

Утверждаю

Директор  Т. А. Агеева

Приказ № 166 от 10.09.2024 г.



ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА

Муниципального бюджетного общеобразовательного
учреждения средней общеобразовательной школы № 48
наименование образовательной организации

Адрес месторасположения: г. Ижевск, ул. Коммунаров, 144

Телефон: 8(3412) 66-38-35 эл почта: sc048@IZH-SHL.UDMR.RU

г. Ижевск

2024 г.

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

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 помещений и оборудования

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

Руководитель образовательной организации Агеева Татьяна Анатольевна

Ответственный за питание обучающихся Григорян Ирина Гарниковна

Численность педагогического коллектива 33 чел.

Количество классов по уровням образования 20

Количество посадочных мест 84

Площадь обеденного зала 60,7 кв. м

№ п/п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1.	1 класс	2	36	36
2.	2 класс	2	47	47
3.	3 класс	2	44	44
4.	4 класс	2	46	46
5.	5 класс	2	44	7
6.	6 класс	2	50	5
7.	7 класс	2	40	7
8.	8 классов	2	42	5
9.	9 класс	2	45	6
10.	10 класс	1	15	3
11.	11 класс	1	17	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	173	173	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	173	173	100
2	Учащиеся 5-8 классов	176	171	97,1
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	24	24	13,6
	в т.ч. за родительскую плату	152	147	96,7
3	Учащиеся 9-11 классов	77	75	97,4
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	11	11	14,2
	в т.ч. за родительскую плату	66	64	96,9
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	426	419	98,3
	в том числе льготных категорий	426	208	48,8

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	173	0	0
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
2	Учащиеся 5-8 классов	176	0	0
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
3	Учащиеся 9-11 классов	77	0	0
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	0	0	0
	в том числе льготных категорий	0	0	0

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

Модель предоставления питания	Столовая на сырье
Оператор питания, наименование	Самостоятельная столовая (структурное подразделение МБОУ СОШ № 48)
Адрес местонахождения	г. Ижевск ул. Коммунаров 144
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Директор - Агеева Татьяна Анатольевна Руководитель структурного подразделения - Васильева Ольга Анатольевна
Контактные данные: тел. / эл. почта	тел. 8 (3412) 66-38-35 e-mail: school48-18@yandex.ru
Дата заключения контракта	Нет
Длительность контракта	Нет

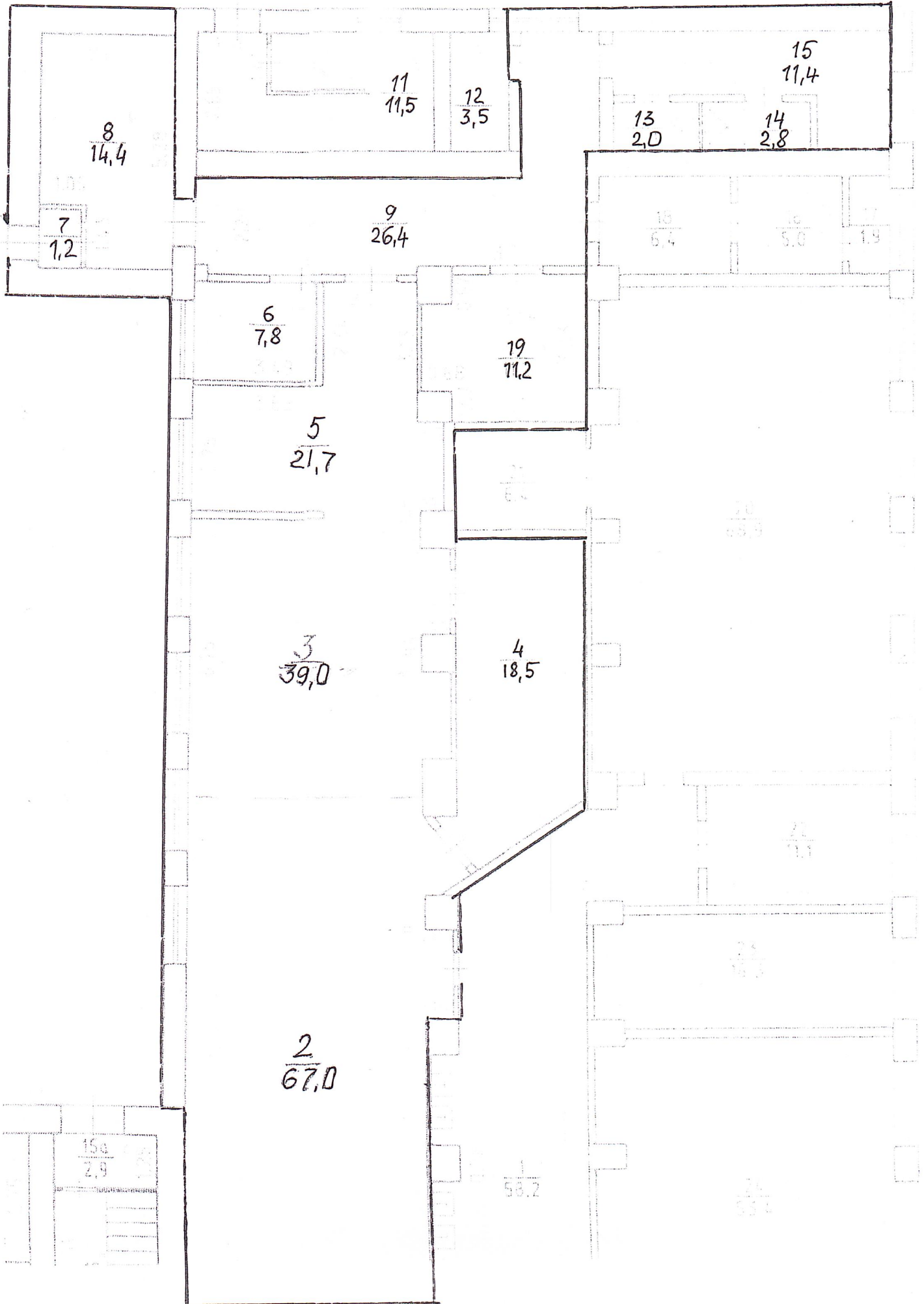
4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	автомобильный
Принадлежность транспорта	транспорт организаций поставщиков пищевой продукции
Условия использования транспорта	

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	централизованное
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 на сырье	Столовые на доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения		25,6 м ²		
2	Производственные помещения				
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)		7,8 м ²		-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)		-		-
2.3	Мясо-рыбный цех		21,7 м ²	-	-
2.4	Доготовочный цех	-	-		-
2.5	Горячий цех		Совмещен с раздаточной 39 м ²		-
2.6	Холодный цех		Отделен от мясо-рыбного цеха 2,4 м ²		-
2.7	Мучной цех		-	-	-
2.8	Раздаточная		Совмещен с горячим цехом 39 м ²		
2.9	Помещение для резки хлеба		-	-	-
2.10	Помещение для обработки яиц		Совмещен с мясо-рыбным цехом 21,7 м ²	-	-
2.11	Моечная кухонной посуды		Совмещены 18,5 м ²		-
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)		-		

8.1 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.	Овощной цех (первичной обработки овощей)	картофелеочистительная машина	1	2013г.	06.12.2013	90
2.	Холодный цех	Среднетемпературный холодильный шкаф низкотемпературный холодильный шкаф	1 1	2007г.	13.03.2008	99
3.	Мясо-рыбный цех	среднетемпературный холодильный шкаф, мясорубка	1 1	2006г. 2013г.	01.11.2006 25.09.2013	100 95
4.	Горячий цех	электрические плиты с духовыми шкафами, пекарский шкаф 3х створчатый, протирочная машина, мармиты для первых, вторых и третьих блюд и холодильным прилавком	2 1 1 2 1	2005г. 2022г. 2019г. 2008г. 2012г. 2013г. 2017г.	30.07.2005 15.01.2023 11.2019г. 16.12.2008 20.04.2012 25.09.2013 2017г.	100 20 45 100 95 85 60
5.	Моечная для мытья столовой и кухонной посуды	водонагреватель, электрокипятильник	1 1	2009г. 2018г.	14.12.2009 2018г.	95 80
6.	Коридор	Среднетемпературные холодильные шкафы, низкотемпературные холодильные шкафы	2 3	2013г. 2003г. 2013г. 2009г. 2009г.	18.03.2013 01.11.2006 28.06.2013 24.06.2016 24.06.2016	100 100 100 100 100

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

8.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования:

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производительность	дата изготовления	срок службы	сроки профилактического осмотра
1	Тепловое						
1.1	Плита электрическая	Приготовление пищи	ПСЭМ-4	4-х комфорочная	2005	7 лет	1 раз в год

1.2	Плита электрическая «Онега»	Приготовление пищи	ПЭ-4-Н	4-х комфорочная	2022	10 лет	1 раз в год
1.3	Печь хлебопекарная электрическая	Приготовление пищи	ХПЭ-500	4-х комфорочная	2019	10 лет	1 раз в год
1.4	Мармит вторых блюд	Поддержание температуры			2013	10 лет	1 раз в год
1.5	Мармит I, II, III	Поддержание температуры	МТЕ 4	3-х секционный	2012	10 лет	1 раз в год
1.6	Кипятильник электрический	Кипячение воды	КЭНД – 100ИАБЕ		2018	7 лет	1 раз в год
1.7	Электроводонагреватель ЭВН «Термекс»	Нагревание воды	TSM 50V		2009	10 лет	1 раз в год
2	Механическое						
2.1	Машина протирочная	Размешивание	МПР-350М		2007	7 лет	1 раз в год
2.2	Машина тестомесная малогабаритная	Замес теста	МТМ-60		2005	7 лет	1 раз в год
2.3	Электромясорубка	Изготовление фарша	МИМ-600		2013	5 лет	1 раз в год
2.4	Картофелечистка	Очистка картофеля	МОК-300М		2013	7 лет	1 раз в год
3	Холодильное						
3.1	Ларь морозильный	Заморозка сырья, продуктов	Derby		2007	5 лет	1 раз в год
3.2	Ларь морозильный	Заморозка сырья, продуктов	Polair		2013	5 лет	1 раз в год
3.3	Ларь морозильный	Заморозка сырья, продуктов	Снеж МЛК 400		2009	5 лет	1 раз в год
3.4	Ларь морозильный	Заморозка сырья, продуктов	Снеж МЛК 400		2009	5 лет	1 раз в год
3.5	Шкаф холодильный	Сохранение продуктов				7 лет	1 раз в год
3.6	Холодильник	Сохранение продуктов	Pozis Мир 101-5		2003	7 лет	1 раз в год
3.7	Холодильник	Сохранение продуктов	Pozis		2006	7 лет	1 раз в год
3.8	Холодильный	Сохранение	Polair		2013	7 лет	1 раз в год

	шкаф	продуктов					
3.9	Прилавок охлаждаемый, охлаждаемая ванна	Сохранение продуктов			2017	10 лет	1 раз в год
3.10							
4	Весоизмерительное						
4.1	Весы электрические	Взвешивание сырья, продуктов	Foodatlas YZ		2021	2 года	1 раз в год
4.2	Весы электрические	Взвешивание сырья, продуктов	Foodatlas YZ		2021	2 года	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 25.03.2024 ИП Васин Е.В.	Имеется	по мере необходимости	Имеется	Руководитель структурного подразделения Васильева О.А.	Имеется
2	Механическое		Имеется	по мере необходимости	Имеется		Имеется
3	Холодильное		Имеется	по мере необходимости	Имеется		Имеется
4	Весоизмерительное		Имеется	по мере необходимости	Имеется		Имеется

9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М ²
		Количество единиц оборудования для бытовых целей
	Раздевалка для персонала	11,4 м ² / нет
	Туалет	2,0 м ² / нет

10. Штатное расписание работников пищеблока

№	Наименование	Характеристика персонала столовой
---	--------------	-----------------------------------

п/п	должностей	количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Руководитель структурного подразделения	1	100%	средне-специальное	5	45	имеется
2	Бухгалтер	0,5	100%	средне-специальное	6	22	имеется
3	Повара	3	100%	средне-специальное	4/5/5	40/39/20	имеется
4	Рабочие кухни (помощники повара)	1	100%	средне-специальное	2	42	имеется

11. Форма организации питания обучающихся

предварительное накрытие столов
самообслуживание

12. Перечень нормативных и технологических документов:

- Примерное 12-дневное меню для организации питания детей
- 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 в школе
- Положение о бракеражной комиссии
- Положение о родительском контроле за организацией горячего питания обучающихся в МБОУ СОШ № 48
- Приказ об организации работы образовательной организации по организации питания обучающихся
- Должностные инструкции персонала пищеблока
- Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП МБОУ СОШ 48 Первомайского района г. Ижевска
- Требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы
- Наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания «Здоровое питание», «Примерное 12-дневное меню»