

**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»

Аренда у ГК ОУ УР «Школа № 47»
Договор безвозмездного пользования недвижимым имуществом
от 01.01.2022 г.

Адрес месторасположения 426027 Удмуртская Республика город
Ижевск, улица Володарского, дом 52.

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

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	Калимулина Елена Шафигулловна
Ответственный за питание обучающихся	Коньшева Зоя Степановна
Численность педагогического коллектива	41 чел.

Количество классов по уровням образования

- 1-4 классы – 9
- 5-8 классы – 8
- 9-11 классы – 4
- Итого - 21

Количество посадочных мест 166

Площадь обеденного зала 144,6 кв.м.

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	2	59	59
2	2 класс	3	57	57

3	3 класс	2	50	50
4	4 класс	2	41	41
5	5 классов	3	66	21
6	6 классов	2	40	10
7	7 классов	2	47	13
8	8 классов	1	26	14
9	9 классов	2	41	7
10	10 классов	1	15	5
11	11 классов	1	15	3
	Итого	21	457	84

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	207	196	95%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	207	196	95%
2	Учащиеся 5-8 классов	179	173	97%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	52	52	29%
	в т.ч. за родительскую плату	127	127	68%
3	Учащиеся 9-11 классов	71	71	100%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	15	15	21%
	в т.ч. за родительскую плату	56	56	79%
4	Общее количество учащихся всех возрастных групп	457	440	96%
	в том числе льготных категорий	67	67	15%
	в том числе за родительскую плату	373	373	81

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	207	11	5%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	11	11	5%
2	Учащиеся 5-8 классов	179	6	3%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	6	6	3%
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0%
3	Учащиеся 9-11 классов	71	10	14%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0%
	в т.ч. за родительскую плату	10	10	14%
4	Общая количество учащихся всех возрастных групп	457	27	6%
	в том числе льготных категорий	17	17	4%
	в т.ч. за родительскую плату	10	10	2%

3. Модель предоставления услуги питания (столовая на сырье, столовая доготовочная, буфетно-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 № 59/ФМ от 30.04.2022 г.
Длительность контракта	3 месяца

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

МБОУ «СОШ № 59» перевозку пищевой продукции не осуществляет.

Вид транспорта	
Принадлежность транспорта	- транспорт образовательной организации - транспорт оператора питания

	<ul style="list-style-type: none"> - транспорт организации поставщика пищевой продукции - транспорт ИП, предоставляющего пищевую продукцию - арендуемый транспорт
условие использования транспорта	

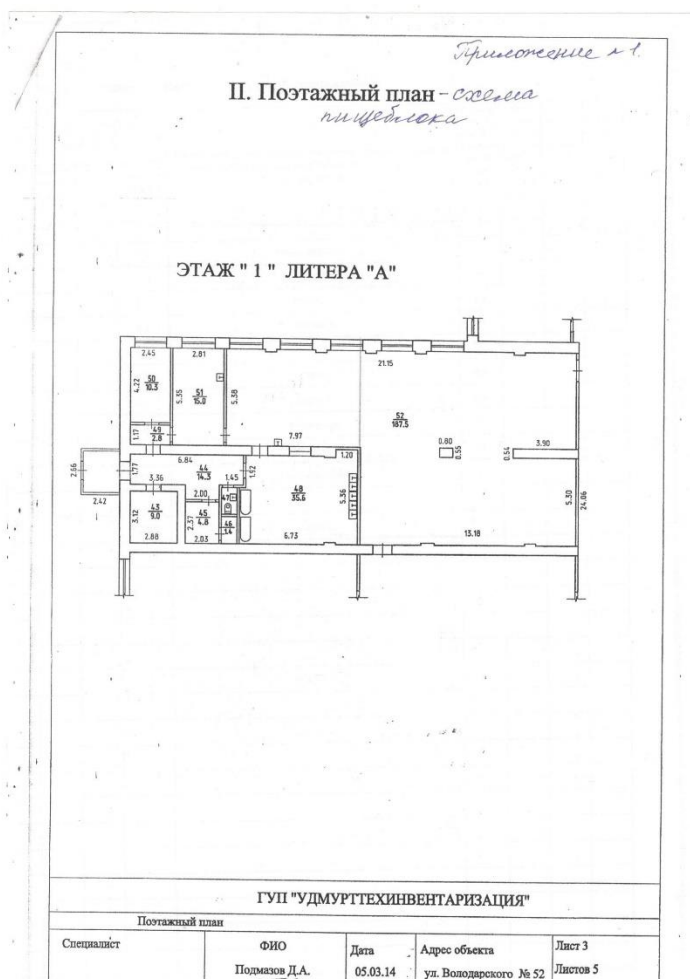
5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	централизованное
Отопление	централизованное
Водоотведение	централизованное
вентиляция помещений	комбинированная

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

Организация питания осуществляется на базе ГКОУ УР «Школа № 47».

План-схема в приложении № 1.



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	-	19,3	-	-
2	Производственные помещения	-	93,5	-	-
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	-	15,0	-	-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	-	-	-	-
2.3	Мясо-рыбный цех	-	-	-	-

2.4	Доготовочный цех	-	-	-	-
2.5	Горячий цех	-	42,9	-	-
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	-	17,8	-	-
2.12	Моечная столовой посуды	-	17,8	-	-
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 №80453	1	2010	2020	60
2	Кабинет заведующей	Ларь морозильный	1	2021	2021	10
3	Кабинет заведующей	Ларь морозильный	1	1992	2009	60

4	Кабинет заведующей	Ларь морозильный	1	н/у	2009	80
5	Горячий цех	Холодильник	1	н/у	2009	80
6	Горячий цех	Пекарский шкаф 3-х секц	1	1979	2009	80
7	Горячий цех	Тестомес	1	1992	2009	60
8	Горячий цех	Витрина холод. д/салатов	1	1999	2009	60
9	Горячий цех	Холодильник бытовой	1	2012	2020	60
10	Горячий цех	Электроплита 6ти конфорочная	1	1983	2009	80
11	Горячий цех	Электроплита жарочная 6-ти конфорочная	1	2012	2009	60
12	Горячий цех	Мармит 2-х блюд	1	1986	2009	80
13	Горячий цех	Мармит 1 блюдо	1	1986	2009	80
14	Горячий цех	Машина протиручно – резательная	1	2001	2020	10
15	Сырьевой цех	Мясорубка	1	1992	2009	60
16	Сырьевой цех	Холодильник бытовой	1	2006	2009	60
17	Сырьевой цех	Машина протиручно – резательная	1	2019	2020	10
18	Сырьевой цех	Картофелечистная машина	1	2011	2015	30
19	Сырьевой цех	Электронагреватель 100л	1	1999	2009	60
20	Моечное отделен.	Посудомоечная машина МПУ-700-01	1	2009	2009	80
21	Моечное отделен.	Посудомоечная машина фронтальная	1	2009	2020	80
22	Моечное отделен.	Электронагреватель 100л	1	2021	25.03.2022	10

Указать перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями для каждого цеха в соответствии с **приложением А**.

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 6-ти конфорочная	Abat	100С +350С	1983	10 лет	15.03.2022
		Электроплита жарочная 6-ти конфорочная	Rada ПЭ-806Ш	100С +350С	2012	10 лет	15.03.2022
		Электронагреватель 100л	ЭВАН	+85	1999	10 лет	15.03.2022
		Электронагреватель 100л	ЭВАН	+85	2021	10 лет	15.03.2022
		Мармит 2-х блюд	Ф00001244	0С +100С	1986	10 лет	15.03.2022
		Мармит 1 блюд	Ф00001245	0С +100С	1986	10 лет	15.03.2022
		Пекарский шкаф 3-х секц	ф-406	0С-100С-140С-180С-220С-260С-300С	1979	10 лет	15.03.2022
2	Механическое	Тестомес	ф-4484	н/у	1992	10 лет	15.03.2022
		Машина протирачно – резательная	МПО-1-01	н/у	2001	10 лет	15.03.2022
		Мясорубка	УКМ-12	н/у	1992	10 лет	15.03.2022
		Машина протирачно – резательная	МПО-1-02	н/у	2019	10 лет	15.03.2022
		Картофелечистая машина	МОК-300М	н/у	2011	10 лет	15.03.2022
		Посудомоечная машина	МПУ-700-01	н/у	2009	10 лет	15.03.2022
		Посудомоечная машина фронтальная	Arach AF500	н/у	2009	10 лет	15.03.2022
3	Холодильное	Холод . камера встроенная Сплит-система	Technoblock CSM150 U №80453	0, +8 С	2010	10 лет	15.03.2022
		Ларь морозильный	СНЕЖ	0, -26 С	2020	10 лет	15.03.2022
		Ларь морозильный	УРО	0, +26 С	1992	10 лет	15.03.2022

		Ларь морозильный	Elcold	0, +26 С	н/у	10 лет	15.03.2022
		Холодильник	Атлант	0, +4 С	2006	10 лет	15.03.2022
		Витрина холод. д/салатов	ф-327	0, +4 С	1999	10 лет	15.03.2022
		Холодильник бытовой	Индезит	0, +4 С	2012	10 лет	15.03.2022
		Холодильник бытовой	POLAIR	0, +4 С	н/у	10 лет	15.03.2022
4	Весозъерительное	Весы электронные	МИДЛ МТ 15 МЖА	15 кг	22.09.2020	10 лет	15.03.2022
		Весы электронные	МИДЛ МТ 15 МЖА	15 кг	22.09.2020	10 лет	15.03.2022
		Весы электронные	МИДЛ МТ 15 МЖА	15 кг	22.09.2020	10 лет	15.03.2022
		Весы электронные	МИДЛ МТ 15 МЖА	15 кг	22.09.2020	10 лет	15.03.2022
		Весы электронные	МИДЛ МТ 15 МЖА	15 кг	08.02.2019	10 лет	15.03.2022
		Весы электронные	МП 150 ВДА Ф-3	200 кг	06.10.2020	10 лет	15.03.2022

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 «Домашняя кухня»	Имеется

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	40	01.09.2019	10%	166
2	стул	175	01.09.2019	30%	166

9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М ²	
		Количество единиц оборудования для бытовых целей	
1	Туалет		1,6
2	Кабинет заведующего производством		15,0

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	5 лет	да
2	Технолог	1	1	среднее специальное	4 разряд	5 лет	да
3	Повара	2	2	среднее профессиональное	3 разряд	11 лет	да

4	Рабочие кухни (помощники повара)	2	2	среднее професси ональное	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

