

УТВЕРЖДАЮ
Директор
МБОУ ВМО «Березниковская основная школа
им. Е.М. Ставцева»
Н.В. Роголева



ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА

МБОУ ВМО «Березниковская основная школа им. Е.М. Ставцева»

Адрес месторасположения школы: Вологодская область, Вологодский район, д. Березник. д.7

Адрес месторасположения столовой: Вологодская область, Вологодский район, д. Березник. д.7

Телефон: (8172) 77-63-48 эл почта: bereznicschool@yandex.ru

1. Общие сведения об образовательной организации

1.1. Руководитель образовательной организации: Рогалева Надежда Владимировна

1.2. Ответственный за питание а) обучающихся - Рогалева Надежда Владимировна

1.3. Численность педагогического коллектива: (10 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	3	3
3 класс	1	1	1
4 класс	1	4	4
5 класс	1	2	2
6 класс	1	5	5
7 класс	1	7	3
8 класс	1	4	2
9 класс	1	3	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
Учащиеся 1-4 классов, в т. ч.	12	12	100%
учащиеся с ОВЗ			-
Учащиеся 5-9 классов, т. ч.	21	21	100%
учащиеся льготных категорий	7	7	100%
учащиеся с ОВЗ			
Общее количество учащихся всех возрастных групп, в т. ч.	33	33	100%
учащиеся льготных категорий	7	7	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.	12		
учащиеся с ОВЗ	3	3	100 %
Учащиеся 5-11 классов, в т. ч.	21		
учащиеся льготных категорий			
учащиеся с ОВЗ	7	7	100 %
Общее количество учащихся всех возрастных групп, в т. ч.	33		
учащиеся льготных категорий			
учащиеся с ОВЗ	10	10	100%

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

Модель предоставления питания	столовая на сырье
Оператор питания, наименование	ООО «ИМ - АВТО»
Адрес местонахождения	Вологодская область, г. Вологда, ул. Герцена, д.108.к. 5
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Гагарина Надежда Александровна
Контактные данные: тел. / эл. почта	(8172) -55-82-51 / sklad559241@mail.ru
Дата заключения контракта	27 января 2023г.
Длительность контракта	До 31.12.2023

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

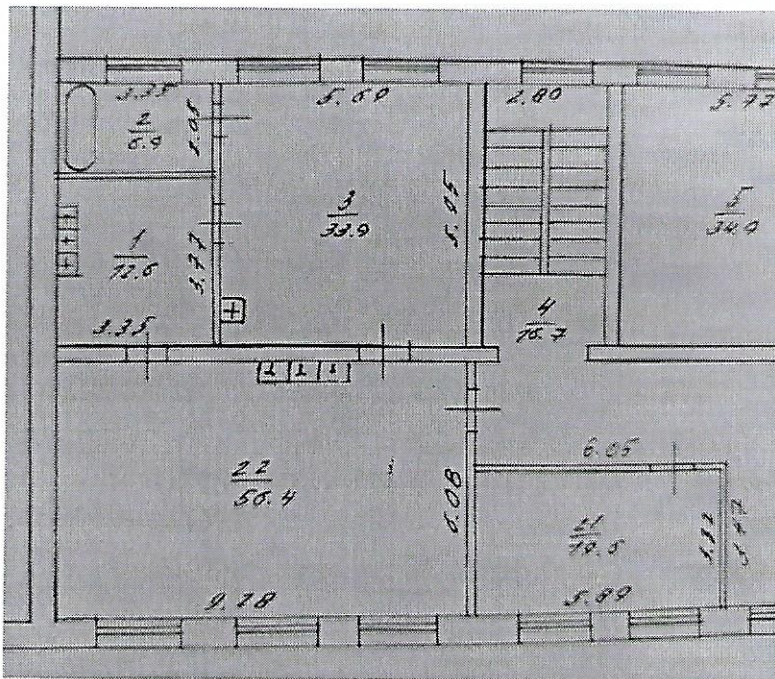
Вид транспорта	Автомобильный транспорт
Принадлежность транспорта	Транспорт организации поставщика пищевой продукции
Условия использования транспорта	Спецтранспорт, соответствуют

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	водонагреватель,

Отопление	централизованное
Водоотведение	централизованное
Вентиляция помещений	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 школьные базовые	Столовые, работающие на сырье	Столовые доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Склад		19,6		
2	Производственные помещения		53,4		
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)		6,9		
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)		6,9		
2.3	Мясорыбный цех				

2.4	Доготовочный цех					
2.5	Горячий цех		33,9			
2.6	Холодный цех					
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		12,6			
2.13	Моечная тары					
2.14	Производственное помещение буфета – раздаточной с посудомоечной					
3	Комната для приема пищи					

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						
	Пекарский шкаф,	1			1983	39,5 лет	75
	электрическая плита	2			1983	39,5 лет	75
	духовой (жарочный) шкаф,	1			2018	4,5 года	40
	Водонагреватель «EDISSJN»						
	Водонагреватель «THRMEX»	1			2019	3,5 года	40
	Водонагреватель «ARISTON»	1			2020	2,5 года	20

		1			2020	2,5 года	20
2	Механическое						
	Электро- овощерезка,	1			1983	39,5 лет	80
	электо – мясорубка,	1			2016	6,5 лет	40
3	Холодильное						
	Холодильник «Саратов»	1			1992	30 лет	70
	Холодильник «Бирюса»	1			2021	1,5года	40
	Холодильник «Смоленск-2»	1					
	Морозильник «Минск»	1			2015	7,5 лет	40
	Морозильник «СТИНОЛ 106 А»	1			2018	4,5 года	30
4	Весоизмерител ьное						
4. 1	Весы электрические	1			2018	4,5 года	100

8.2. Перечень недостающего технологического оборудования на пищеблоке

№ п/п	Наименование цехов помещений	Наименование оборудования	Количество единиц оборудования

8.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:

№ п/п	Наименование технологическог о оборудования	Характеристика мероприятий					
		наличи е догово ра на техосм отр	наличие договора на проведение метрологиче ских работ	проведе ние ремонта	план приобрете ния нового и замена старого оборудова ния	специалист , ответствен ный за состояние оборудова ния	график санитарно й обработки оборудова ния
1	Тепловое						
	Пекарский шкаф, электрическая плита духовой (жарочный) шкаф, Водонагреватель					Зданович Г.А	+

	«EDISSJN» Водонагреватель «THERMEX» Водонагреватель «ARISTON»						
2	Механическое						
	универсальный механический привод, электро – мясорубка,					Зданович Г.А	+
3	Холодильное						
	Холодильник «Саратов» Холодильник «Бирюса» Холодильник «Смоленск-2» Морозильник «Минск» Морозильник «Стинол 106 А»					Зданович Г.А	+
4	Весоизмерительное						
	Весы электрические					Зданович Г.А	+

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

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования обеденного зала – площадь 56,4 М ²			
		количество единиц оборудования	дата его приобретения	процент изношенности оборудования	количество посадочных мест в обеденном зале
1	Столы	7	1996	50	42
2.	Стулья (табурет)	42	1996	50	42

10. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений – площадь, М ²
1.	Санузел для персонала пищеблока	3,5 (унитаз, раковина)
2	Раздевалка для персонала пищеблока	5, 075 (шкаф, вешалка, стул)

11. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика персонала столовой					наличие медкнижки
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	
1	Зав. производством	0					
2	Технолог	0					
3	Повара	1	1	Среднее специальное	4	1	+
4	Рабочие кухни (помощники повара)	0					

12. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов

13. Перечень нормативных и технологических документов:

№ п/п	Наименование документа	Дата принятия, № документа
1	Примерное двухнедельное меню	Утверждено ООО «ИМ-Авто» С.В. Пелевин 13.01.2023. Согласовано директором МБОУ ВМО «Березниковская основная школа им. Е.М. Ставцева»
2	Ежедневное меню	Имеется. Утверждается ежедневно директором МБОУ ВМО «Березниковская основная школа им. Е.М. Ставцева»
3	Технологические карты (ТК)	Утверждено директором ООО «ИМ-Авто» С.В. Пелевин 13.01.2023
4	График приема пищи	Приказ МБОУ ВМО «Березниковская основная школа им. Е.М. Ставцева» № 135 от 30.09.2022
5	Гигиенический журнал (сотрудники)	Начат с 09.01.2023
6	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	Начат с 09.01.2023
7	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях,	Начат с 09.01.2023
8	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Начат с 09.01.2023

9	Журнал температуры и влажности в складских помещениях	Начат с 09.01.2023
10	Ведомость контроля за рационом питания	Начат с 09.01.2023
11	Приказ о составе бракеражной комиссии	Приказ МБОУ ВМО «Березниковская основная школа им. Е.М. Ставцева» № 134 от 30.09.2022
12	График дежурства преподавателей в столовой	Приказ МБОУ ВМО «Березниковская основная школа им. Е.М. Ставцева» №134 от 30.09.2022
13	Акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока по организации питания к новому учебному году	Акт от 30.08.2022 года
14	Программа по совершенствованию системы организация питания обучающихся	Программа «Здоровье». Утверждена директором школы. Приказ № 137 от 30.08.2022
15	Положение об организации питания обучающихся	Приказ МБОУ ВМО «Березниковская основная школа им. Е.М. Ставцева» № 137 от 30.09.2022
16	Положение о бракеражной комиссии, приказ об организации питания	Приказ МБОУ ВМО «Березниковская основная школа им. Е.М. Ставцева» № 134 от 30.09.2022
17	Должностные инструкции персонала пищеблока	Утверждено директором ООО «ИМ-Авто» С.В. Пелевин 13.01.2023
18	Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП	Утверждено директором МБОУ ВМО «Березниковская основная школа им. Е.М. Ставцева» № 3 от 11.01.2021
19	Наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания	Имеется информационный стенд
20	Информация о результатах производственного контроля.	Протокол №22-00-02--4182 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Вологодской области от 01.07.2022