# ПАСПОРТ

пищеблока МБОУ «Херсоновская ООШ»

Адрес места расположения: Оренбургская область Беляевский район с. Херсоновка ул. Школьная д.21

Телефон: 8(35334)67157 эл. почта: hooh07@mail.ru

# Содержание

1. Общие сведения об образовательной организации:

- численность обучающихся по возрастным группам,

в том числе численность льготной категории обучающихся.

1. Состояние уровня охвата горячим питанием по возрастным группам обучающихся.
2. Модель предоставления услуг и питания
3. Использование транспорта для перевозки пищевой продукции.
4. Инженерное обеспечение пищеблока

- водоснабжение

- горячее водоснабжение

* отопление
* водоотведение

- вентиляция помещений.

1. Проектная мощность (план-схема расположения) пищеблока.
2. Материально-техническое оснащение пищеблока.
3. Характеристика помещения и оборудования
4. Штатное расписание работников пищеблока.
5. Форма организации питания обучающихся
6. Перечень нормативных и технологических документов.

# Общие сведения об образовательной организации

Руководитель образовательной организации: Куртабаева Мадина Акдаулетовна

Ответственный за питание обучающихся: Кожевникова Елена Васильевна

Численность педагогического коллектива: 5 чел.

Количество классов по уровням образования: 8

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №п\п | Классы | Количество классов | Численность обучающихся, всего чел. | В том числе льготной категории, чел. |
| 1 | 1 класс | 1 | 5 | 0 |
| 2 | 2 класс | 1 | 3 | 0 |
| 3 | 3 класс | 1 | 3 | 0 |
| 4 | 4 класс | 1 | 2 | 0 |
| 5 | 5 класс | 1 | 3 | 0 |
| 6 | 6 класс | 1 | 1 | 0 |
| 7 | 7 класс | 1 | 3 | 0 |
| 8 | 8 класс | 1 | 5 | 0 |

# Охват горячим питанием по возрастным группам обучающихся:

* + 1. **Охват одноразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №п\п | Контингент по группам обучающихся | Численность, чел. | Охвачено горячим питанием |
| Количество,чел. | % от числаобучающихся |
| 1 | Учащиеся 1-4 классов | 13 | 13 | 100 |
|  | в т.ч. учащиеся льготныхкатегорий | 0 | 0 | 0 |
| 2 | Учащиеся 5-8 классов | 12 | 12 | 100 |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 0 | 0 | 0 |
|  | в т.ч. за родительскую плату | 12 | 12 | 100 |
| 3 | Общее количество учащихсявсех возрастных групп | 25 | 25 | 100 |
|  | в том числе льготных категорий | 0 | 0 | 0 |

# Охват двухразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №п\п | Контингент по группам обучающихся | Численность, чел. | Охвачено горячим питанием |
| Количество,чел. | % от числаобучающихся |
| 1 | Учащиеся 1-4 классов | 1 | 1 | 4 |
|  | в т.ч. учащиеся льготныхкатегорий | 0 | 0 | 0 |
| 2 | Учащиеся 5-8 классов | 1 | 1 | 4 |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 0 | 0 | 0 |
|  | в т.ч. за родительскую плату | 0 | 0 | 0 |
| 3 | Общее количество учащихсявсех возрастных групп | 2 | 2 | 8 |
|  | в том числе льготных категорий | 0 | 0 | 0 |

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

|  |  |
| --- | --- |
| Модель предоставления питания | столовая на сырье |

# Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

|  |  |
| --- | --- |
| Вид транспорта | прицеп |
| Принадлежность транспорта | транспорт ИП, предоставляющего пищевую продукцию |
| Условия использования транспорта |  |

* 1. **Инженерное обеспечение пищеблока**

|  |  |
| --- | --- |
| Водоснабжение | Собственная скважина |
| Горячее водоснабжение | Водонагреватель  |
| Отопление | Собственная котельная |
| Водоотведение | Локальные сооружения |
| Вентиляция помещений | Естественная  |

# Проектная мощность (план-схема расположения) пищеблока

****

* 1. **Материально-техническое оснащение пищеблока:**

Перечень помещений и их площадь м2

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование цехов ипомещений | Площадь помещением2 |
| Столовые школьно-базовые | Столовые, работающие на сырье | Столовыедоготовочные | Раздаточные, буфеты |
| 1 | Складскиепомещения |  | 4 |  |  |
| 2 | Кухня |  | 20 |  |  |
| 3 | Столовая |  | 20 |  | - |

# Характеристика технологического оборудования

# Характеристика технологического оборудования кухни

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Наименование | Характеристика оборудования |
| п/п | технологиче- | назначение | марка | производи- | дата  | срок | сроки |
|  | ского |  |  | тельность | изгото | службы | профилактиче |
|  | оборудования |  |  |  | вления |  | ского осмотра |
| 1 | Тепловое | Плита электрическая 4-х конф. | GEFEST |  | 2022 |  |  |
| Электрический накопительный водонагреватель  | Термекс |  | 2017 |  |  |
| 2 | Механическое | Столы производственные |  |  |  |  |  |
| Стол раздаточный |  |  |  |  |  |
| Стол для хлеба |  |  |  |  |  |
| Зонт вентиляционный |  |  |  |  |  |
| Вытяжка | GEFEST |  | 2020 |  |  |
| Машина кухонная электромеханическая | Белвар |  | 2011 |  |  |
| Машина кухонная электромеханическая | Белвар |  | 2012 |  |  |
| Моечные ванны 1-о или 2-х секционные |  |  |  |  |  |
| Стеллаж кухонный напольный |  |  | 2020 |  |  |
| Раковина для мытья рук |  |  |  |  |  |
| Подставки под кухонный инвентарь |  |  | 2020 |  |  |
| 3 | Холодильное | Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб) | Свияга |  | 2009 |  |  |
| Морозильная камера | ITAL FROST |  |  |  |  |
| Холодильник | POZIS |  |  |  |  |
| 4 | Весоизмери-тельное | Весы электронные для готовой продукции | SW - 05 |  | 2012 |   |  |

# Характеристика помещения и оборудования столовой

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование оборудования | Характеристика оборудования столовой – площадь М2 |
| Количество единицоборудования | дата его приобретения | Процент изношенностиоборудования | количествопосадочных мест в столовой |
| 1 | Столы обеденные | 4 |  |  | 18 |
| 2 | Лавки | 8 |  |  |  |
| 3 | Раковины для мытья рук | 1 |  |  |  |

# Штатное расписание работников пищеблока

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование должностей | Характеристика персонала столовой |
| Количество ставок | укомплектованность | базовое образован | квалификационныйразряд | стажработы | наличие мед. книжки |
| 1 | Зав.производством | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2 | Технолог | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 3 | Повара | 1 | 1 | СП | 5 | 26 | да |
| 4 | Рабочие кухни(помощники повара) | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |

1. **Форма организации питания обучающихся**
* Предварительное накрытие столов

# 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
* 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.