Бывальцева Надежда Николаевна
Подписан: Бывальцева Надежда Николаевна
DN: C=RU, OU=директор, O="МБОУ "" Варнинская НОШ"""", CN=Бывальцева Надежда Николаевна, E=vrn-sc@deb-obr.udmr.ru
Основание: я подтверждаю этот документ своей удостоверяющей подписью
Местоположение: место подписания
Дата: 2023-10-27 04:59:31
Foxit Reader Версия: 9.7.0

Утверждаю
Директор МБОУ «Варнинская НОШ»
_____ Н.Н. Бывальцева
«31» августа 2023г

Паспорт пищеблока

_____МБОУ «Варнинская НОШ»_____
наименование образовательной организации

Адрес месторасположения __427060 УР, Дебесский район, д. Варни, ул. Варнинская, 21_
Телефон_8(34151)42342__
эл почта: _varnisad.byvaltseva@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_Бывальцева Надежда Николаевна_____
Ответственный за питание обучающихся __Бывальцева Надежда Николаевна_____
Численность педагогического коллектива _____4_____чел.
Количество классов по уровням образования_____4_____
Количество посадочных мест _____16_____
Площадь обеденного зала _____43,3_____

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.
1	1 класс	1	1
2	2 класс	1	3
3	3 класс	1	4
4	4 классов	-	-

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	-	-	-

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	8	8	8

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

Модель предоставления питания	Столовая на сырье
Оператор питания, наименование	МБОУ «Варнинская НОШ»
Адрес местонахождения	427060 УР, Дебесский район, д. Варни, ул. Варнинская,21
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Бывальцева надежда Николаевна
Контактные данные: тел. / эл. почта	8(34151)42342, varnisad.byvaltseva@yandex.ru
Дата заключения контракта	18.01.2022г
Длительность контракта	1 год

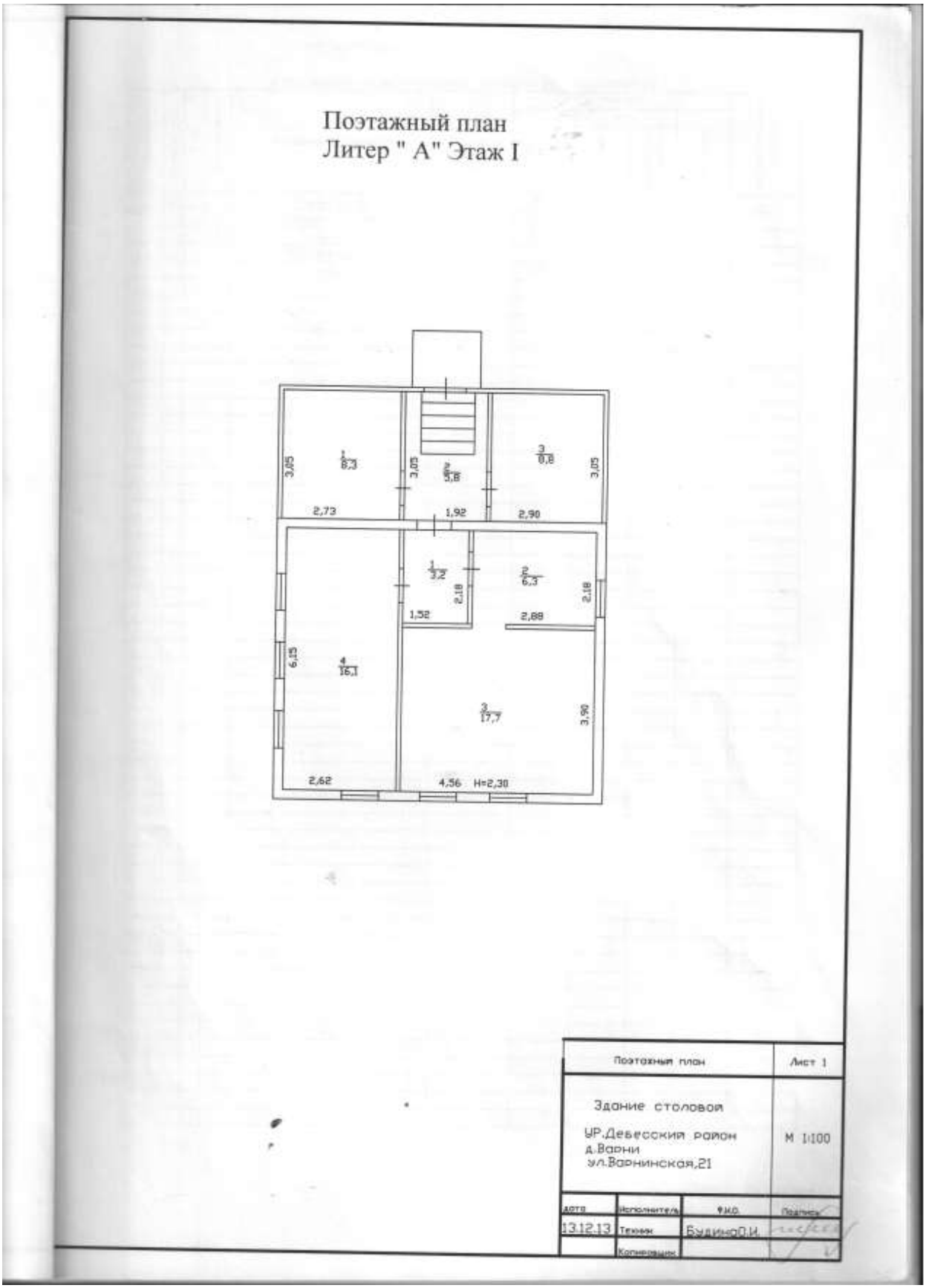
4. **Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции**

Вид транспорта	
Принадлежность транспорта	-транспорт организации поставщика пищевой продукции
Условия использования транспорта	-

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	Централизованное
Горячее водоснабжение	Водонагреватель
Отопление	Централизованное
Водоотведение	Централизованное
вентиляция помещений	Естественная

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	Столовая	Столовые доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения		8,8		
2	Производственные помещения		6,3		
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)				-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей) - Мясо-рыбный цех				-
2.3	Мясо-рыбный цех			-	-
2.4	Доготовочный цех		-		-
2.5	Горячий цех		17,7		-
2.6	Холодный цех				-
2.7	Мучной цех			-	-
2.8	Раздаточная				
	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)		16,1		

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	Производственное помещение	- Ларь морозильный -Холодильник «Бирюза»	1 1	2013 1991	2013 1991	60 95
2	Кухня	-Холодильник «Индезит» -Холодильник «Бирюза» Электромясорубка -Электическая плита -Водонагреватель	1 1 1 1 1	2013 2011 2014 2009 2008	2013 2011 2014 2009 2008	60 70 50 95 50

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

8.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования: пустой

№ 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	Весоизмерительное						

8.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:

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

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

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой -, площадь M^2			
		количество единиц оборудования	дата его приобретения	процент изношенности оборудования	количество посадочных мест в столовой
1	Стол	7	1993	80	20
2	Холодильник «Бирюза»	1	1991	95	95
3	Морозильный ларь	1	2013	60	
4	Электрическая плита	1	2009	95	
5	Электромясорубка	1	2014	50	
6	Весы бытовые	1	2000г	2000	85
7	Весы электронные	1	2021		
8	Водонагреватель	1	2008		
9	Раковина	8	2013	50	
10	Холодильник «Бирюза»	1	2011	70	
11	Холодильник «Индезит»	1	2013	60	

9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь $М^2$
		количество единиц оборудования для бытовых целей
1	Склады	- стеллажи - производственный стол - весы
2	Производственное помещение	- Стол производственный -2 - Морозильный ларь - раковина для рыб и мяса -раковина для мытья рук
3	Кухня	- производственные столы -4 - шкаф -стеллаж -электрическая плита - холодильник «бирюза» - холодильник «Индезит» -весы электронные - раковина для мытья рук - раковина для мытья посуды – 3 - раковина для овощей - электромясорубка - водонагреватель

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	0	0	0	0	0	0
2	Технолог	0	0	0	0	0	0
3	Повара	1,25	1,25	Среднее профессио нальное	4	16	есть
4	Рабочие кухни (помощники повара)	0	0	0	0	0	0

11.Форма организации питания обучающихся
- предварительное накрытие столов

12. Перечень нормативных и технологических документов:
- Примерное двухнедельное меню
- Ежедневное меню
- Меню раскладка
-Технологические карты (ТК)
- Накопительная ведомость
- График приема пищи,
-Гигиенический журнал (сотрудники)
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
- **Ж**урнал 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