



Утверждаю:
Директор МБОУ «СОШ №11»
Н.Е. Матвеева
Приказ № 182 от 18.07.2022г.

Содержание:

1. Общие сведения об образовательном учреждении, обучающихся по возрастным группам и численность обучающихся льготной категории обучающихся
2. Описание участка охвата горячим водоснабжением по территории
3. Модель предоставления услуги питания оператором «НО-ВЭТ»
4. Использование транспорта для перевозки пищевой продукции
5. Инженерное обеспечение пищеблока:
 - водоснабжение
 - горячее водоснабжение
 - отопление
 - водоотведение
 - вентиляция помещений
6. Проектная документация
7. Характеристика помещений
8. Характеристика помещений
9. Характеристика помещений
10. Штатное расписание работников пищеблока
11. Форма организации
12. Перечень нормативных документов

ПАСПОРТ
пищеблока

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №11»
наименование образовательной организации

Адрес месторасположения: Удмуртская Республика,
город Ижевск ул.Максима Горького 160

Телефон 3412 (436956) эл. почта: izhschool11@mail.ru

1. Общие сведения об образовательной организации, указываются следующая информация:

Содержание образовательной организации: Матвеева Наталья Григорьевна
 Ответственный за питание обучающихся: Семенова Светлана Александровна

1. Общие сведения об образовательной организации:
 -численность обучающихся по возрастным группам,
 в том числе численность льготной категории обучающихся 5-9 классы (16), 10-11 кл.(2)
 2.Состояние уровня охвата горячим питанием по возрастным группам обучающихся 198,5 м2

3.Модель предоставления услуги питания

	Количество классов	Чистотность обучающихся,	В том числе льготной категории, чел.
-оператор питания			
- длительность контракта			
4. Использование транспорта для перевозки пищевой продукции			
5. Инженерное обеспечение пищеблока			
-водоснабжение	4	100	100
-горячее водоснабжение	4	84	84
- отопление	4	88	88
- водоотведение	4	88	88
-вентиляция помещений	3	74	74
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		20	
10. Штатное расписание работников пищеблока		10	
11.Форма организации питания обучающихся		9	
12.Перечень нормативных и технологических документов			
10 классов	1	25	5
11 классов	1	25	6

1. Общие сведения об образовательной организации, указываются следующая информация:

Руководитель образовательной организации Матвеева Наталья Григорьевна

Ответственный за питание обучающихся Семенова Светлана Александровна

Численность педагогического коллектива 42 чел.

Количество классов по уровням образования 1-4 классы (15), 5-9 классы(16), 10-11 кл.(2)

Количество посадочных мест 120

Площадь обеденного зала 198,5 м2

№ п/п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	4	100	100
2	2 класс	4	84	84
3	3 класс	4	88	88
4	4 классов	3	74	74
	5 классов	3	69	21
	6 классов	3	63	14
	7 классов	3	72	20
	8 классов	3	59	10
	9 классов	4	79	9
	10 классов	1	25	5
	11 классов	1	25	6

2.2 Охват организацией горячим питанием по возрастным группам обучающихся

№ п/п	Контингент обучающихся	Численность чел.	Охватено горячим питанием	
			Количество чел.	% от числа обучающихся
1	Учащиеся 1-4 классов	0	0	0
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
2	Учащиеся 5-8 классов	0	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	0	0	0

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	346	346	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	346	346	100
2	Учащиеся 5-8 классов	263	263	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	65	65	24,7
	в т.ч. за родительскую плату	198	198	100
3	Учащиеся 9-11 классов	129	129	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	20	20	16
	в т.ч. за родительскую плату	109	109	84,5
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	738	738	100
	в том числе льготных категорий	431	431	58,4

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	0	0	0
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
2	Учащиеся 5-8 классов	0	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	0	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

Оператор: наименование	ООО «МАНГО»
Адрес местонахождения	г. Ижевск, ул. Холмогорова, 34
Фамилия, имя, отчество руководителя, контактное лицо	Листыков Павел Степанович
Контактные данные: тел. факс, почта	72-80-49
Дата заключения контракта	01.09.2022
Длительность контракта	месяц

4. Использование специализированного транспорта для перевозки нашей продукции

Вид транспорта	ГАЗ 3302. ВИС 254900
Принадлежность транспорта	-транспорт оператора питания
Условия использования транспорта	По найму

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	(централизованное, собственная скважина, другие независимые источники)
Горячее водоснабжение	(централизованное, собственная котельная, водонагреватель, резервное горячее водоснабжение)
Отопление	(централизованное, собственная котельная)
Вентиляция	(централизованное, локальные сооружения, другие)
Вентиляция помещений	(естественная, искусственная, комбинированная)

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

Модель предоставления питания	Столовая на сырье
Оператор питания, наименование	ООО «МАНГО»
Адрес местонахождения	Г.Ижевск, ул. Холмогорова ,34
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Латыпов Ринат Рафаилович
Контактные данные: тел. / эл. почта	72-80-49
Дата заключения контракта	01.09.2022
Длительность контракта	месяц

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	ГАЗ 3302, ВИС 234900,
Принадлежность транспорта	-транспорт оператора питания
Условия использования транспорта	По найму

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	(централизованное, собственная скважина, другие ведомственные источники)
Горячее водоснабжение	(централизованное, собственная котельная, водонагреватель, резервное горячее водоснабжение)
Отопление	(централизованное, собственная котельная)
Водоотведение	(централизованное, локальные сооружения, другие)
вентиляция помещений	(естественная, искусственная, комбинированная)

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		11,6 м2		
2	Производственные помещения		61,3м2		
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)		--		-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)		---		-
2.3	Мясо-рыбный цех		---	-	-
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		20,9 м 2		-
2.13	Моечная и кладовая тары		-		--

2.14	Производственное помещение буфета-раздаточной	-	-	-	-	
2.15	Посудомоечная буфета-раздаточной	-	-	-	-	
3	Комната для приема пищи (персонал)	-	-	-	-	
	Посудомоечная машина	1	До 1995	1997	50%	
	Производственное помещение	Машина тестомесильная	1	До 1992	1997	50%
		Шкаф пекарский электрический	1	До 1995	2010	100%
		Машина взвешивающая	1	2017	2019	5%
		Машина для опаривания	1	До 1993	1997	50%
		Машина противоприрезательная	1	2020	2020	5%
		Мясорубка	1	До 1995	1997	50%
		Бойлер	2	До 2010	2010	20%
		Электроплита	1	До 1995	1997	50%
		Мармит 1 блюдо	1	2005	2005	20%
		Мармит 2 блюда	1	2005	2005	20%
		Прилавок выгриваемый охлаждаемый	1	2007	2007	50%
		Ларь морозильный	2	До 2016	2016	20%

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	Моечная	Посудомоечная машина	1	До 1995	1997	50%
2	Производственное помещение	Машина тестомесильная	1	До 1992	1997	50%
		Шкаф пекарский электрический	1	До 1995	2010	10%
3	Холодильное	Машина картофелечистительная	1	2017	2019	5%
4	Бесшумное	овощерезка	1	До 1995	1997	50%
		Машина протирачно-резательная	1	2020	2020	5%
		Мясорубка	1	До 1995	1997	50%
		Водонагреватель	2	До 2010	2010	20%
		Электроплита	1	До 1995	1997	50%
		Мармит 1 блюдо	1	2005	2005	20%
		Мармит 2 блюдо	1	2005	2005	20%
		Прилавок витрина охлаждаемый	1	2007	2007	50%
		Ларь морозильный	2	До 2016	2016	40%

4	Весоизмерительное						
---	-------------------	--	--	--	--	--	--

9. Характеристика помещения и оборудования столовой, план-схема 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

9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М ²
		количество единиц оборудования для бытовых целей
1	Раздевалка	2 ---м2
2	Туалет	1 -м2

- Технологические карты (ТК)
- Технолого-технологические карты (ТТК) при изготовлении и расфасовке пищевой кулинарной продукции с пониженным содержанием соли и сахара
- Паспортная ведомость
- График приема пищи
- Активный 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
- Приказ о составе бракеражной комиссии
- Акт по результатам проверки готовности пищеблока по организации питания в новом учебном году
- Программа по совершенствованию системы организации 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

Примечание

10. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика персонала столовой					
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Зав. производством	1	да	Средне-специальное	6	30 лет	да
2	Технолог	0	0	0	0	0	0
3	Повара	4	4	Средне-специальное	3-5	25	да
4	Рабочие кухни (помощники повара)	3	3	Средне-профессиональное	0	25	да

11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов

12. Перечень нормативных и технологических документов:

- Примерное двухнедельное меню
- Ежедневное меню
- Меню раскладка
- Технологические карты (ТК)
- Техничко-технологические карты (ТТК) при включении в рацион питания новой кулинарной продукции с пониженным содержанием соли и сахара
- 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
- Приказ о составе бракеражной комиссии
- 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