

УТВЕРЖДЕНО
Приказом № 82 от «30» августа 2024 г.
Директор МБОУ «СОШ № 62»
С.Н. Айдуллина

ПАСПОРТ

Пищевлока Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя
общеобразовательная школа № 62 им. Ю.А. Гагарина»
наименование образовательной организации

Адрес месторасположения: г. Ижевск, ул. Кирова, д. 56.

Телефон: +7 (3412) 59-94-21 эл почта: sch62@inbox.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
- 3.Модель предоставления услуги питания
 - оператор питания
 - длительность контракта
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 помещения и оборудования, план-схема столовой
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, указываются следующая информация:

Руководитель образовательной организации: Айдуллина Светлана Николаевна

Ответственный за питание обучающихся: Захарова Диляра Рифкатовна

Численность педагогического коллектива: 49 чел.

Количество классов по уровням образования: 1-4 кл. – 17; 5-9 кл. – 18; 10-11 кл. – 3.

Количество посадочных мест: 80

Площадь обеденного зала: 94,4 м²

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	4	114	1
2	2 класс	5	125	0
3	3 класс	4	102	0
4	4 классов	4	104	0
5	5 классов	4	77	14
6	6 классов	4	83	11
7	7 классов	4	91	13
8	8 классов	3	72	7
9	9 классов	3	61	9
10	10 классов	1	19	3
11	11 классов	2	25	3

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	445	445	50%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	1	1	0,22%
2	Учащиеся 5-8 классов	323	323	36%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	45	45	5%
	в т.ч. за родительскую плату	278	278	30%
3	Учащиеся 9-11 классов	105	105	12%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	15	15	1,7%

	в т.ч. за родительскую плату	90	90	10%
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	873	873	100%
	в том числе льготных категорий	60	60	6,8%

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

3. Модель предоставления услуги питания (столовая доготовочная)

Модель предоставления питания	На сырье
Оператор питания, наименование	ООО «Манго»
Адрес местонахождения	УР, г. Ижевск, ул. Холмогорова, 34
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Латыпов Ринат Рафаилович
Контактные данные: тел. / эл. почта	(3412) 72-80-49 scarmax@rambler.ru
Дата заключения контракта	16.04.2023 г.
Длительность контракта	31.12.2023 г.

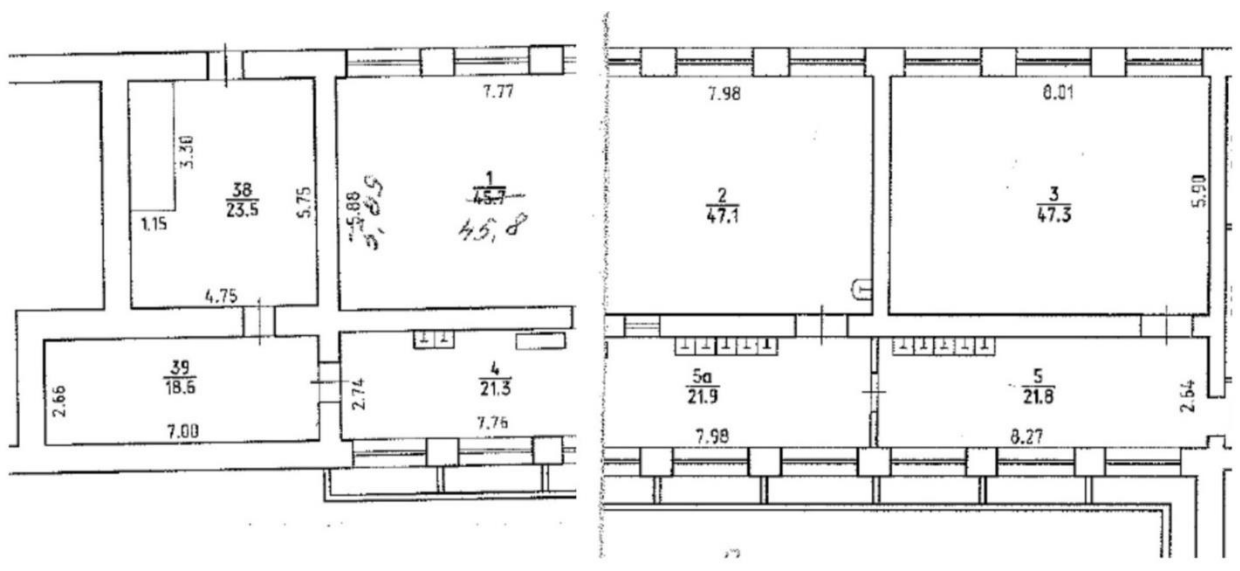
4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	Экотермический фургон
Принадлежность транспорта	-транспорт оператора питания -транспорт организации поставщика пищевой продукции
Условия использования транспорта	

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	централизованное
Отопление	централизованное
Водоотведение	централизованное
вентиляция помещений	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 догоготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения			42,1	
2	Производствен ные помещения			89	
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)			21,3	-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)			21,3	-
2.3	Мясо-рыбный цех			-	-
2.4	Догоготовочный цех	-	-	45,8	-
2.5	Горячий цех			45,8	-
2.6	Холодный цех			-	-
2.7	Мучной цех			-	-
2.8	Раздаточная			45,8	
2.9	Помещение для резки хлеба			-	-
2.10	Помещение для обработки яиц			-	-
2.11	Моечная кухонной посуды			21,9	-
2.12	Моечная столовой посуды			21,9	-
2.13	Моечная и кладовая тары			21,9	--
2.14	Производствен ное помещение буфета- раздаточной	-	-	- -	

2.15	Посудомоечная буфета- раздаточной	-	-	-	
3	Комната для приема пищи (персонал)			94,4	

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 эксплуатаци и	процента изношенност и оборудования
1	Холодный цех	Протирочная	1			
		Овощерезка	1	до 1995 г.		80%
		Картофелечист ка	1	до 1995 г.		80%
		Холодильный шкаф	1	2008 г.	2008 г.	50%
		Шкаф холодильный	1	2013 г.	2013 г.	50%
2	Горячий цех	Привод универсальный тип II	1	до 1995 г.		80%
		Плита электрическая	2	до 1995 г.		80%
		Машина тестомесильная малогабаритная	1	до 1995 г.		80%
		Шкаф электропекарн ый	1	2008 г.	2008 г.	50%
		Котел варочный	1	до 1995 г.		80%
		ШХ Капри 1,12М	1	2014 г.	2014 г.	40%
		Электронные весы «Мидл»	1	2017 г.	2017 г.	20%
		Электронные весы «Cas»	1	2017 г.	2017 г.	20%
3	Мясной цех	Электромясор убка	1	1997 г.	1997 г.	80%
4	Раздача	Прилавок для горячих напитков	1	2008 г.	2008 г.	50%
		Мармит вторых блюд	1	2008 г.	2008 г.	50%
		СВЧ	1	2013 г.	2013 г.	50%
		ШХ Капри 1,12 МВ	1	2012 г.	2012 г.	50%

5	Склад	Камера холодильная	1	до 1995 г.		80%
		Сплит-система	1	2008 г.	2008 г.	50%
6	Посудомоечная	Водонагреватель EPV-15	1	2011 г.	2011 г.	50%

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						
	Плита электрическая		ПЭ 051-01		до 1995 г.		1 раз в год
	Плита электрическая		ПЭ 0,17		до 1995 г.		1 раз в год
	Шкаф электропекарный		Абат		2008 г.		1 раз в год
	Водонагреватель EPV-15		Luxus		2011 г.		1 раз в год
	СВЧ		Midea		2013 г.		1 раз в год
	Прилавок для горячих напитков		Абат		2008 г.		1 раз в год
	Мармит вторых блюд		Абат		2008 г.		1 раз в год
	Котел варочный		КП-250		до 1995 г.		1 раз в год
2	Механическое						
	Привод универсальный тип II		П-2-1		до 1995 г.		1 раз в год
	Машина тестомесильная малогабаритная		МТМ-65		до 1995 г.		1 раз в год
	Овощерезка		Гамма 5А		до 1995 г.		1 раз в год
	Картофелечистка		МОК 125		до 1995 г.		1 раз в год
	Сплит-система		МХН-16		2008 г.		1 раз в год
	Электромясорубка		МИМ-300		1997 г.		1 раз в год
3	Холодильное						
	ШХ Капри 1,12 МВ		Капри		2012 г.		1 раз в год
	ШХ Капри		Капри		2014 г.		1 раз в год

	1,12М						
	Шкаф холодильный		ШХ-DM 110-Sd-S		2013 г.		1 раз в год
	Холодильный шкаф		Полаир ШХ 0,7 Дс		2008 г.		1 раз в год
4	Весоизмери- тельное						
	Электронные весы		Мидл		2017 г.		1 раз в год
	Электронные весы		Cas		2017 г.		1 раз в год

8.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:

№ 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	ответстве нный за состояние оборудов ания	график санитарной обработки оборудования
1	Тепловое				+	Чепкасова Р.З.	
	Плита электрическая	+	+	+			1 раз в месяц
	Шкаф электропекарны й	+	+	+			1 раз в месяц
	Водонагревател ь EPV-15	+	+	+			1 раз в месяц
	СВЧ	+	+	+			1 раз в месяц
	Прилавок для горячих напитков	+	+	+			1 раз в месяц
	Мармит вторых блюд	+	+	+			1 раз в месяц
	Котел варочный	+	+	+			1 раз в месяц
2	Механическое				+	Чепкасова Р.З.	
	Привод универсальный тип II	+	+	+			1 раз в месяц
	Машина	+	+	+			1 раз в месяц

	тестомесильная малогабаритная						
	Овощерезка	+	+	+			1 раз в месяц
	Картофелечист ка	+	+	+			1 раз в месяц
	Сплит-система	+	+	+			1 раз в месяц
	Электромясорубка	+	+	+			1 раз в месяц
3	Холодильное				+	Чепкасова Р.З.	
	ШХ Капри 1,12 МВ	+	+	+			1 раз в месяц
	ШХ Капри 1,12М	+	+	+			1 раз в месяц
	Шкаф холодильный	+	+	+			1 раз в месяц
	Холодильный шкаф	+	+	+			1 раз в месяц
4	Весоизмери- тельное				+	Чепкасова Р.З.	
	Весы «Мидл»	+	+	+			1 раз в месяц
	Весы «Cas»	+	+	+			1 раз в месяц

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
1	Привод универсальный II	1	до 1995 г.	80%	80
2	Плита электрическая	2	до 1995 г.	80%	
3	Машина тестомесильная малогабаритная	1	до 1995 г.	80%	
4	Камера холодильная	1	до 1995 г.	80%	
5	Овощерезка	1	до 1995 г.	80%	
6	Картофелечист ка	1	до 1995 г.	80%	
7	Холодильный шкаф	1	2008 г.	50%	
8	Шкаф электропекарны й	1	2008 г.	50%	

9	Прилавок для горячих напитков	1	2008 г.	50%	
10	Мармит вторых блюд	1	2008 г.	50%	
11	Котел варочный	1	до 1995 г.	80%	
12	Водонагреватель EPV-15	1	2011 г.	50%	
13	Электромясорубка	1	1997 г.	80%	
14	Сплит-система	1	2008 г.	50%	
15	СВЧ	1	2013 г.	50%	
16	ШХ Капри 1,12 МВ	1	2012 г.	50%	
17	ШХ Капри 1,12М	1	2014 г.	40%	
18	Шкаф холодильный	1	2013 г.	50%	
19	Электронные весы «Мидл»	1	2017 г.	20%	
20	Электронные весы «Cas»	1	2017 г.	20%	

9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М ²	
		количество	единиц оборудования для бытовых целей
1	Горячий цех		8
2	Холодный цех		4
3	Мясной цех		1
4	Раздача		3
5	Посудомоечная		1
6	Склад		2

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	1	Среднее профессиональное	5 квалификационный разряд	40 лет	+

2	Технолог	-	-	-	-	-	-
3	Повара	3	3	Среднее профессиональное	4 квалификационный разряд	10-12 лет	+
4	Рабочие кухни (помощники повара)	2	2	Среднее профессиональное	-	8-10 лет	+

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
- 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
- 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