



Утверждаю
Директор МБОУ «СОШ с.Яковлевка»
А.Р.Тугушев
приказ от 14.10.2020 № 358

ПАСПОРТ

пищецблока

МБОУ «СОШ «с.Яковлевка»

Саратовская область, Базарно-Карабулакский район,
с.Яковлевка, пер.Почтовый 1Б

телефон: 8(84591)63516 эл.почта: yakovlevka07@yandex.ru

Содержание

1. Общие сведения об образовательной организации:
 - численность обучающихся по возрастным группам,
 - в том числе численность льготной категории обучающихся
- 2.Состояние уровня охвата горячим питанием по возрастным группам обучающихся
- 3.Модель предоставления услуги питания
 - оператор питания
 - длительность контракта
4. Использование транспорта для перевозки пищевой продукции
5. Инженерное обеспечение пищеблока
 - водоснабжение
 - горячее водоснабжение
 - отопление
 - водоотведение
 - вентиляция помещений
6. Проектная мощность (план-схемарасположения\помещений)пищеблока
7. Материально-техническое оснащение пищеблока
8. Характеристика помещения и оборудования, план-схема столовой
9. Характеристика бытовых помещений
10. Штатное расписание работников пищеблока
11. Форма организации питания обучающихся
- 12.Переченьнормативныхитехнологическихдокументов

1. Общие сведения об образовательной организации, указываются следующая информация:

Руководитель образовательной организации: Тугушева Альфия Рушановна

Ответственный за питание обучающихся: Акчурина Галя Ряшитовна

Численность педагогического коллектива: 26чел.

Количество классов по уровням образования

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1класс	1	13	13
2	2класс	1	18	18
3	3класс	1	15	14
4	4класс	1	17	17
5	5класс	1	15	13
6	6класс	1	18	9
7	7класс	1	18	17
8	8класс	1	18	16
9	9класс	2	23	21
10	10класс	1	16	11
11	11класс	1	8	6

2. Охват горячим питанием по возрастным группам обучающихся

2.1 Охват одноразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся

№ п\п	Контингент по группам обучающихся	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием	
			Количество, чел.	%от числа обучающихся
1	Учащиеся 1-4 классов	-		
	вт.ч. учащиеся льготных категорий	-		
2	Учащиеся 5-8 классов	-		
	вт.ч. учащиеся льготных категорий	-		
	вт.ч. за родительскую плату	-		
3	Учащиеся 9-11 классов	-		

	вт.ч.учащиеся льготных категорий	-		
	вт.ч.за родительскую плату	-		
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	-		
	в том числе льготных категорий	-		

2.2 Охват двухразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся

№ п/п	Контингент по группам обучающихся	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием	
			Количество, чел.	%отчисла обучающихся
1	Учащиеся1-4классов	62	62	100
	вт.ч.учащиеся льготных категорий	62	62	100
2	Учащиеся5-8классов	69	69	100
	вт.ч.учащиеся льготных категорий	55	55	80%
	вт.ч.за родительскую плату	14	14	20%
3	Учащиеся9-11классов	47	47	100
	вт.ч.учащиеся льготных категорий	38	38	81%
	вт.ч.за родительскую плату	24	24	19%
	Общаяколичествоучащихся всехвозрастныхгрупп	178	178	100
	втомчислельготныхкатегорий	155	155	87%

3. Модель предоставления услуги питания (столовая на сырье, столовая доготовочная, буфето-раздаточная)

Модель предоставления питания	Столовая на сырье
Оператор питания, наименование	
Адрес место нахождения	
Фамилия, имя, отчество руководителя, контактное лицо	

Контактные данные:тел./эл.почта	
Дата заключения контракта	
Длительность контракта	

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	Газель
Принадлежность транспорта	-транспорт ИП предоставляющего пищевую продукцию
Условия использования транспорта	Доставка продуктов по предварительной заявке

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	(централизованное , собственная скважина, другие ведомственные источники)
Горячее водоснабжение	(централизованное, собственная котельня, водонагреватель , резервное горячее водоснабжение)
Отопление	(централизованное, собственная котельная)
Водоотведение	(централизованное , локальные сооружения, другие)
вентиляция помещений	(естественная, искусственная, комбинированная)

6. Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока-120 человек

7. Материально-техническое оснащение пищеблока:

Перечень помещений и их площадь м²
(перечень и площадь помещений в зависимости от модели предоставления питания)

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Площадь помещений м ²			
		Столовые школьно базовые, м ²	Столовые, работающие на сырье	Столовые доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения	11,2 м ² 17,2 м ²			
2	Производственные помещения				

2.1	Мясо-рыбный цех	16,6 м ²		-	-
2.2	Доготовочный цех	-	-		-
2.3	Горячий цех	37,5 м ²			-
2.4	Холодный цех	7,9 м ²			-
2.5	Моечная кухонной посуды	21 м ²			-

8.1 Характеристика технологического оборудования пищеблока

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Характеристика оборудования				
		наименование оборудования	Количество единиц оборудования	дата его выпуска	даты начала его эксплуатации	Процента изношенности и оборудования
1	Горячий цех	Плита электрическая 4-х комфорочная	3	2022г	2022г	0
		Мармит для первых блюд	2	2022г	2022г	0
		Шкаф жарочный – хсекционный	1	2022г	2022г	0
		Производственные столы	2	2022г	2022г	0
		Котёл профессиональный	40л			
		Котел профессиональный	20л.			
		2	Холодный цех	Холодильный шкаф	1	2022г
		Морозильный шкаф	1	2022	2022	0
		Раковина для Мытья рук	1	2022г	2022г	0
3	Мясо-рыбный цех	Производственные столы	6	2022г	2022г	0
		Моечная ванна для овощей	2	2022г	2022г	0
		Мясорубка электрическая	1	2022г	2022г	0

		Машина овощерезательная	1	2022г	2022г	0
		Протирочная машина	1	2022г	2022г	0
		Машина картофелечистильная	1	2022г	2022г	0
4	Весоизмерительные	Весы напольные	МП-150			
		Весы настольные	МТ-15			

Указать перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями для каждого цеха в соответствии с **приложением А.**

8.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования:

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производительность	дата и зготовление	Срок службы	сроки профилактического осмотра
1	Тепловое	-	-	-	-	-	-
2	Механическое	-	-	-	-	-	-
3	Холодильное	-	-	-	-	-	-
4	Весоизмерительное	-	-	-	-	-	-

8.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:

Характеристика мероприятий	

№ п/п	Наименование технологического оборудования	наличие договора на техосмотр	наличие договора на проведение метрологических работ	проведение ремонта	план приобретения нового из имеющегося оборудования	ответственный за состояние оборудования	График санитарной обработки оборудования
1	Тепловое	ООО «Абат»		По заявкам		Завхоз	имеется
2	Механическое	ООО «Абат»		По заявкам		Завхоз	имеется
3	Холодильное	ООО «Абат»		по заявкам		Завхоз	имеется

9. Характеристика помещения и оборудования столовой, план-схема столовой

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой-, площадь М ²			
		Количество единиц оборудования	дата его приобретения	Процент изношенности и оборудования	перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями
1	тепловое	6	2021-2022гг	0	нет
2	механическое	6	2021-2022гг	0	нет
3	холодильное	2	2022г	0	нет

9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений-, площадь М ²
		Количество единиц оборудования для бытовых целей
1	Помещение уборочного инвентаря	2.4
2	Гардероб персонала с душевой	1.7
3	Санузел для персонал а кухни	1.7
4	Комната персонала кухни	1.8

10. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика оборудования столовой-, площадь М ²					
		количество ставок	укомплектованность	базовое оборудование	квалификационный разряд	стаж работы	наличием едкнижки
1	Завхоз	1	100%	Среднее специальное	4	18	Есть в наличии
2	Повара	1	100%	Среднее специальное	3	15	Есть в наличии
3	Рабочие кухни(помощники повара)	2	100%	среднее		2	Есть в наличии

11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов
- самообслуживание
- шведский стол
- меню по выбору

12. Перечень нормативных и технологических документов:

- Примерное двухнедельное меню
- Ежедневное меню
- Меню раскладка
- Технологические карты(ТК)
- Техничко-технологические карты(ТТК) при включении в рацион питания новой кулинарной продукции с пониженным содержанием соли и сахара
- Накопительная ведомость
- График приема пищи,
- Гигиенический журнал (сотрудники)
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
- Ведомость контроля за рационом питания
- Приказ о составе бракеражной комиссии
- График дежурства преподавателей в столовой
- Акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока по организации питания к новому учебному году
- Программа по совершенствованию системы организации питания обучающихся
- Положение об организации питания обучающихся
- Положение о бракеражной комиссии
- Приказ об организации питания
- Должностные инструкции персонала пищеблока
- Программа производственного контроля на основе принципов HACCP
- Требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы
- Наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания

Приложение А

Рекомендованный перечень оборудования для оснащения столовых, организующих по разным моделям питание обучающихся в общеобразовательных организациях*

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Модели предоставления питания обучающимся в общеобразовательных организациях			
		Комбинат школьного питания	Столовые, работающие на сырье	Столовые доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	2	3	4	5	6
1	Складские помещения	Стеллажи для хранения продуктов (стационарные)	Стеллажи для хранения продуктов (стационарные)	Стеллажи для хранения продуктов (стационарные)	Стеллажи для хранения продуктов (стационарные)
		Стеллажи для гастроемкостей (передвижные)	Стеллажи для гастроемкостей (передвижные)	Стеллажи для гастроемкостей (передвижные)	
		Подтоварники (деревянные)	Подтоварники (деревянные)	Подтоварники (деревянные)	Подтоварники (деревянные)
		Холодильные шкафы среднетемпературные	Холодильные шкафы среднетемпературные	Холодильные шкафы среднетемпературные	Холодильные шкафы среднетемпературные
		Холодильные шкафы низкотемпературные	Холодильные шкафы низкотемпературные	Холодильные шкафы низкотемпературные	
		Весы товарные	Весы товарные	Весы товарные	Весы товарные
		Контейнеры передвижные для гастроемкостей			Контейнеры передвижные для гастроемкостей
2	Производственные помещения				
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	Стеллажи для временного хранения продуктов (стационарные)	Стеллажи для временного хранения продуктов (стационарные)		
		Производственные столы	Производственные столы		
		Картофелеочистительная машина	Картофелеочистительная машина		
		Овощерезательная машина	Овощерезательная машина		
		Моечные ванны	Моечные ванны		
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук		
		Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной		

2.2	Овощной цех (в торичной обработке овощей)	Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной	
		Производственные столы	Производственные столы	Производственные столы	
		Моечные ванны	Моечные ванны	Моечные ванны	
		Универсальный привод	Универсальный привод	Универсальный привод	
		Холодильный шкаф среднетемпературный	Холодильный шкаф среднетемпературный	Холодильный шкаф среднетемпературный	
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	
2.3	Мясо-рыбный цех	Производственные столы для разделки (мяса, рыбы, птицы)	Производственные столы для Разделки (мяса, рыбы, птицы)		
		Холодильный шкаф среднетемпературный	Холодильный шкаф среднетемпературный		
		Холодильный шкаф низкотемпературный (при необходимости)			
		Электромясорубка	Электромясорубка		
		Универсальный привод	Универсальный привод		
		Колода для разрубки мяса	Колода для разрубки мяса		
		Моечные ванны (для мяса и птицы ; рыбы)	Моечные ванны (для мяса и птицы; рыбы)		
		Весоизмерительное оборудование	Весоизмерительное оборудование		
		Фаршемешалка (при необходимости)			
		Котлетоформовочный аппарат (при необходимости)			
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук		
2.4	Догоготовочный цех			Производственные столы	
				Холодильные Шкафы среднетемпературные	
				Овощерезательная машина	

				Моечные ванны	
				Стеллаж передвижной	
				Раковина для мытья рук	
2.5	Горячий цех	При наличии зала: Котел электрический (емкость зависит от мощности)	Котел электрический (емкость зависит от мощности)	Котел электрический (емкость зависит от мощности)	
		Сковорода электрическая	Сковорода электрическая		
		Жарочный шкаф или Пароконвектомат или Конвектомат	Жарочный шкаф или Пароконвектомат или Конвектомат	Жарочный шкаф или Пароконвектомат или Конвектомат	
		Плита электрическая	Плита электрическая	Плита электрическая	
		Привод универсальный или протирочная машина	Привод универсальный или Протирочная машина	Привод универсальный или протирочная машина	
		Весоизмерительное оборудование	Весоизмерительное оборудование	Весоизмерительное оборудование	
		Производственные столы	Производственные столы	Производственные столы	
		Холодильный шкаф среднетемпературный	Холодильный шкаф среднетемпературный	Холодильный шкаф среднетемпературный	
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	
2.6	Холодный цех	Производственные столы (не менее 2-х)	Производственные столы (не менее 2-х)	Производственные столы (не менее 2-х)	
		Холодильный шкаф	Холодильный шкаф	Холодильный шкаф	
		среднетемпературный (не менее 2-х)	среднетемпературный (не менее 2-х)	среднетемпературный (не менее 2-х)	
		Привод универсальный или Овощерезательная машина, МРОВО	Привод универсальный или овощерезательная машина, МРОВО, слайстер, блендер	Овощерезательная машина, МРОВО, слайстер, блендер	
		Моечная ванна (для овощей, зелени, фруктов, не подлежащих термической обработке)	Моечная ванна (для овощей, зелени, фруктов, не подлежащих термической обработке)	Моечная ванна (для овощей, зелени, фруктов, не подлежащих термической обработке)	

		Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха	Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха	Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха	
		Весоизмерительное оборудование	Весоизмерительное оборудование	Весоизмерительное оборудование	
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	
		Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной	
2.7	Мучной цех	Производственные столы (с деревянным покрытием)	Производственные столы (с деревянным покрытием)	Совмещается с горячим цехом: Производственные столы (с деревянным покрытием)	
		Тестомесильная машина	Тестомесильная машина	Тестомесильная машина	
		Просеиватель муки (при необходимости)	Просеиватель муки (при необходимости)		
		Привод универсальный	Привод универсальный		
		Пекарский шкаф	Пекарский шкаф	Пекарский шкаф	
		Стеллажи передвижные	Стеллажи передвижные	Стеллажи передвижные	
		Весоизмерительное оборудование	Весоизмерительное оборудование	Весоизмерительное оборудование	
		Моечные ванны	Моечные ванны	Моечные ванны	
		Холодильный шкаф	Холодильный шкаф		
		среднетемпературный	среднетемпературный		
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук		
2.8	Раздаточная	При наличии зала: Раздаточная линия (мармиты для первых, вторых, холодных и сладких блюд)	Раздаточная линия (мармиты для первых, вторых, холодных и сладких блюд)	Раздаточная линия (мармиты для первых, вторых, холодных и сладких блюд)	Раздаточная линия (мармиты для первых, вторых, холодных и сладких блюд)
		Холодильные прилавки (витрина, секция)	Холодильные прилавки (витрина, секция)	Холодильные прилавки (витрина, секция)	Холодильные прилавки (витрина, секция)
			Касса	Касса	Касса
2.9	Помещение для	Шкафы для хранения хлеба	Шкафы для хранения хлеба	Совмещается с холодным цехом: Шкафы для хранения хлеба	

	резкихлеба	Производственный стол	Производственный стол	Производственный стол	
		Хлеборезательная машина	Хлеборезательная машина		
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук		
2.1 0	Помещение для обработки яиц	Производственный стол	Производственный стол	Совмещается с доготовочным цехом	
		Моечные ванны (по санитарным требованиям)	Моечные ванны (по санитарным требованиям)		
		Емкость для Обработки яиц	Емкость для Обработки яиц		
		Овоскоп	Овоскоп		
		Раковина для Мытья рук	Раковина для Мытья рук		
2.1 1	Моечная кухонная посуда	Производственный стол	Производственный стол	Производственный стол	
		Моечные ванны	Моечные ванны	Моечные ванны	
		Стеллаж стационарный	Стеллаж стационарный	Стеллаж стационарный	
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	
2.1 2	Моечная столовая посуда	Принадлежности зала: Производственный стол	Производственный стол	Производственный стол	
		Посудомоечная машина	Посудомоечная машина	Посудомоечная машина	
		Моечные ванны (трехсекционные)	Моечные ванны (трехсекционные)	Моечные ванны (трехсекционные)	
		Моечные ванны (двухсекционные)	Моечные ванны (двухсекционные)	Моечные ванны (2-хсекционные)	
		Шкаф для хранения посуды или Стеллаж стационарный	Шкаф для хранения посуды или Стеллаж стационарный	Шкаф для хранения посуды или Стеллаж стационарный	
		Раковина для Мытья рук	Раковина для Мытья рук	Раковина для Мытья рук	
2.1 3	Моечная кладовая тары	Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной	
		Контейнер передвижной	Контейнер передвижной	Контейнер передвижной	
		Моечная ванна (двухсекционная)	Моечная ванна (двухсекционная)	Моечная ванна (двухсекционная)	

		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	
2.1 4	Производственное помещение буфетно-раздаточной				Производственные столы (не менее двух)
					Электроплита
					Микроволновая печь
					Холодильники среднетемпературные (не менее двух)
					Раковина для мытья рук
2.1 5	Посудомоечная буфетно-раздаточной				Моечные ванны для мытья посуды (3 шт.)
					Двухсекционная ванна (для стеклянной посуды и приборов)
					Стеллаж стационарный Или Шкаф для хранения посуды
					Раковина для мытья рук
3	Комната для приема пищи (персонал)	Производственные столы	Производственные столы	Производственные столы	Производственные столы
		Электроплита	Электроплита	Электроплита	Электроплита
		Микроволновая печь	Микроволновая печь	Микроволновая печь	Микроволновая печь
		Холодильник бытовой	Холодильник бытовой	Холодильник бытовой	Холодильник бытовой
		Моечная ванна	Моечная ванна	Моечная ванна	Моечная ванна
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук

** Тип, марка и количество оборудования зависят от количества обучающихся в общеобразовательной организации*