



УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ «СОШ № 196»


Т. Н. Соколова
« 09 » января 2024 г.

ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА

МБОУ «Средняя общеобразовательная школа № 196»

Адрес месторасположения:

**636017, Россия, г. Северск Томской области,
ул. Калинина 46А**

**Телефон: +7(3823) 52-01-21
E-mail: school-196@seversk.gov70.ru**

2024 г.

М
5
4
3:
35
30
30
25
0
0

Содержание

1. Общие сведения об образовательной организации:
 - численность обучающихся по возрастным группам,
 - в том числе численность льготной категории обучающихся.
2. Модель предоставления услуги питания
 - оператор питания
3. Инженерное обеспечение пищеблока
 - водоснабжение
 - горячее водоснабжение
 - отопление
 - водоотведение
 - вентиляция помещений.
4. Проектная мощность (план-схема расположения \помещений) пищеблока, столовой.
5. Материально-техническое оснащение пищеблока.
6. Характеристика технологического оборудования пищеблока.
7. Характеристика оборудования столовой.
8. Характеристика бытовых помещений.
9. Штатное расписание работников пищеблока.
10. Форма организации питания обучающихся.
11. Перечень нормативных и технологических документов.

1. Общие сведения об образовательной организации:

Директор МБОУ «Средняя общеобразовательная школа № 196»: Соколова Татьяна Николаевна

Ответственный за питание обучающихся: Коломина Елена Михайловна

Численность педагогического коллектива: 46 чел.

Количество посадочных мест: 200

Площадь обеденного зала: 200 кв.м

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

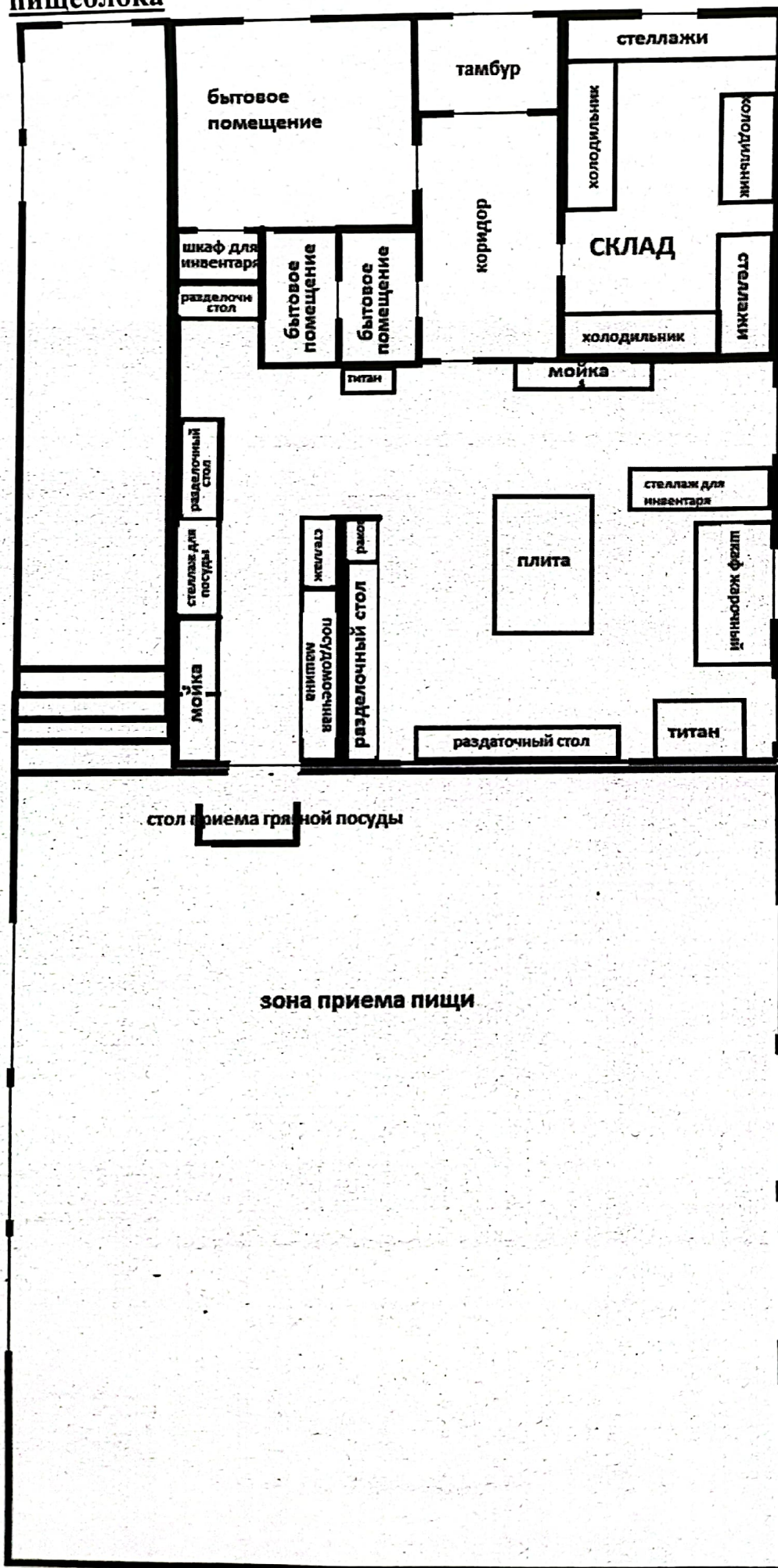
Модель предоставления питания	столовая доготовочная
Оператор питания, наименование	ООО «Общественное питание»
Адрес местонахождения	636017, Томская обл., г. Северск, ул. Калинина, 69, пом. 1016
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Комиссаров Александр Владимирович
Контактные данные:	a.komissarov2011@yandex.ru Номер контактного телефона: 8-913-885-96-20

3. Инженерное обеспечение пищеблока:

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	централизованное
Отопление	централизованное
Водоотведение	централизованное
вентиляция помещений	механическая приточно- вытяжная вентиляция

4. Проектная мощность (план-схема расположения помещений)

пищеблока



5. 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 доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения			12 кв.м	
2	Производственные помещения			61,3 кв.м	
3	Комната для приема пищи (персонал)			9,3 кв.м	

6. Характеристика технологического оборудования пищеблока:

№ п/п	Наименование цехов и помещений	наименование оборудования	количество единиц оборудования	даты начала его эксплуатации	процента изношенности оборудования
1.	Производственное помещение	Шкаф жарочный ШЖЭ-3	1	2021	30%
		Шкаф жарочный	1	2019	35%
		Котел 20 л	1	2009	100%
		Котел 12 л	1	2009	100%
		Котел пищеварочный КПЭМ – 60/9	1	2008	100%
		Машина кухонная УКМ	1	1999	100%
		Машина протирочная УКМ-11-02	1	2008	100%
		Плита ПЭ-051 СП	1	2002	100%
		Плита электрическая ПЭМ 4-010	1	2002	100%
		Посудомоечная машина ММУ -1000м	1	2016	85%
		Принтер чеков С2008,COM/USB	1	2014	95%
		Электрополотенце	4	2009	100%
		Сковорода электрическая СЭЧ-0,45	1	2009	100%
		Сенсорная касса	1	2014	95%
		Сенсорный моноблок	1	2014	95%
		Оборудование для кипячения и подогрева	1	2009	100%

		жидкости			
2.	Складские помещения	Шкаф холодильный	1	2023	1%
		Шкаф холодильный ШХ- 0,7	1	2013	98%
		Шкаф холодильный POLAIR ШХ-1,4 (СМ114-S) глухие двери	1	2019	75%
		Шкаф холодильный POLAIR ШХ-0,7 (СМ107-S) глухие двери	1	2019	75%

6.1 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:

№ 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	ответственный за состояние оборудования	график санитарной обработки оборудования
1	Тепловое	-	-	Требуется (Плита)	имеется	повар	имеется
		-	-	Требуется (Котел)	имеется	повар	имеется
2	Механическое	-	-	Требуется (машина кухонная)	имеется	повар	имеется
3	Холодильное	-	-	Требуется (1 холодильники)	имеется	повар	имеется
4	Весозмерительное	-	-	Не требуется	имеется	повар	имеется

7. Характеристика оборудования столовой.

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой			
		количество единиц оборудования	дата его приобретения	процент изношенности оборудования	количество посадочных мест в столовой
1.	Стол	32	2016 г.	85%	6 мест за 1 стол
2.	Стулья	180	2016 г.	85%	

8. Характеристика бытовых помещений:

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М ²
		количество единиц оборудования для бытовых целей
1.	Комната для персонала	1 (9,3 кв.м)

9. Штатное расписание работников пищеблока.

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика персонала столовой					
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Заведующий производством	1	да	среднее		40 лет	имеется
2	Повар	2	да	среднее	V разряд IV разряд	40 лет, 10 лет	имеется
3	Мойщик посуды	2	да	среднее		10 лет, 4 года	имеется

10. Форма организации питания обучающихся:

- Предварительное накрытие столов.

11. Перечень нормативных и технологических документов:

- Примерное двухнедельное меню;
- Ежедневное меню;
- Технологические карты (ТК);
- Гигиенический журнал (сотрудники);
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- Приказ о составе бракеражной комиссии;
- 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.