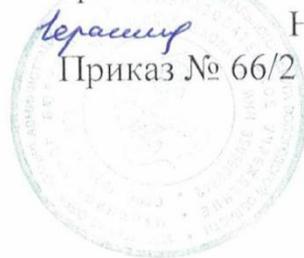


Утверждаю
И.о.директора МБОУ «Морозовская школа»
Н.В.Герасимовская
Приказ № 66/2 от 31.08.2023 года



ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Морозовская школа»

Адрес месторасположения школы: Вологодская область, Верховажский район, с. Морозово, ул. Мира, д. 14

Адрес месторасположения столовой: Вологодская область, Верховажский район, с. Морозово, ул. Мира, д. 14

Телефон 8(81759)32155

электронная почта: morozov_school@mail.ru

1. Общие сведения об образовательной организации

1.1. Руководитель образовательной организации:

Герасимовская Наталия Васильевна

1.2. Ответственный за питание обучающихся:

Башкардина Алёна Александровна

1.3. Численность педагогического коллектива: (13 чел.)

1.4. Количество классов по уровням образования

Классы	Количество классов	Численность обучающихся всего, чел.	В том числе льготной категории, чел.
1 класс	1	4	4
2 класс	1	7	7
3 класс	1	6	6
4 класс	1	6	6
5 класс	1	6	6
6 класс	1	5	5
7 класс	1	7	7
8 класс	1	5	5
9 класс	1	10	8

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.	-	-	-
учащиеся с ОВЗ	-	-	-
Учащиеся 5-9 классов, т. ч.	33	33	100%
учащиеся льготных категорий	31	31	100%
учащиеся с ОВЗ	-	-	-
Общее количество учащихся всех возрастных групп, в т. ч.	33	33	100%
учащиеся льготных категорий	31	31	100%
учащиеся с ОВЗ	-	-	-

2.2 Охват двухразовым 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.	23	23	100%
учащиеся с ОВЗ	5	5	100%
Учащиеся 5-9 классов, в т. ч.	8	8	100%
учащиеся льготных категорий	0	0	0%
учащиеся с ОВЗ	8	8	100%
Общее количество учащихся всех возрастных групп, в т. ч.	31	31	100%
учащиеся льготных категорий	0	0	100%
учащиеся с ОВЗ	13	13	100%

* Все учащиеся 1 – 4 классов охвачены двухразовым горячим питанием.

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

Модель предоставления питания	Столовая на сырье
Оператор питания, наименование	МБОУ «Морозовская школа»
Адрес местонахождения	Вологодская область, Верховажский район, с. Морозово, ул. Мира, д.14
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Герасимовская Наталия Васильевна
Контактные данные: тел. / эл. почта	Тел. 8(81759)32155 эл почта: morozov_school@mail.ru
Дата заключения контракта	-
Длительность контракта	-

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

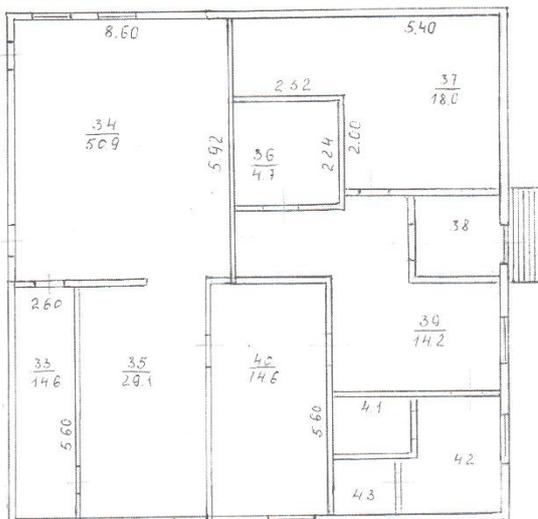
Вид транспорта	Газель (грузовая)
----------------	-------------------

Принадлежность транспорта	-транспорт ИП, предоставляющего пищевую продукцию
Условия использования транспорта	Специальная доставка

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	водонагреватель
Отопление	централизованное
Водоотведение	централизованное
Вентиляция помещений	комбинированная

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



- 33 - мочная
- 34 - обеденный зал
- 35 - горячий цех
- 36 - кладовая
- 37 - общехранилище
- 38, 39 - коридор
- 40 - разделочный цех
- 41 - помещение для хранения и обработки уберского инвентаря
- 42 - душевая
- 43 - туалет для персонала

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 школьные базовые	Столовые, работающие на сырье	Столовые доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Склад	4,7			
2	Производственные помещения				
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)				

2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)				
2.3	Мясорыбный цех	14,6			
2.4	Доготовочный цех				
2.5	Горячий цех	29,1			
2.6	Холодный цех	18,0			
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	14,6			
2.13	Моечная тары				
2.14	Производственное помещение буфета - раздаточной с посудомоечной				
3	Комната для приема пищи	50,9			

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	% изношенности и сроки профилактического осмотра
1	Тепловое						

	электрическая плита	2	1- Нет док-в 2- ЭП-4П	2019	15.09.2019	7 лет	0
	электрическая сковорода	1	ЭСК-90-0,47-70	2020	10.12.2020	7 лет	0
	духовой (жарочный) шкаф	1	Abat ШЖЭ-36	2020	10.12.2020	7 лет	0
	мармиты для горячих блюд	1	-	-	-	-	-
2	Механическое						
	Картофелеочистительная машина	1	-	-	-	-	-
	электо – мясорубка	1	Dilli 12	2018	Апрель 2018	7 лет	10%
	овощерезательная машина	1	-	-	-	-	-
	посудомоечная машина	1	-	-	-	-	-
3	Холодильное						
	Среднетемпературные холодильные шкафы	3	Бирюса	2020	2020	10 лет	0%
	низкотемпературные холодильные шкафы	2	Atlant	2018	Декабрь 2018	10 лет	0%
4	Весомизмерительное						
	Контрольные весы	2	JW-208	2021	Май 2021	3 года	

8.2. Перечень недостающего технологического оборудования на пищеблоке

№ п/п	Наименование цехов помещений	Наименование оборудования	Количество единиц оборудования
1	горячий	Электрическая плита – 4 комфортки	1

8.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:

№	Наименование	Характеристика мероприятий

п/п	технологическое оборудование	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 оборудования
1	Тепловое						
	Пекарский шкаф, электрическая плита, электрическая сковорода, духовой (жарочный) шкаф, пароконвектомат, электро – котёл, мармиты для горячих блюд.	Техосмотр по мере необходимости				Терёхина А.С., заведующая хозяйством	Ильина Н.В., кухонный рабочий Ступина Р.В., кухонный рабочий Дмитриевская Н.А., кухонный рабочий
2	Механическое						
	Картофелеочистительная машина, овощерезательная машина, универсальный механический привод, электро – мясорубка, фаршемешалка, котлетоформовочный автомат, тестомесильная машина, хлеборезательная машина, электропривод для готовой продукции, посудомоечная машина.	Техосмотр по мере необходимости				Терёхина А.С., заведующая хозяйством	Ильина Н.В., кухонный рабочий Ступина Р.В., кухонный рабочий Дмитриевская Н.А., кухонный рабочий
3	Холодильное						
	Среднетемпературные холодильные шкафы, низкотемпературные холодильные	Техосмотр по мере необходимости				Терёхина А.С., заведующая хозяйством	Ильина Н.В., кухонный рабочий Ступина Р.В.,

	шкафы, холодильный прилавок (витрина, секция)						кухонный рабочий Дмитрие вская Н.А., кухонны й рабочий
4	Весоизмерит ельное						
	Контрольные весы	Техосмотр по мере необходимо сти				Терёхина А.С., заведующа я хозяйством	Ильина Н.В., кухонный рабочий Ступина Р.В., кухонный рабочий Дмитрие вская Н.А., кухонны й рабочий

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

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования обеденного зала – площадь, М ²			
		количество единиц оборудовани я	дата его приобретения	процент изношенности оборудования	количество посадочных мест в обеденном зале
	Столы обеденные	12	Декабрь 2021	0	70
	Стулья	70	Декабрь 2021	0	70

10. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений – площадь, М ²
	Помещение уборочного инвентаря	1,9

	Санузел для персонала кухни	2,0
	Комната персонала кухни	4,3

11. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика персонала столовой					
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Кладовщик	1	1	Среднее профессиональное	-	14	имеется
3	Повара	3	3	Среднее профессиональное	-	9	имеются
4	Рабочие кухни (помощники повара)	1	1	Среднее профессиональное	-	2	имеются

12. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов

13. Перечень нормативных и технологических документов:

- примерное двухнедельное меню - Приложение
- ежедневное меню - имеется
- технологические карты (ТК) - имеются
- накопительная ведомость - имеется
- график приема пищи - Приложение
- 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 - имеется
- приказ о составе бракеражной комиссии - Приложение
- график дежурства преподавателей в столовой - Приложение
- акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока по организации питания к новому учебному году - Приложение

- программа по совершенствованию системы организация питания обучающихся - Приложение
- положение об организации питания обучающихся - Приложение
- положение о бракеражной комиссии, приказ об организации питания - Приложения
- должностные инструкции персонала пищеблока - имеются
- программа производственного контроля на основе принципов ХАССП - Приложение
- требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школ, - не имеется
- наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания - имеется
- информация о результатах производственного контроля.