

Муниципальное образовательное учреждение
«Основная общеобразовательная школа п.Прибрежный»
Энгельсского муниципального района Саратовской области

УТВЕРЖДАЮ

Директор МОУ «ООШ п.Прибрежный»

Бахарь
/Бахарь Л.В.

приказ № *10* от «28_» февраля 2022 г.



ПАСПОРТ

пищеблока дошкольного структурного подразделения
МОУ «ООШ п.Прибрежный»

Адрес месторасположения: Энгельсский р-н, п.Прибрежный. Вавилова,зд.17

телефон: 79-58-03
эл почта: enqpribr@mail.ru

1. Общие сведения об образовательной организации.

Директор МОУ «ООШ п. Прибрежный»- Бахарь Лариса Вячеславовна
Ответственный за питание старшая медсестра – Хамитова Раиса Васильевна.

Численность педагогического коллектива: 12 человек.

Проектная мощность ДОУ: 80 человек.

Фактически детей: 73ч.

Количество групп по уровням образования: 4.

№ п\п	Группы	Количество групп	Численность, всего воспитанников	В том числе льготной категории, чел.
1	1 группа	1	19	7
2	2 группа	1	21	5
3	3 группа	1	17	6
4	4 группа	1	16	8
Итого	4 группы	4	73	26

2. Охват горячим питанием по возрастным группам воспитанников.

2.1 Охват четырехразовым горячим питанием по возрастным группам воспитанников.

№ п\п	Контингент по группам воспитанников	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием
			Количество, воспитанников
1	1 группа	19	19
2	2 группа	21	21
3	3 группа	17	6
4	4 группа	16	16
Итого	4 группы	73	73

3. Модель предоставления услуги питания.

(столовая на сырье, столовая доготовочная, буфетно-раздаточная)

Модель предоставления питания	Столовая на сырье
Оператор питания, наименование	ООО «Большая Перемена»
Адрес местонахождения	г. Балаково ул. Московская д 79
ФИО руководителя, контактное лицо	Волков Сергей Николаевич
Контактные данные/электронная почта	Тел.8(927)224-76-10 эл.почта info@bpcard.ru
Дата заключения контракта	10.01.2022год
Длительность контракта	12 месяцев

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции.

Вид транспорта	Газель Т601ВХ, Газель Т900ХК, Хундай Т632ММ
Принадлежность транспорта	ООО «Большая Перемена»
Условия использования транспорта	Соответствует

5. Инженерное обеспечение пищеблока.

Водоснабжение	Централизованное
Горячее водоснабжение	Бойлеры, водонагреватели
Отопление	Централизованное
Водоотведение	Централизованное
Вентиляция помещений	Естественная

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

План-схема расположения помещений.

7. Материально –техническое оснащение пищеблока.

Набор помещений	Площадь	Технологическое (плиты, моечные ванны и пр.)	Холодильное (кол-во единиц)	Наличие раковин для мытья рук
Горячий цех	17,7	Плита электрическая -1шт Котел пищеварочный-1шт Сковорода электрическая-1шт Шкаф жарочный-1шт Электрокипятильник-1шт Электрический водонагреватель-1шт Система вентиляции 1шт Стол производственный-1шт		
Мясной цех	17,4	Стол производственный-1шт Доска разделочная-3шт Стол тумба-1шт Весы электронные-1шт Холодильник-1шт Ванна моечная-1шт	1	Имеется
Холодный цех	9,9	Стол производственный-1шт Ванна моечная -1шт Колода для рубки мяса-1шт Стол тумба-1шт Холодильник-1шт Рыбочистка-1шт Стол тумба-1шт	1	Имеется
Кладовая	6,5	Стол производственный-1шт Стелаж из нержавеющей стали-3шт Тележка платформенная-1шт		
Кладовая	6,5	Стелаж из нержавеющей стали-3шт Ларь-2шт		
Холодная кладовая	6,5	Холодильник-3шт	3	
Раздаточная	6,9	Стол производственный-1шт Весы электронные-1шт Хлеборезательная машина-1шт		
Овощное отделени	10,3	Картофелечистка-1шт Ванная-1шт Овощереза-2шт Стол производственный-2шт Ларь-1шт		
Моечная	8,4	Стелаж из нерж стали 3шт Ванна моечная-1шт		Имеется

Наименование оборудования	Кол-во шт.	Дата выпуска	Дата ввода в эксплуатацию	% изношенности
Плита электрическая	1	2019	2020	30%
Котлы пищеварочные электрические	1	2019	2020	30%
Сковорода электрическая	1	2020	2020	30%
Шкаф жарочный электрический	1	2019	2020	30%
Система вентиляции	1	2019	2020	0%
Электрокипятильник	1	2019	2020	0%
Электрический водонагреватель	1	2019	2020	0%
Стол тумба	3	2019	2020	0%
Стол производственный	3	2019	2020	0 %
Стол производственный СПРО-6-5	4	2019	2020	0%
Весы электронные	1	2019	2020	0%
Весы электронные	1	2019	2020	0%
Холодильник «POLAIR»	1	2019	2020	0%
Холодильник «POLAIR»	1	2019	2020	0 %
Холодильник «POLAIR»	1	2019	2020	0%
Холодильник «POLAIR»	1	2019	2020	0%
Холодильник «POLAIR»	1	2019	2020	0%
Тележка платформенная	1	2019	2020	0%
Ларь для овощей	3	2019	2020	0%
Автоматическая хлеборезная машина АХМ 300т	1	2019	2020	0%
Стеллаж из нержавеющей стали 1000/400/1850 2х секц	9	2019	2020	0%
Ванна моечная ВМП 6-1-5РЧ 1 секц	1	2019	2020	0%
Ванна моечная ВМП6-2-5 РЧ 2 секц	3	2019	2020	0%
Овощерезка	2	2019	2020	30%
Рыбочистка РЧ 30м	1	2020	2020	0%
Картофелечистка	1	2019	2020	30%
Мясорубка электрическаяМИМ 300м	1	2019	2020	0%
Колода для рубки мяса	1	2019	2020	0%

8. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока.

Санузел для сотрудников пищеблока	нет	Общий для персонала ДОУ
Гардеробная персонала	нет	Шкаф для одежды
Душевые для сотрудников пищеблока	нет	
Стирка спецодежды		Прачечная ДОУ Обеспечивает – машинист по стирке белья Оборудование – машина автомат

9. Характеристика складских помещений пищеблока

	Площадь	Оборудование
Склад для сыпучих продуктов	6,5 кв.м.	Ларь -2шт Стелаж-2шт
Овощной склад	6,5 кв.м.	Холодильник-3шт

10. Перечень нормативных и технологических документов:

- Примерное Перспективное 10-дневное 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

Содержание

1. Общие сведения об образовательной организации.
2. Охват горячим питанием по возрастным группам воспитанников.
3. Модель предоставления услуги питания
4. Использование транспорта для перевозки пищевой продукции.
5. Инженерное обеспечение пищеблока:
6. Проектная мощность (план-схема расположения \помещений) пищеблок
7. Материально-техническое оснащение пищеблока
8. Характеристика помещения и оборудования, план-схема столовой
9. Характеристика складских помещений
10. Перечень нормативных и технологических документов