# ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Дубенская основная общеобразовательная школа»**

**Беляевского района Оренбургской области**

наименование образовательной организации

Адрес месторасположения: *461343, Оренбургская область, Беляевский район, п.Дубенский, ул.Первомайская, д.16*

Телефон: *8(35334)66306* эл почта: [dubensoh@yandex.ru](mailto:dubensoh@yandex.ru)

# 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

1. Модель предоставления услуги питания

-оператор питания

* длительность контракта

1. Использование транспорта для перевозки пищевой продукции
2. Инженерное обеспечение пищеблока

-водоснабжение

-горячее водоснабжение

* отопление
* водоотведение

-вентиляция помещений

1. Проектная мощность (план-схема расположения \помещений) пищеблока
2. Материально-техническое оснащение пищеблока
3. Характеристика помещения и оборудования, план-схема столовой
4. Характеристика бытовых помещений
5. Штатное расписание работников пищеблока

11.Форма организации питания обучающихся

1. Перечень нормативных и технологических документов

# Общие сведения об образовательной организации, указываются следующая информация:

Руководитель образовательной организации – директор школы Глухова Вера Николаевна

Ответственный за питание обучающихся – директор школы Глухова Вера Николаевна

Численность педагогического коллектива – 9 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 | 2 | 0 |
| 3 | 3 класс | 0 | 0 | 0 |
| 4 | 4 класс | 1 | 4 | 0 |
| 5 | 5 класс | 1 | 6 | 0 |
| 6 | 6 класс | 1 | 1 | 0 |
| 7 | 7 класс | 1 | 3 | 0 |
| 8 | 8 класс | 1 | 6 | 0 |
| 9 | 9 класс | 1 | 6 | 0 |
|  | Всего |  | 33 | 3 |

# 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 числа  обучающихся |
| 1 | Учащиеся 1-4 классов | 11 | 11 | 100 |
|  | в т.ч. учащиеся льготных  категорий | 0 | 0 | 0 |
| 2 | Учащиеся 5-8 классов | 16 | 16 | 100 |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 0 | 0 | 0 |
|  | в т.ч. за родительскую плату | 16 | 16 | 100 |
| 3 | Учащиеся 9-11 классов | 6 | 6 | 100 |
|  | в т.ч. учащиеся льготных  категорий | 0 | 0 | 0 |
|  | в т.ч. за родительскую плату | 6 | 6 | 100 |
|  | Общее количество учащихся  всех возрастных групп | 33 | 33 | 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 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 | 33 | 33 | 0 |
|  | в том числе льготных категорий | 0 | 0 | 0 |

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

|  |  |
| --- | --- |
| Модель предоставления питания | Столовая на сырье |
| Оператор питания, наименование | - |
| Адрес местонахождения | - |
| Фамилия, имя отчество руководителя,  контактное лицо | - |
| Контактные данные: тел. / эл. почта | - |
| Дата заключения контракта | - |
| Длительность контракта | - |

# Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции – не используется

|  |  |
| --- | --- |
| Вид транспорта | - |
| Принадлежность транспорта | -транспорт образовательной организации  -транспорт оператора питания  -транспорт организации поставщика пищевой продукции  -транспорт ИП. предоставляющего пищевую продукцию  -арендуемый транспорт |
| Условия использования транспорта | - |

* 1. **Инженерное обеспечение пищеблока**

|  |  |
| --- | --- |
| Водоснабжение | централизованное |
| Горячее водоснабжение | водонагреватель |
| Отопление | собственная котельная |
| Водоотведение | Выгребная яма |
| вентиляция помещений | комбинированная |

# Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока

# D:\Документы с рабочего стола\План пищеблока\План помещений пищеблока МБОУ Дубенская оош 001.jpg

* 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 и  помещений | Площадь помещение м2 | | | |
| Столовые школьно базовые | Столовые,  работающие на сырье | Столовые  доготовочные | Раздаточные, буфеты |
| 1 | Складские  помещения | - | 17,9 | - | - |
| 2 | Производствен  ные помещения | - | 16 | - | - |
| 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 | - | - | - | - |
| 2.13 | Моечная и  кладовая тары | - | - | - | -- |
| 2.14 | Производствен ное помещение буфета-  раздаточной | - | - | -  - |  |
| 2.15 | Посудомоечная буфета-  раздаточной | - | - | - |  |
| 3 | Комната для  приема пищи (персонал) | - | - | - | - |

# Характеристика технологического оборудования пищеблока

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование | Характеристика оборудования | | | | | |
| п/п | цехов и | наименование | количество | дата | его | даты начала | процента |
|  | помещений | оборудования | единиц | выпуска |  | его | изношенност |
|  |  |  | оборудования |  |  | эксплуатаци | и |
|  |  |  |  |  |  | и | оборудования |
|  | Обеденный зал | Столы обеденные | 6 | 2014 | | 2014 | 0 |
| Стулья | 36 | 2014 | | 2014 | 0 |
| Раковины для мытья рук | 2 | 2014 | | 2014 | 10 |
|  | Раздаточная зоная | Прилавок для столовых  приборов | 1 | 2014 | | 2014 | 0 |
|  | Горячий цех | Плита электрическая 4-х конф. | 3 | 2014 | | 2014 | 0 |
| Жарочный (духовой) шкаф | 3 | 2014 | | 2014 | 0 |
| Зонт вентиляционный | 2 | 2014 | | 2014 | 0 |
| Овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции | 2 | 2018 | | 2018 | 0 |
| Весы электронные для готовой продукции | 2 | 2014 | | 2014 | 0 |
| Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб) | 1 | 2010 | | 2010 | 0 |
| Подставки под кухонный инвентарь | 1 | 2014 | | 2014 | 0 |
| Раковина для мытья рук | 1 | 2014 | | 2014 | 0 |

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

# Дополнительные характеристики технологического оборудования:

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование | Характеристика оборудования | | | | | |
| п/п | технологиче- | назначение | марка | производи- | дата | срок | сроки |
|  | ского |  |  | тельность | изгото | службы | профилактиче |
|  | оборудования |  |  |  | вления |  | ского осмотра |
| 1 | Тепловое | Электроплиты с духовым шкафом | 4-х комфорочная | - | 2015 | 7 лет | 1 раз в полгода |
| 2 | Механическое | Ванна моечная | 2-х секционная | - | 2009 | - | 1 раз в полгода |
| Ванна моечная | 3-х секционная | - | 2007 | - | 1 раз в полгода |
| Вентилятор | Канальный с обратным клапаном | - | 2009 | 5 лет | 1 раз в год |
| Водонагреватель | Аристон |  | 2009 | 5 лет | 1 раз в год |
| Водонагреватель | temex |  | 2011 | 5 лет | 1 раз в год |
| 3 | Холодильное | Ларь морозильный с глухой крышкой | ЛН 200 (CF 200 S) | - | 2008 | 7 лет | 1 раз в год |
| Холодильник | Орск - 408 | г.Орск | 2006 | 7 лет | 1 раз в год |
| 4 | Весоизмери- тельное | Весы электронный до 10 кг | - | - | 2015 | 5 лет | 1 раз в год |

* 1. **Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:**

Все мероприятия по ремонту оборудования производятся по срочному договору по мере необходимости

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование технологиче- ского  оборудования | Характеристика мероприятий | | | | | |
| наличие договора на  техосмотр | наличи е  догово ра на провед ение метрол огичес ких  работз | проведение ремонта | план приобр етения нового и замена старог о оборуд ования | ответств енный за состояни е  оборудов ания | график санитарной обработки оборудования |
| 1 | Тепловое | Электроплиты с духовым шкафом | отсутствует | - | - | Глухова В.Н. | Еженедельно-четверг |
| 2 | Механическое | Ванна моечная | отсутствует | - | - | Глухова В.Н. | ежедневно |
| Ванна моечная | отсутствует | - | - | Глухова В.Н. | ежедневно |
| Вентилятор | отсутствует | - | - | Глухова В.Н. | Еженедельно-четверг |
| Водонагреватель | отсутствует | - | - | Глухова В.Н. | Еженедельно-четверг |
| Водонагреватель | отсутствует | - | - | Глухова В.Н. | Еженедельно-четверг |
| 3 | Холодильное | Ларь морозильный с глухой крышкой | отсутствует | - | - | Глухова В.Н. | Еженедельно-четверг |
| Холодильник | отсутствует | - | - | Глухова В.Н. | Еженедельно-четверг |
| 4 | Весоизмери- тельное | Весы электронный до 10 кг | отсутствует | - | - | Глухова В.Н. | ежедневно |

# 9. Характеристика помещения и оборудования столовой, план-схема столовой

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование оборудования | Характеристика оборудования столовой -, площадь М2- 38,7 | | | |
| количество единиц  оборудования | дата его приобретения | процент изношенности  оборудования | количество  посадочных мест в столовой |
|  | Обеденная зона (стол со скамьей 6 местная) | 6 столов+ 12 скамеек | 01.09.2014 | 0 | 36 |
|  | Раковина для мытья рук | 2 | 01.09.2014 | 0 | - |
|  |  |  |  |  |  |

1. **Характеристика бытовых помещений –** бытовые помещения отсутствуют

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Перечень бытовых помещений | Характеристика помещений -, площадь М2 |
| п/п |  | количество  единиц оборудования для бытовых целей |
|  | - | - |

# 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 | 0 | 0 | - | - | 0 | 0 |
| 2 | Технолог | 0 | 0 | - | - | 0 | 0 |
| 3 | Повара | 2 | 2 | нет | нет | 2\0 | да |
| 4 | Рабочие кухни  (помощники повара) | 0,5 | 0,5 | нет | нет | 0 | да |
|  |  |  |  |  |  | | |

1. **Форма организации питания обучающихся**

* предварительное накрытие столов

# Перечень нормативных и технологических документов:

**-** Примерное двухнедельное меню - имеется

* Ежедневное меню - имеется
* Меню раскладка - имеется

-Технологические карты (ТК) - имеются

* Технико-технологические карты (ТТК) при включении в рацион питания новой кулинарной продукции с пониженным содержанием соли и сахара - отсутствует
* Накопительная ведомость - имеется
* График приема пищи - имеется

-Гигиенический журнал (сотрудники) - имеется

* Журнал учета температурного режима холодильного оборудования - имеется
* Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях - имеется

**- Ж**урнал бракеража готовой пищевой продукции - имеется

* Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции - имеется

-Ведомость контроля за рационом питания - имеется

* Приказ о составе бракеражной комиссии - Приказ № 102 от 11.09.2022 г. «Об организации питания обучающихся МБОУ «Дубенская ООШ» на 2022-2023 учебный год»
* График дежурства преподавателей в столовой - имеется
* Акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока по организации питания к новому учебному году - имеется

-Программа по совершенствованию системы организация питания обучающихся - отсутствует

-Положение об организации питания обучающихся - Приказ № 43 от 01.04.2021 года «Об утверждении Положения об организации питания обучающихся дошкольного, начального общего, основного общего образования по основным общеобразовательным программам в МБОУ «Дубенская основная общеобразовательная школа» Беляевского района»

* Положение о бракеражной комиссии - иммется
* Приказ об организации питания - Приказ № 101 от 11.08.2022 г. «Об организации питания обучающихся МБОУ «Дубенская ООШ» на 2022-2023 учебный год»

-Должностные инструкции персонала пищеблока - имеется

-Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП - имеется

Требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы - имеются

* Наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания-имеются