УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ «СОШ №63»
_____Борисова С.В.
«06» 05 2022 г. Приказ № 159

ПАСПОРТ
ПИЩЕБЛОКА МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ «МБОУ «СОШ №63»

4260114, Удмуртская Республика, г. Ижевск, ул. Майская, 14а

8 (3412) 73-10-08
moucoch63@inbox.ru

Оглавление

1. Общие сведения об образовательной организации 3
2. Охват горячим питанием по возрастным группам обучающихся 3
2.1 Охват одноразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся 3
2.2 Охват двухразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся 4
3. Модель предоставления услуги питания 4
4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции 5
5. Инженерное обеспечение пищеблока 5
6. Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока . 6
7. Материально-техническое оснащение пищеблока: 7
8. Характеристика технологического оборудования пищеблока 8
8.1 Характеристика оборудования 8
8.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования: 10
8.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования: 11
9. Характеристика помещения и оборудования столовой 12
9.1 Характеристика оборудования столовой 12
9.2 Характеристика помещений 12
10. Штатное расписание работников пищеблока 13
11.Форма организации питания обучающихся 13
12. Перечень нормативных и технологических документов: 14

1. Общие сведения об образовательной организации

Руководитель МБОУ «СОШ №63» Борисова Светлана Владимировна.
Ответственный за питание обучающихся в МБОУ «СОШ №63» Чермных Татьяна Александровна.
Численность педагогического коллектива – 47 человек
Количество классов по уровням образования – 30
Количество посадочных мест – 100
Площадь обеденного зала – 179, 8 м^2

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	2	46	-
2	2 класс	3	57	-
3	3 класс	3	63	-
4	4 классов	2	49	-
5	5 классов	2	36	5
6	6 классов	3	36	8
7	7 классов	5	73	4
8	8 классов	4	55	6
9	9 классов	6	84	4

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	215	215	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	-	-	-
2	Учащиеся 5-8 классов	79	77	97
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	23	23	100
	в т.ч. за родительскую плату	56	54	96
3	Учащиеся 9-11 классов	30	30	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	4	4	100

	в т.ч. за родительскую плату	26	26	100
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	324		
	в том числе льготных категорий	27		

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	-	-	-
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	-	-	-
2	Учащиеся 5-8 классов	121	121	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	121	121	100
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
3	Учащиеся 9-11 классов	55	55	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	55	55	100
	в т.ч. за родительскую плату	-	-	-
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	176		
	в том числе льготных категорий	176		

3. Модель предоставления услуги питания

Модель предоставления питания	Столовая на сырье
Оператор питания, наименование	ООО "Манго"
Адрес местонахождения	г. Ижевск, ул. Холмогорова, д. 34,
Фамилия, имя отчество руководителя,	Латыпов Ринат Рафаилович

контактное лицо	
Контактные данные: тел. / эл. почта	тел. 42-42-91 / ooomango2012@yandex.ru
Дата заключения контракта	Договор 63 Л/2022, 01.09.2021
Длительность контракта	28.06.2022

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	Автомобильный (изотермический фургон, фургон-рефрежератор).
Принадлежность транспорта	Транспорт оператора питания. Транспорт организации поставщика пищевой продукции.

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:**

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Площадь помещение м^2			
		Столовые школьно базовые	Столовые, работающие на сырье	Столовые доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения	-	14,4	-	-
2	Производственные помещения	-	52,5	-	-
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	-	5,8	-	-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	-	-	-	-
2.3	Мясо-рыбный цех	-	15,7	-	-
2.4	Доготовочный цех	-	-	-	-
2.5	Горячий цех		-	-	-
2.6	Холодный цех	-	-	-	-
2.7	Мучной цех	-	-	-	-
2.8	Раздаточная	-	-	-	-
2.9	Помещение для резки хлеба	-	-	-	-
2.10	Помещение для обработки яиц	-	-	-	-
2.11	Моечная кухонной посуды	-	-	-	-
2.12	Моечная столовой посуды	-	-	-	-

2.13	Моечная и кладовая тары	-	-	-	-
2.14	Производственное помещение буфета-раздаточной	-	-	- -	-
2.15	Посудомоечная буфета-раздаточной	-	-	-	-
3	Комната для приема пищи (персонал)	-	-	-	-

8. Характеристика технологического оборудования пищеблока

8.1 Характеристика оборудования

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Характеристика оборудования				
		наименование оборудования	количество единиц оборудования	дата его выпуска	даты начала его эксплуатации	процента изношенности оборудования
1	Склад	Шкаф холодильный	1	До 1995	До 1995	270
2	Производственное помещение	Электрокотел	1	2012	2012	100
3	Производственное помещение	Плита электрическая	1	до 1995	до 1995	270
4	Производственное помещение	Шкаф пекарный	1	2017	2017	50
5	Производственное помещение	Мармит для первых блюд	1	2010	2010	120
6	Производственное помещение	Мармит для вторых блюд	1	2010	2010	120
7	Производственное	Прилавок для горячих	1	2010	2010	120

	помещение	напитков				
8	Производственное помещение	СВЧ	1	2012	2012	100
9	Производственное помещение	Плита электрическая	1	2017	2017	50
10	Производственное помещение	Холодильник 2-х створчатый	1	2012	2012	100
11	Производственное помещение	Ларь морозильный	1	2003	2003	190
12	Производственное помещение	Холодильник бытовой	1	1989	1989	330
13	Производственное помещение	Холодильник двухдверный	1	2001	2001	210
14	Производственное помещение	Прилавок витрина холодильный	1	2010	2010	120
15	Производственное помещение	Плита электрическая	1	2017	2017	50
16	Производственное помещение	Весы электронные	1	2010	2010	120
17	Производственное помещение	Машина тестомесильная малогабаритная	1	2003	2003	190
18	Производственное помещение	Машина протирочная-овощерезательная	1	2017	2017	50
19	Мясной цех	Шкаф холодильный двухстворчатый	1	2011	2011	110
20	Мясной цех	Ларь морозильный	1	2015	2015	70
21	Мясной цех	Весы	1	2014	2014	80

		электронные				
22	Мясной цех	Мясорубка	1	2005	2005	170
23	Овощной цех	Ларь морозильный	1	2003	2003	190
24	Овощной цех	Картофелечистка	1	2017	2017	50

8.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования:

№ п/п	Наименование технологиче-ского оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производительность	дата изготовления	срок службы	сроки профилактического осмотра
1	**Тепловое**						
1.1	Электрокотел	Нагрев	КПЭМ-250/9Т	6кВт	2012	10 лет	1 раз в полгода
1.2	Плита электрическая	Тепловая обработка	ЭП-2М	12кВт	до 1995	10 лет	1 раз в полгода
1.3	Шкаф пекарный	Выпекание	ЭШ-3К АБАТ	12 кВт	2017 г.	10 лет	1 раз в полгода
1.4	Мармит для первых блюд	Для первых блюд	ПМЭС	4 кВт	2010 г.	10 лет	1 раз в полгода
1.5	Мармит для вторых блюд	Для вторых блюд	ЭКМ70К	2-3 кВт	2010	10 лет	1 раз в полгода
1.6	Прилавок для горячих напитков	-	ПГН 70КМ	2-3 кВт	2010	10 лет	1 раз в полгода
1.7	СВЧ	-	LG	1 Вт	2012	10 лет	1 раз в полгода
1.8	Плита электрическая	Тепловая обработка	ЭП-4П	4,8 кВт	2017	10 лет	1 раз в полгода
2	**Механичес-кое**						
3	**Холодильное**						
3.1	Шкаф холодильный	Заготовки	ШХ 1.12	12 кВт	До 1995	10 лет	1 раз в полгода
3.2	Шкаф холодильный двухстворчатый	Заготовки полуфабрикаты	Capri	1,2 кВт	2011	10 лет	1 раз в полгода
3.3	Холодильник 2-х створчатый	Полуфабрикаты	Ариада R1400M	1,2 Вт	2012 г.	10 лет	1 раз в полгода
3.4	Ларь	Овощи,	Дерби-F48	0,22 кВт	2003	10 лет	1 раз в

	морозильный	полуфабрикаты					полгода
3.5	Холодильник бытовой	Заготовки	Минск	1,5 кВт	1989 г.	10 лет	1 раз в полгода
3.6	Ларь морозильный	куры	Дерби-F48	0,22 кВт	2003 г.	10 лет	1 раз в полгода
3.7	Ларь морозильный	Мясные п/ф, рыба, курица	Frostor	0,22 кВт	2015 г.	10 лет	1 раз в полгода
3.8	Холодильник двухдверный	Мясо, кура, рыба	Capri	1,2 кВт	2001	10 лет	1 раз в полгода
3.9	Прилавок витрина холодильный	Салаты	ПВВ (Н) 70КМ	0,9 кВт	2010	10 лет	1 раз в полгода
3.10	Холодильник-витрина	Салаты	Polair	1,5 кВт	2010	10 лет	1 раз в полгода
4	**Весоизмери-тельное**						
4.1	Весы электронные	Мясо, кура, рыба	SW		2014	10	1 раз в полгода
4.1	Весы электронные		Мехэлектрон-М ВЭТ-6-2С		2010	10	1 раз в полгода
5	**Электрическое**						
5.1	Мясорубка	Мясо, кура, рыба	МИМ 300	1,9 кВт	2005	10 лет	1 раз в полгода
5.2	Машина тестомесильная малогабаритная	-	МТМ-65МН	1,1 кВт	2003	10 лет	1 раз в полгода
5.3	Машина протирочная-овощерезательная	Овощи	МПО-1-00	0,32 кВт	2017	10 лет	1 раз в полгода
5.4	Картофелечистка	-	МОК-300У	0,75 кВт	2014		1 раз в полгода

8.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:

№ п/п	Наименование технологическо-го оборудования	Характеристика мероприятий					
		наличие договора на техосмотр	наличие договора на проведение метрологических	проведение ремонта	план приобретения нового и замена старого оборуд	ответственный за состояние оборудования	график санитарной обработки оборудования

			работ		ования		
1	Тепловое	+	+	По необходимости	-	Заведующая производством	1 раз в неделю
2	Механическое	+	-	По необходимости	-	Заведующая производством	1 раз в неделю
3	Холодильное	+	-	По необходимости	-	Заведующая производством	1 раз в неделю
4	Весоизмери-тельное	+	+	По необходимости	-	Заведующая производством	ежедневно

9. Характеристика помещения и оборудования столовой

9.1 Характеристика оборудования столовой

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой – площадь м^2			
		количество единиц оборудования	дата его приобретения	процент изношенности оборудования	количество посадочных мест в столовой
1	Табурет	174	2014	80	100
2	Стул бистро	19	2014	80	
3	Стул обеденный	3	2014	80	
4	Стол круглый	2	2016	60	
5	Стол круглый	4	2017	50	
6	Столы обедненные	25	2015	70	

9.2 Характеристика помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений – площадь м^2
		Количество единиц оборудования для бытовых целей
1	Раздевалка	Ящик для спецодежды, 6,4 м^2

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.	Зав. производством	1	1	Среднее профессиональное	5	6 лет	+
2.	Технолог	0	0	0	0	0	0
3.	Повара	1	1	Нач. профессиональное	3	2	+
4.	Повара	1	1	Среднее профессиональное.	4	32 года	+
5.	Повара	1	1	Нач. профессиональное	4	33 года	+
6.	Повара	1	1	Начальное профессиональное	4	28	+
7.	Рабочие кухни (помощники повара)	1	1	Нач. профессиональное.	4	10 лет	+

11.Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов

12. Перечень нормативных и технологических документов:

Примерное двухнедельное меню
Ежедневное меню
Меню раскладка (при необходимости)
Технологические карты (ТК)
Технико-технологические карты (ТТК) при включении в рацион питания новой кулинарной продукции с пониженным содержанием соли и сахара (при необходимости)
Накопительная ведомость (при необходимости)
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 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
Требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы
Наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания