



УТВЕРЖДАЮ.
Директор МБОУ "Белоусовская
основная общеобразовательная
школа": *Дурячова* С.А.Кузнецова

ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

« Белоусовская основная общеобразовательная школа»

Адрес месторасположения школы: Вологодская область, Вытегорский район, п.Белоусово, ул.Советская,д.10

Адрес месторасположения столовой: Вологодская область, Вытегорский район, п.Белоусово, ул.Советская,д.10

Телефон: 8(81746)4-65-17

Электронная почта: belousovo_shkola@mail.ru

1. Общие сведения об образовательной организации

1.1. Руководитель образовательной организации:

директор Кузнецова Светлана Анатольевна

1.2. Ответственный за питание обучающихся:

Мельникова Елена Сергеевна

1.3. Численность педагогического коллектива - 16 (чел.)

1.4. Количество классов по уровням образования - 9

Классы	Количество классов	Численность обучающихся всего, чел.	В том числе льготной категории, чел.
1 класс	1	15	8
2 класс	1	13	6
3 класс	1	20	13
4 класс	1	12	10
5 класс	1	15	8
6 класс	1	13	5
7 класс	1	14	5
8 класс	1	17	10
9 класс	1	19	6

2. Охват горячим питанием по возрастным группам обучающихся

2.1 Охват одноразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся

Контингент по группам обучающихся	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием	
		Кол-во, чел.	% от числа обучающихся
Учащиеся 1-4 классов, в т. ч.	59	59	100%
учащиеся с ОВЗ	10	10	100%
Учащиеся 5-11 классов, т. ч.	77	77	100%
учащиеся льготных категорий	34	34	44%
учащиеся с ОВЗ	10	9	90%
Общее количество учащихся всех возрастных групп, в т. ч.	136	136	100%
учащиеся льготных категорий	63	63	100%
учащиеся с ОВЗ	20	19	95%

2.2 Охват двухразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся

Контингент по группам	Численность,	Охвачено горячим питанием
-----------------------	--------------	---------------------------

обучающихся	чел.	Кол-во, чел.	% от числа обучающихся
Учащиеся 1-4 классов, в т. ч.	0	0	0
учащиеся с ОВЗ	10	10	100%
Учащиеся 5-11 классов, в т. ч.	0	0	0
учащиеся льготных категорий	0	0	0
учащиеся с ОВЗ	10	9	90%
Общее количество учащихся всех возрастных групп, в т. ч.	0	0	0
учащиеся льготных категорий	0	0	0
учащиеся с ОВЗ	20	19	95%

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

Модель предоставления питания	Столовая на сырье
Оператор питания, наименование	ИП Быкова
Адрес местонахождения	162940, Вологодская область, Вытегорский район, п.Депо, п.Братский, д.3
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Быкова Ольга Владимировна
Контактные данные: тел. / эл. почта	89211396146
Дата заключения контракта	16.01.2023
Длительность контракта	16.01.2023-31.05.2023

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	Легковой, грузовой
Принадлежность транспорта	-транспорт организации поставщика пищевой продукции -транспорт ИП, предоставляющего пищевую продукцию
Условия использования транспорта	

7. Материально-техническое оснащение пищеблока:

Перечень помещений и их площадь, 78.7 м² (перечень и площади помещений в зависимости от модели предоставления питания)

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Площадь помещения, м ²			
		Столовые школьные базовые	Столовые, работающие на сырье	Столовые доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Склад		9		
2	Производственные помещения				
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)				
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)				
2.3	Мясорыбный цех				
2.4	Доготовочный цех				
2.5	Горячий цех		41		
2.6	Холодный цех		12.5		
2.7	Мучной цех				
2.8	Раздаточная зона				
2.9	Помещение для нарезки хлеба				
2.10	Помещение для обработки яиц				
2.11	Моечная для мытья кухонной посуды				
2.12	Моечная для мытья столовой посуды				
2.13	Моечная тары				

2.14	Производственное помещение буфета - раздаточной с посудомоечной				
3	Комната для приема пищи				

8. Характеристика технологического оборудования пищеблока

8.1 Перечень технологического оборудования пищеблока

№ п/п	Наименование технологического оборудования и назначение	Характеристика оборудования					
		количество единиц оборудования	марка и производительность	дата выпуска	даты начала эксплуатации	срок службы (год)	% изношенности и сроки профилактического осмотра
1	Тепловое						
	Электрическая плита,	1	ПЭ69Ж	Декабрь 2022	Апрель 2023	3	
	жарочный шкаф	1	АВАТ	2010	2010	5	70
	пароконвектомат	1	TL05M0L	Февраль 2023	Апрель 2023	3	0
2	Механическое						
	Электо – мясорубка,	1	ТМ-12	Ноябрь 2022	Апрель 2023	3	0
	тестомесильная машина,	1	GRC	Январь 2023	Апрель 2023	5	0
	посудомоечная машина.	1	АВАТ МПК-500Ф-01	Февраль 2023	Апрель 2023	3	0
3	Холодильное						
	Среднетемпературные холодильные шкафы,	2	POZIS СТИНОЛ	2020 2013	2021 2014	5 5	10 50
	низкотемпературные холодильные шкафы.	1	СНЕЖ	2014	2014	3	50
4	Весозмерительное						
	Контрольные весы	1	SCALES	2017	2017	3	50

8.2. Перечень недостающего технологического оборудования на пищеблоке

№ п/п	Наименование цехов помещений	Наименование оборудования	Количество единиц оборудования
1	Горячий цех	Мармит	1
2	Горячий цех	Стол производственный	2
3	Горячий цех	Стеллаж для посуды	1
4	Горячий цех	Вытяжная система (зонт жирулавливающий)	1
5	Холодный цех	Стол производственный	3

8.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика мероприятий					
		наличие договора на техосмотр	наличие договора на проведение метрологических работ	проведение ремонта	план приобретения нового и замена старого оборудования	специалист, ответственный за состояние оборудования	график санитарной обработки и обслуживания
1	Тепловое	Договор от 11.01.2023 г. МКУ «МФЦ»		По заявке		Зав.производством	имеется
	Электрическая плита, жарочный шкаф, пароконвектомат						
2	Механическое	Договор от 11.01.2023 г. МКУ «МФЦ»		По заявке		Зав.производством	имеется
	Электо – мясорубка, тестомесильная машина, посудомоечная машина.						
3	Холодильное	Договор от 11.01.2023 г. МКУ «МФЦ»		По заявке		Зав.производством	имеется
	Среднетемпературные холодильные шкафы, низкотемпературные						

	холодильные шкафы.						
4	Весоизмерительное	Договор от 11.01.2023 г. МКУ «МФЦ»		По заявке		Зав.производством	имеется
	Контрольные весы						

9. Характеристика помещения и оборудования обеденного зала, план-схема обеденного зала

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования обеденного зала – площадь, 129,1 м ²			
		количество единиц оборудования	дата его приобретения	процент изношенности оборудования	количество посадочных мест в обеденном зале
1	Стол	14	2010 год	80	112
2	Скамья	28	2010 год	80	112

10. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений – площадь
1	Склад	9 м ²

11. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика персонала столовой					
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Зав. производством	1	1	Средне-специальное	4	20	имеется
2	Технолог	-	-	-	-	-	-
3	Повара	1	1	Средне-специальное	4	6	имеется

4	Рабочие кухни (помощники повара)	1	1	Средне- специальн ое	3	5	имеется
---	--	---	---	----------------------------	---	---	---------

12. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов

13. Перечень нормативных и технологических документов:

- примерное двухнедельное меню – (Приложение 1)
- ежедневное меню - имеется
- технологические карты (ТК) - имеются
- накопительная ведомость – не имеется
- график приема пищи – Приложение 2
- гигиенический журнал (сотрудники) - имеется
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования, имеется
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях - имеется
- журнал бракеража готовой пищевой продукции - имеется
- ведомость контроля за рационом питания - не имеется
- приказ о составе бракеражной комиссии – Приложение 3
- график дежурства преподавателей в столовой – Приложение 4
- акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока по организации питания к новому учебному году – Приложение 5
- программа по совершенствованию системы организация питания обучающихся – Приложение 6
- положение об организации питания обучающихся – Приложение 7
- положение о бракеражной комиссии, приказ об организации питания – Приложение 8
- должностные инструкции персонала пищеблока - имеется
- программа производственного контроля на основе принципов ХАССП – организатором питания не предоставлена;
- требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школ – Приложение 9
- наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания - имеется
- справка о проведении производственного контроля – Приложение 10