Муниципальное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа
с.Ильинское Малопургинского района
Удмуртской Республики (МОУ СОШ с.Ильинское)
427824 Удмуртская Республика, Малопургинский район, с.Ильинское, ул.Школьная, д.11
тел.(34138) 6 34 81 электронная почта: ilinsk333@yandex.ru
ОКПО39407410, ОГРН 1021800643094, ИНН/КПП 1816002660/182101001

УТВЕРЖДЕНО
Приказ№70-О от 01.09.2022г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 5F09507100000001FCE4
Владелец: Григорьева Ольга Леонидовна
Действителен: с 29.12.2021 до 29.12.2022

ПАСПОРТ
столовой

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: Директор Григорьева Ольга Леонидовна
Ответственный за питание обучающихся: Ильина Надежда Николаевна
Численность педагогического коллектива 28 чел.
Количество классов по уровням образования: 11
Количество посадочных мест:
Площадь обеденного зала: 63,1

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	1	19	19
2	2 класс	1	20	20
3	3 класс	2	27	27
4	4 класс	2	33	33
5	5 класс	2	28	14
6	6 класс	2	29	12
7	7 класс	2	26	11
8	8 класс	1	18	10
9	9 класс	2	24	13
10	10 класс	1	5	3

11	11 класс	1	13	10

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	100	99	99,0%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	100	99	99,0%
2	Учащиеся 5-8 классов	101	101	100%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	47	47	46,5%
	в т.ч. за родительскую плату	64	64	63,3%
3	Учащиеся 9-11 классов	42	42	100%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	27	27	64,2%
	в т.ч. за родительскую плату	15	15	35,7%
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	243	242	99%
	в том числе льготных категорий	164	163	99%

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	100	99	99%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	100	99	99%
2	Учащиеся 5-8 классов			
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату			
3	Учащиеся 9-11 классов	2	2	100%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	2	2	100%
	в т.ч. за родительскую плату			

	Общая количество учащихся всех возрастных групп	102	101	99%
	в том числе льготных категорий	102	101	99%

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

Модель предоставления питания	Столовые школьно- базовые
Оператор питания, наименование	ООО «Профессионал-1»
Адрес местонахождения	с. Ильинское , ул. Школьная 11
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Бесольцын Игорь Александрович
Контактные данные: тел. / эл. почта	8(34125)61958, 9658475807@mail.ru
Дата заключения контракта	С 21 января 2022год
Длительность контракта	До 30 декабря 2022 год

4. **Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции**

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	

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	водонагреватель
Отопление	централизованное

Водоотведение	централизованное
вентиляция помещений	естественная, комбинированная

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

7. Материально-техническое оснащение пищеблока:

Перечень помещений и их площадь м^2
(перечень и площадь помещений в зависимости от модели предоставления питания)

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Площадь помещение м^2			
		Столовые школьно базовые	Столовые, работающие на сырье	Столовые доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения	11,3; 6,0			
2	Производственные помещения				
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	8,6			-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	15,8			-
2.3	Мясо-рыбный цех	15,8		-	-
2.4	Доготовочный цех	-	-		-
2.5	Горячий цех	38,8			-
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	Производственное помещение буфета-раздаточной	-	-	- -	
2.15	Посудомоечная буфета-раздаточной	-	-	-	
3	Комната для приема пищи (персонал)				

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 оборудования
1	Горячий цех	Плита электрическая ЭП-6ЖШ	1	11.2004	12.2004	
		Протирочная машина МПР350М-01	1	05.2013	07.2013	
		Овощерезка МПО-01	1	05.2012	09.2012	
		Электросковорода	1	08.2021	08.2021	
2	Мясо-рыбный цех	Мясорубка МИМ-300М	1	06.2013	08.2013	
		Картофелечистка МОК-300М	1	09.2011	11.2011	

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						
2	Механичес-кое						
3	Холодильное						

4	Весоизмери-тельное						

8.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:

№ п/п	Наименование технологиче-ского оборудования	Характеристика мероприятий					
		наличие договора на техосмотр	наличие договора на проведение метрологических работ	проведение ремонта	план приобретения нового и замена старого оборудования	ответственный за состояние оборудования	график санитарной обработки оборудования
1	Тепловое						
2	Механическое						
3	Холодильное						
4	Весоизмери-тельное						

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

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой -, 63,1 $М^2$			
		количество единиц оборудования	дата его приобретения	процент изношенности оборудования	количество посадочных мест в столовой
	Стол	15			100
	Скамейки	28			100

9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь $М^2$
		количество единиц оборудования для бытовых целей
1	Раздевалка	Шкаф для одежды
2	Душевая	
3	Туалет	Раковина, унитаз

10. 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	1		высшее	5	26	имеется
2	Технолог						
3	Повара	2		средне - специальн ое	6 3	43 31	имеется
4	Рабочие кухни (помощники повара)						

11.Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов
- самообслуживание
- шведский стол
-меню по выбору

12. Перечень нормативных и технологических документов:

- Примерное двухнедельное меню
- Ежедневное меню
- Меню раскладка
-Технологические карты (ТК)
- Технико-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