

Согласовано
Начальник МКУ отдела образования



Е.В. Калинина

Директор МКОУ Толпыгинской ОШ
Л.М. Большакова



Приказ № 6

от 17.01.2023г

ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА

Муниципального казённого общеобразовательного
учреждения Толпыгинской основной школы
наименование образовательной организации

Адрес месторасположения: с. Толпыгино, ул. Просторная, д5
Телефон 8(49339)3-91-32 эл почта: tolpschool110@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 Большакова Лидия Михайловна

Ответственный за питание обучающихся завхоз- Кучина Татьяна Игоревна

Количество групп по уровням образования: младшая разновозрастная группа; старшая разновозрастная группа

Площадь обеденного зала- нет

№ п/п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	Младшая разновозрастная группа	1	11	7
2	Старшая разновозрастная группа	1	17	7

2. Охват горячим питанием по возрастным группам обучающихся

2.1 Охват трехразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся

№ п/п	Контингент по группам обучающихся	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием	
			Количество, чел.	% от числа обучающихся
1	Воспитанники младшей разновозрастной группы	11	11	100%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	7	7	63,6%

2	Воспитанники старшей разновозрастной группы	17	17	100%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	7	7	41,2%
	в т.ч. за родительскую плату	10	10	58,8%

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

Модель предоставления питания	столовая на сырье
Оператор питания, наименование	МКОУ Толпыгинская ОШ
Адрес местонахождения	Ивановская обл, Приволжский р-н, с. Толпыгино, ул. Просторная, д5
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Большакова Лидия Михайловна
Контактные данные: тел. / эл. почта	8(49339)3-91-32 tolpschool110@mail.ru
Дата заключения контракта	нет
Длительность контракта	нет

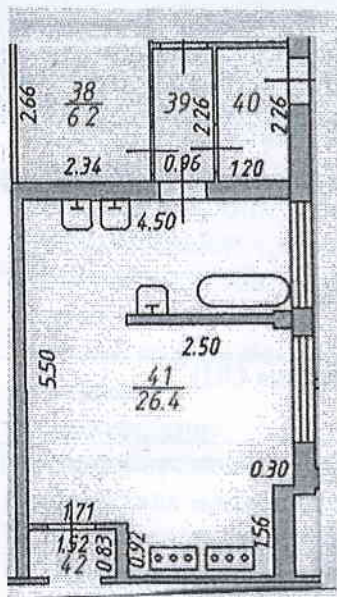
4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	автомобильный
Принадлежность транспорта	-транспорт организации поставщика пищевой продукции -транспорт ИП. предоставляющего пищевую продукцию
Условия использования транспорта	

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	водонагреватель
Отопление	централизованное
Водоотведение	централизованное
вентиляция помещений	естественная, искусственная

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



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 помещения м ²			
		Столовые школьно- базовые	Столовые, работающие сырье	Столовые на догоготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения	-	3,9 кв м	-	-
2	Производственные помещения	-	26,4 кв м	-	-
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	-	4,5 кв м	-	-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	-	4,5 кв м	-	-
2.3	Мясо-рыбный цех	-	-	-	-
2.4	Догоготовочный цех	-	-	-	-
2.5	Горячий цех	-	4 кв м	-	-
2.6	Холодный цех	-	-	-	-
2.7	Мучной цех	-	-	-	-
2.8	Раздаточная	-	2,36 кв м	-	-
2.9	Помещение для резки хлеба	-	3 кв м	-	-
2.10	Помещение для обработки яиц	-	3,5 кв м	-	-

2.11	Моечная кухонной посуды	-	4.5 м кв	-	-
2.12	Моечная столовой посуды	-		-	-
2.13	Моечная и кладовая тары	-	-	-	--
2.14	Производственное помещение буфета-раздаточной	-	-	-	-
2.15	Посудомоечная буфета-раздаточной	-	-	-	-
3	Обеденный зал (для персонала)	-	-	-	-

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	Складские помещения	стеллаж	2	-	-	90%
		Холодильник NORDFROST	2	2021	2021	5%
		Холодильник Юрюзань	1	1992	1992	70%
		Весы напольные	1	1992	1992	80%
		психрометр	1	2016	2020	10%
2						
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)					
		моечные ванны (2-хсекционная)	1	2018	2018	10%
		раковина для мытья рук	1	2010	2015	30%
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Ванна секционная моечная со столом	1-о 1	2018	2018	10%
2.3	Мясо-рыбный цех	Производственный стол	1	1992	1992	30%
2.4	Доготовочный цех	-	-	-	-	-
2.5	Горячий цех	плита 3-х комфортная	2	1987	1987	80%

		электротитан	1	1987	1987	80%
		жарочный шкаф	1	2012	2018	30%
		водонагреватель	1	2011	2011	50%
		холодильник	1	2011	2011	50%
		весы	1	2017	2019	30%
2.6	Холодный цех	-	-	-	-	-
2.7	Мучной цех	-	-	-	-	-
2.8	Раздаточная	-	-	-	-	-
2.9	Помещение для резки хлеба	производственный стол	2	2010	2011	50%
		шкаф для хранения хлеба	1	1990	1990	90%
2.10	Помещение для обработки яиц	производственный стол	1	2010	2011	50%
2.11	Моечная кухонной посуды	моечная ванна	1	2019	2020	10%
2.12	Моечная столовой посуды	стеллаж кухонный	1	1990	1990	70%
2.13	Моечная и кладовая тары	-	-	-	--	-
2.14	Производственное помещение буфета-раздаточной	-	-	-	-	-
2.15	Посудомоечная буфета-раздаточной	-	-	-	-	-
3	Обеденный зал (для персонала)	-	-	-	-	-

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

Овощной цех (первичной обработки овощей - зона)	картофелеочистительная машина	1
	овощерезательная машина	1
Овощной цех (вторичной обработки овощей - зона)	универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина	1
Мясорыбный цех	производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы)	1
	электромясорубка	1
	моечные ванны	2
	фаршемешалка	1
	котлетоформовочный автомат	1
	раковина для мытья рук	1
		1
Помещение для обработки яиц (место в мясо-рыбном цехе)	производственный стол	3
	моечные ванны (емкости)	1
	емкость для обработанного яйца	1
Помещение для нарезки хлеба	хлеборезательная машина	1
	шкаф для хранения хлеба	1
Горячий цех	производственные столы	
	электродуховка	1
	контрольные весы	1
Моечная для мытья столовой посуды	посудомоечная машина	1
	стеллаж (шкаф)	1
Моечная для мытья кухонной посуды	моечные ванны (с объёмом, позволяющим обеспечивать полное погружение кухонной посуды),	2
	оборудованные душевой насадкой с гибким шлангом	

8.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования:

№ п/п	Наименование технологичес- кого оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производи- тельность	дата изготов- ления	срок службы	сроки профилактиче- ского осмотра
1	Тепловое						
1.1	Плита	Тепловая обработка продуктов	-	3-х конфорочная	1987	Не менее 35 лет	ТО 1 раз в месяц
1,2	жарочный шкаф	Тепловая обработка			2012	Не менее 10 лет	ТО 1 раз в

		продуктов					месяц
	водонагреватель				2011	Не менее 11 лет	ТО 1 раз в месяц
2	Механическое	-	-	-	-	-	-
3	Холодильное	Для кратковременного хранения охлаждения продуктов	NORDF ROST Юрюзань Смоленск		2021 1992 2011	2 года 30 лет 12 лет	ТО 1 раз в год ТО 1 раз в год ТО 1 раз в год
4	Весомизмерительное	Весы электронные Весы напольные		10кг 100кг	2017 1992	6 лет 30 лет	ТО 1 раз в год ТО 1 раз в год

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	ответственный за состояние оборудования	график санитарной обработки оборудования
1	Тепловое	Договор от 12.01.2023 с ИП Мясников В.Е	Осмотр один раз в год,	ремонт по мере необходимости		Завхоз Кучина Т.И	1 раз в неделю
2	Механическое						
3	Холодильное	Договор от 12.01.2023 с ИП Мясников В.Е	Осмотр один раз в год,	ремонт по мере необходимости		Завхоз Кучина Т.И	1 раз в неделю
4	Весомизмерительное	Договор от 12.01.2023 С ЦСМ г. Иваново	Осмотр один раз в год,	ремонт по мере необходимости		Завхоз Кучина Т.И	1 раз в неделю

9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М ²
		количество единиц оборудования для бытовых целей
	Раздевалка для персонала	4м кв, нет
	Холодная бытовка	2,6 м кв, нет

10. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика персонала столовой					
		количество ставок	укомплекто- ванность	базовое образован	квалифика- ционный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Завхоз	1	100%	среднеспе- циальное	-	13	имеется
2	Технолог	-	-	-	-	-	-
3	Повара	1	100%	средне- специальн ое	5	15	имеется
4	Рабочие кухни (помощники повара)	-	-	-	-	-	-

11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов

12. Перечень нормативных и технологических документов:

- Примерное двухнедельное меню
- Ежедневное меню
- Меню раскладка
- Технологические карты (ТК)
- 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
- Акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока по организации питания к новому учебному году
- Положение о бракеражной комиссии
- Приказ об организации питания
- Должностные инструкции персонала пищеблока
- Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП
- Требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы