

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 59»
города Ижевска Удмуртской Республики

426027 г. Ижевск, ул. Володарского, 52, тел./факс (3412) 68-10-11, e-mail: schoolN59@yandex.ru
ИНН 1835030350 КПП 18410001 ОГРН 1021801663674 ОКВЭД 80.21.2



УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ «СОШ № 59»
Е.Ш. Калимулина
« 08.2022 г.

ПАСПОРТ

пищеблока Муниципального бюджетного общеобразовательного
учреждения
«Средняя общеобразовательная школа № 59»

Адрес месторасположения 426027 Удмуртская Республика город
Ижевск, улица Камская, дом 6А

Телефон 8 (3412) 68-10-11 эл. почта: schoolN59@yandex.ru

5	5 классов	1	16	4
6	6 классов	1	16	4
7	7 классов	1	20	7
8	8 классов	1	23	8
9	9 классов	1	18	3
	Итого	9	93	98

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	72	72	100%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	72	72	100%
2	Учащиеся 5-8 классов	75	75	100%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	23	23	31%
	в т.ч. за родительскую плату	52	52	69%
3	Учащиеся 9-11 классов	18	18	100%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	3	3	17%
	в т.ч. за родительскую плату	15	15	83%
4	Общее количество учащихся всех возрастных групп	265	265	100%
	в том числе льготных категорий	98	98	37%
	в том числе за родительскую плату	167	167	63%

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	72	4	6%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	4	4	6%
2	Учащиеся 5-8 классов	75	5	7%

	в т.ч. учащиеся льготных категорий	5	5	7%
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0%
3	Учащиеся 9-11 классов	18	1	6%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	1	1	6%
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0%
4	Общая количество учащихся всех возрастных групп	265	10	4%
	в том числе льготных категорий	10	10	4%
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0%

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

Модель предоставления питания	Столовая на сырье
Оператор питания, наименование	ООО «Домашняя кухня»
Адрес местонахождения	Юр. Адрес: г. Ижевск, ул. Тимирязева 19-52
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Фефилов А.Г.
Контактные данные: тел. / эл. почта	45-11-55
Дата заключения контракта	Договор № 60/11 от 01.11.2022 г.
Длительность контракта	3 месяца

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Пищевой продукции не производится.

Вид транспорта	
Принадлежность транспорта	- транспорт оператора питания - транспорт организации поставщика пищевой продукции - транспорт ИП, предоставляющего пищевую продукцию - арендуемый транспорт
условие использования транспорта	

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	бойлер
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 школьно базовые	Столовые, работающие на сырье	Столовые на доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения	-	22	-	-
2	Производственные помещения	-	59,4	-	-
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	-	8,0	-	-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	-	-	-	-
2.3	Мясо-рыбный цех	-	-	-	-
2.4	Доготовочный цех	-	-	-	-
2.5	Горячий цех	-	52,3	-	-
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	-	12,3	-	-
2.12	Моечная столовой посуды	-	12,3	-	-
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	Холодильная камера	Холод . камера встроенная Сплит-система Technoblock CSM150U	1	2020	2020	60
2	Кабинет заведующей	Ларь морозильный	1	1999	1999	80
3	Кабинет заведующей	Ларь морозильный	1	2015	2015	50
4	Кабинет заведующей	Ларь морозильный	1	2015	2015	50
5	Горячий цех	Холодильник бытовой	1	2018	2018	50
6	Горячий цех	Холодильник бытовой	1	2018	2018	50
7	Горячий цех	Тестомес	1	2008	2008	70
8	Горячий цех	Электроплита 4 комфорочная	1	2012	2012	60
9	Горячий цех	Электроплита 4 комфорочная	1	2012	2012	60
12	Горячий цех	Мармит 2-х блюд	1	1992	2009	80
13	Горячий цех	Шкаф жарочный	1	1992	2009	80
15	Сырьевой цех	Мясорубка	1	2018	2018	40
22	Моечное отделен.	Электронагреватель проточный	1	2019	2019	40

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	Электроплита 4 комфорочная	ЭП-4ЖШ	100С +350С	2012	10 лет	10.08.2012
		Электроплита 4 комфорочная	ЭП-4ЖШ	100С +350С	2012	10 лет	10.08.2012
		Мармит 2-х блюд	МСЭМ 60	100С +350С	1992	13 лет	10.08.2009
		Шкаф жарочный двухсекционный	ШЖЭ-2-2/1	0С-100С-140С-180С-220С-260С-300С	1992	13 лет	10.08.2009
2	Механичес-кое	Тестомес	ф-1269	н/у	2008	14 лет	10.08.2008
		Мясорубка	ММIR 14/38	н/у	2018	4 года	10.08.2018
3	Холодильное	Холод . камера встроенная Сплит-система	Technoblock CSM15	0, +8 С	2020	2 года	01.09.2020
		Ларь морозильный	СНЕЖ	0, -26 С	2015	7 лет	10.08.2015
		Ларь морозильный	СНЕЖ	0, +26 С	2015	7 лет	10.08.2015
		Ларь морозильный	ДЕСВУ	0, +26 С	1999	33 года	10.08.1999
		Холодильник бытовой	STINOL	0, +4 С	2018	4 года	10.08.2018
		Холодильник бытовой	HAIER	0, +4 С	2018	4 года	10.08.2018

8.3 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	Имеется		По мере необходимости	Имеется	ООО «Домаш	Имеется

						ня кухня»	
2	Механичес-кое	Имеется	Имеется	По мере необходимости	Имеется	ООО «Домашняя кухня»	Имеется
3	Холодильное	Имеется	Имеется	По мере необходимости	Имеется	ООО «Домашняя кухня»	Имеется
4	Весоизмерительное	Имеется	Имеется	По мере необходимости	Имеется	ООО «Домашняя кухня»	Имеется

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	стол обеденный	10	01.07.2017	30%	
2	стул	60	01.07.2017	40%	60

9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М ²
		Количество единиц оборудования для бытовых целей
1	Туалет	отсутствует
2	Кабинет заведующего производством	10 кв.м.

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 специальное	4 разряд	7 лет	да
2	Технолог	1	1	среднее специальное	4 разряд	7 лет	да

3	Повара	1	1	среднее профессиональное	3 разряд	7 лет	да
4	Рабочие кухни (помощники повара)	1	1	среднее профессиональное	3 разряд	5 лет	да

11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов

- самообслуживание

- шведский стол

- меню по выбору

12. Перечень нормативных и технологических документов:

- 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 об организации питания

- Приказ о бесплатном питании обучающихся из многодетных малообеспеченных семей

- Приказ о бесплатном питании обучающихся, находящихся в трудной жизненной ситуации

- Приказ О бесплатном питании обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (1-4 классы)

- Приказ О бесплатном питании обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (5-11 классы)

- Приказ Об организации питания обучающихся 1-4 классов

- Приказ О получении сухого бесплатного пайка учащихся из многодетных семей обучающимися на дому

- Приказ Об обеспечении учащихся 1,2,3,4 классов витаминизированным завтраком (обогащенное молоко и кулинарное изделие)

- График дежурства ответственного за организацию питания 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 родительского контроля (общественного контроля) за организацией горячего питания детей в МБОУ «СОШ № 59»

- Положение об организации питания обучающихся в МБОУ «СОШ № 59»

- Положение о бракеражной комиссии МБОУ «Средняя общеобразовательная школа № 59»

- Приказ об организации питания в школе

- Должностные инструкции персонала пищеблока

- План производственного контроля

- Требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы

- Наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания

