

Утверждаю

Директор школы Белья Е.А.



## ПАСПОРТ

пищеблока МБОУ «Иракиндинская средняя общеобразовательная школа»

Адрес месторасположения 671575, Бурятия, Муйский район, п.Иракинда,  
ул.Таежная,8

Телефон 89246521165 эл почта: irokinda\_school@mail.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-схема расположения \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. Перечень нормативных и технологических документов

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

Руководитель образовательной организации: Белых Елена Александровна

Ответственный за питание обучающихся: управляющий отдела предприятия питания Майборода Наталья Васильевна, телефон 89247706407

Численность педагогического коллектива 11 чел.

Количество классов по уровням образования НОО – 4; ООО – 5; СОО - 2

Количество посадочных мест - 40 мест

Площадь обеденного зала \_\_\_\_\_

№ п/п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	1	3	
2	2 класс	1	6	
3	3 класс	1	1	
4	4 класс	1	1	
5	5 класс	1	2	2
6	6 класс	1	3	2
7	7 класс	1	2	2

8	8 класс	1	5	3
9	9 класс	1	4	
10	10 класс	1	0	
11	11 класс	1	2	

## 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	11	11	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	11	11	100
2	Учащиеся 5-8 классов	12	12	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	9	9	100
	в т.ч. за родительскую плату	3	3	100
3	Учащиеся 9-11 классов	6	6	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	
	в т.ч. за родительскую плату	6	6	100
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	29	29	100
	в том числе льготных категорий	20	20	100

### 2.2 Охват двухразовым 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	11	1	9
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	11	1	9
2	Учащиеся 5-8 классов	12	1	8

	в т.ч. учащиеся льготных категорий	9	1	8
	в т.ч. за родительскую плату	3	0	0
3	Учащиеся 9-11 классов	6	6	0
	в т.ч. - учащиеся льготных категорий	0	0	0
	в т.ч. за родительскую плату	6	0	0
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	29	2	7
	в том числе льготных категорий	20	2	10

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

Модель предоставления питания	Столовая на сырье
Оператор питания, наименование	Пищеблок МБОУ «ИСОШ»
Адрес местонахождения	671575, Бурятия, Муйский район, п.Иракинда, ул.Таежная,8
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Белых Е.А., - директор Майборода Н.В., управляющий отделом предприятия питания
Контактные данные: тел. / эл. почта	89246521165 89247706407

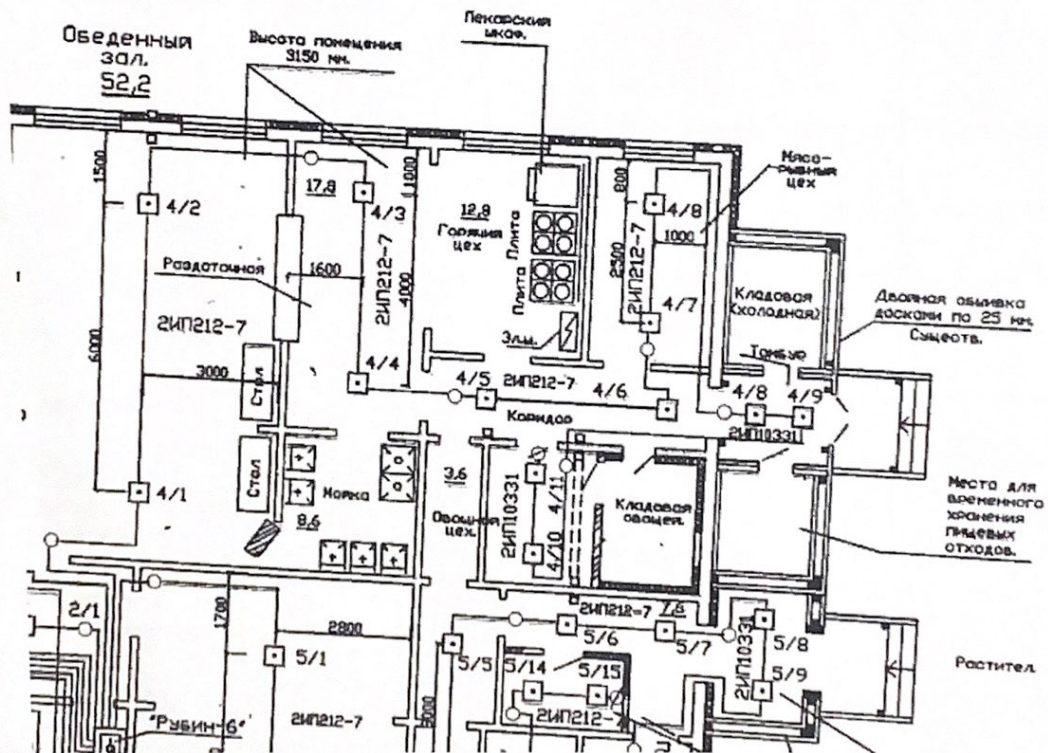
**4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции**

Вид транспорта	Автомобиль
Принадлежность транспорта	-транспорт ИП. «Кулешова» предоставляющего пищевую продукцию
Условия использования транспорта	По заявке

## 5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	Централизованное
Горячее водоснабжение	Централизованное
Отопление	Централизованное
Водоотведение	Централизованное
вентиляция помещений	Комбинированная

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



## 7. Материально-техническое оснащение пищеблока:

Перечень помещений и их площадь м<sup>2</sup>  
(перечень и площадь помещений в зависимости от модели предоставления питания)

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Площадь помещения м <sup>2</sup>				
		Столовые базовые	школьно	Столовые, работающие на сырье	Столовые доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения			10,5		
2	Производственные помещения			89		
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)			5,3		-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)			5,3		-
2.3	Мясо-рыбный цех			7,1	-	-
2.4	Доготовочный цех	-		-		-
2.5	Горячий цех			2,8		-
2.6	Холодный цех			10,5		-
2.7	Мучной цех			4,4	-	-
2.8	Раздаточная			17,8		
2.9	Помещение для резки хлеба			3,5	-	-
2.10	Помещение для обработки яиц			3,5	-	-
2.11	Моечная кухонной посуды			3,2		-
2.12	Моечная столовой посуды			8,6		-
2.13	Моечная и кладовая тары			7,0		--
2.14	Производственное помещение буфета-раздаточной	-		-	-	

2.15	Посудомоечная буфета-раздаточной	-	-	-	
3	Комната для приема пищи (персонал)		11,1		

### 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 оборудования
1	Горячий цех	Холодильник LG	1	2011	04.10.2011	100
		Электросковорода	1	2002	12.03.2002	100
		микроволновая печь	1	2008	31.10.2008	100
		Весы электронные	1	2013	25.12.2013	100
		Электроплита ПЭ-4 ШП	1	2002	12.03.2002	100
		Электроплита Нововятка	1	2008	31.10.2008	100
		Плита электрическая напольная	1	2018	04.12.2018	100
		Столы производственные	4	2022		
		Раковина для мытья рук	1			
		Кухонный комбайн Boshn	1	2012	29.06.2012	100
2	Мясо-рыбный цех	Пароварка Декок	1	2008	31.10.2008	100
		Раковина для мытья рук	1			
		Ванная	1			
		Поддон	1			
		Электромясорубка для мяса	1	2002	12.03.2002	100
		Мясорубка электрическая Shivaki для рыбы	1	2002	12.03.2002	100
		Весы	1	2009	31.12.2009	100
		Производственные столы	2			
		Ларь	1	2013	11.06.2013	100

3	Овощные цеха (первичной и вторичной обработки)	Электронные весы	1	2011	04.10.2011	100
		Ванна	2			
		Стол	2			
		Раковина	2			
		Измельчитель Тэфаль	1	2013	17.10.2013	100
4	Холодный цех	Холодильная камера «Бирюса»	3	2002	10.01.2002	100
				2001	10.05.2001	
				2002	10.04.2002	
		Морозильник «Атлант»	1	2008	31.10.2008	100
		Весы механические	1	2003	08.10.2003	100
		Раковина	1			
	Стол	1				

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

#### 9. Характеристика оборудования обеденного зала столовой

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой -, площадь М <sup>2</sup>			
		количество единиц оборудования	дата приобретения	его процент изношенности оборудования	количество посадочных мест в столовой
	Обеденная зона (столы и скамейки)	9	2021		40

#### 10. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика персонала столовой					наличие медкнижки
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	
1	Управляющий отдела предприятия питания	0,5	0,5				Да
2	Повара	1	1				Да
3	Рабочие кухни (кухонный работник)	1	1				Да

#### 11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов

#### 12. Перечень нормативных и технологических документов:



- Цикличное 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
- Журнал проведения витаминизации блюд
- Ведомость контроля за рационом питания
- Приказ о составе бракеражной комиссии
- График уборки в столовой
- Акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока по организации питания к новому учебному году
- Программа по совершенствованию системы организация 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 ХАССП
- Наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания
- Журнал общественного контроля за организацией питания