

Утверждаю

Директор МБОУ



Приказ по ОО от 09.03.2023 года №9-1

**Паспорт пищеблока  
Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения  
«Нишнекулойская средняя школа»  
/МБОУ «Нишнекулойская средняя школа»**

Адрес месторасположения школы:

Вологодская область Верховажский район д.Урусовская ул.Школьная 10

Адрес месторасположения столовой:

Вологодская область Верховажский район д.Урусовская ул.Школьная 10

Телефон (81759) 33-1-83

электронная почта: [tatyanaignatevskaya@yandex.ru](mailto:tatyanaignatevskaya@yandex.ru)

## 1. Общие сведения об образовательной организации

1.1. Руководитель образовательной организации

Игнатъевская Татьяна Николаевна, директор

1.2. Ответственный за питание обучающихся

Нефедовская Ольга Александровна, социальный педагог

1.3. Численность педагогического коллектива (чел.) -16

1.4. Количество классов по уровням образования 10

Классы	Количество классов	Численность обучающихся всего, чел.	В том числе льготной категории, чел.
1 класс	1	4	4
2 класс	1	5	5
3 класс	1	1	1
4 класс	1	8	8
5 класс	1	9	8
6 класс	1	9	8
7 класс	1	10	9
8 класс	1	10	8
9 класс	1	11	8
10 класс	1	4	2

## 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
<b>Учащиеся 1-4 классов, в т. ч.</b>	18	18	100
учащиеся с ОВЗ	3	3	100
<b>Учащиеся 5-11 классов, т. ч.</b>	53	53	100
учащиеся льготных категорий	48	48	100
учащиеся с ОВЗ	10	10	100
<b>Общее количество учащихся всех возрастных групп, в т. ч.</b>	71	71	100
учащиеся льготных категорий	48	48	100
учащиеся с ОВЗ	13	13	100

## 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
<b>Учащиеся 1-4 классов, в т. ч.</b>			
учащиеся с ОВЗ			
<b>Учащиеся 5-11 классов, в т. ч.</b>			
учащиеся льготных категорий			
учащиеся с ОВЗ			
<b>Общее количество учащихся всех возрастных групп, в т. ч.</b>			
учащиеся льготных категорий			
учащиеся с ОВЗ			

**Обучающимся школы не предоставляется двухразовое питание**

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

Модель предоставления питания	Школьная столовая на сырье
Оператор питания, наименование	МБОУ «Нишнекулойская средняя школа»
Адрес местонахождения	Вологодская область Верховажский район д.Урусовская ул.Школьная д.10
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Игнатьевская Татьяна Николаевна
Контактные данные: тел. / эл. почта	
Дата заключения контракта	
Длительность контракта	

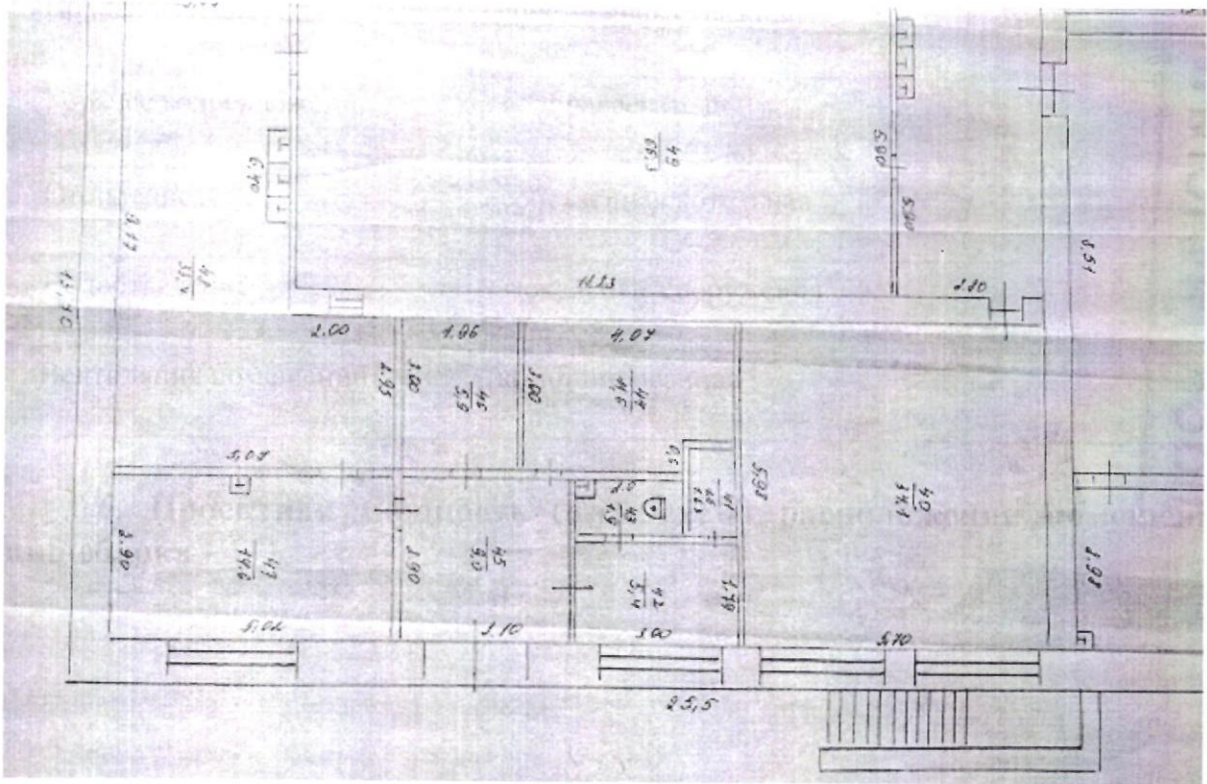
## 4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	Газель /грузовая/
Принадлежность транспорта	транспорт ИП. предоставляющего пищевую продукцию
Условия использования транспорта	Специальная доставка

## 5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	собственная скважина
Горячее водоснабжение	водонагреватели
Отопление	собственная котельная
Водоотведение	локальные сооружения
Вентиляция помещений	комбинированная

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



## 7. Материально-техническое оснащение пищеблока:

Перечень помещений и их площадь, м<sup>2</sup> (перечень и площадь помещений в зависимости от модели предоставления питания)

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Площадь помещения, м <sup>2</sup>			
		Столовые школьные базовые	Столовые, работающие на сырье	Столовые доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Склад	1.5 кв.м			

2	Производственные помещения				
2.1	Доготовочный цех	5,4 кв.м			
2.2	Горячий цех	14,6 кв.м			
2.3	Холодный цех	9,0 кв.м			
2.4	Раздаточная зона	1,5 кв.м			
2.5	Моечная для мытья кухонной и столовой посуды	2,6 кв.м.			
3	Обеденный зал	66,3 кв.м			

## 8. Характеристика технологического оборудования пищеблока

### 8.1 Перечень технологического оборудования пищеблока

№ п/п	Наименование технологического оборудования и назначение	Характеристика оборудования					% изношенности и сроки профилактического осмотра
		количество единиц оборудования	марка и производительность	дата выпуска	даты начала эксплуатации	срок службы	
1	Тепловое						
	*электрическая плита	2	ПЭМ-4-010	2020	10.12.2020 г	10 лет	0
	*электрическая сковорода	1	СЭСМ мощность 12 кВт	2019	15.10.2019 г	10 лет	0
	*духовой (жарочный) шкаф	1	Rada мощность 12.0 кВт	2018	28.12.2018 г	10 лет	0
	*титаны	3	Эдисон 50л	2020	25.10.2020 г	10 лет	0
2	Механическое						
	*картофелеочистительная машина	1	МОК-150М Производительность 150 кг/ч	2018	\ 28.12.2018 г.	10 лет	10%

	*овощерезательная машина,	1	Scarlett	2014	03.04.2014г	10 лет	10%
	электро – мясорубка	1	Viatto	2017	апрель 2017 г	10 лет	30%
3	Холодильное						
	Среднетемпературные холодильники	2	Саратов	2014	01.09.2014г	10 лет	50%
	*витрины и шкафы холодильные	1	«Ларь»	2019	06.02.2020 г	10 лет	0
4	Весомерительное	2					
	Контрольные весы	1	M-ER 223 AC "Mary"	2022	март 2022 г	10 лет	0

### 8.2. Перечень недостающего технологического оборудования на пищеблоке

№ п/п	Наименование цехов помещений	Наименование оборудования	Количество единиц оборудования
	Горячий	Мармит	2

### 8.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования нет информации

№ 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	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.						
2	Механическое						
	Картофелеочистительная машина, овощерезательная машина, универсальный механический привод, электро – мясорубка, фаршемешалка, котлетоформовочный автомат, тестомесильная машина, хлеборезательная машина, электропривод для готовой продукции, посудомоечная машина.						
3	Холодильное						
	Среднетемпературные холодильные шкафы, низкотемпературные холодильные шкафы, холодильный прилавок (витрина, секция)						
4	Весозмерительное						
	Контрольные весы						

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

№	Наименование	Характеристика оборудования обеденного зала – площадь, М <sup>2</sup>
---	--------------	---

п/п	оборудования	количество единиц оборудования	дата его приобретения	процент изношенности оборудования	количество посадочных мест в обеденном зале
1.	Столы обеденные	15	2021	0	90

### 10. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений – площадь, М <sup>2</sup>
1.	Раздевалка	6 кв.м
2.	Приемочная	6 кв.м

### 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 специальное	-	10 лет	имеется
2	Повара	3	3	Среднее специальное	-	8 лет	имеется
4	Рабочие кухни (помощники повара)	1	1	среднее	-	4	имеется

### 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 учителей 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-приложение
- \*должностные инструкции персонала пищеблока -имеются
- \*программа производственного контроля на основе принципов ХАССП -приложение
- \*требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школ-Приложение
- \*наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового Питания -имеются
- \*информация о результатах производственного контроля