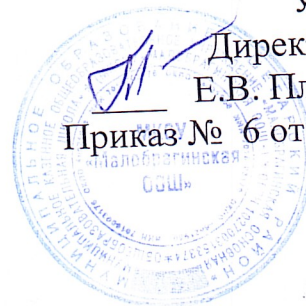


Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение  
«Малобрагинская основная общеобразовательная школа»

Утверждаю

Директор школы  
Е.В. Плотникова .

Приказ № 6 от 19.01.2024



## ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА

Адрес месторасположения школы: 636146, Томская область, Шегарский район, с. Малобрагино, ул. Школьная, д.1а

Адрес месторасположения столовой: 636146, Томская область, Шегарский район, с. Малобрагино, ул. Школьная, д.1а

Телефон 8(38247) 36-528 /e-mail: [oozh-malobragino@shegarsky.gov70.ru](mailto:oozh-malobragino@shegarsky.gov70.ru)

# 1. Общие сведения об образовательной организации

1.1. Руководитель образовательной организации-

Плотникова Елена Владимировна

1.2. Ответственные за питание обучающихся – Егорова Екатерина Александровна,

Перемитина Любовь Николаевна

1.3. Численность педагогического коллектива- 6 чел.

1.4. Количество классов по уровням образования

Классы	Количество классов	Численность обучающихся всего, чел.	В том числе льготной категории, чел.
2 класс	1	2	
3 класс	1	3	1
4 класс	1	3	
6 класс	1	3	1
7 класс	1	2	
9 класс	1	4	4

## 2. Охват горячим питанием по возрастным группам обучающихся

### 2.1 Охват одноразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся

Контингент по группам обучающихся	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием	
		Кол-во, чел.	% от числа обучающихся
<b>Учащиеся 1-4 классов, в т. ч.</b>	7	7	100
учащиеся с ОВЗ			
<b>Учащиеся 5-11 классов, т. ч.</b>	4	4	100
учащиеся льготных категорий			
учащиеся с ОВЗ			
<b>Общее количество учащихся всех возрастных групп, в т. ч.</b>	11	11	100
учащиеся льготных категорий			
учащиеся с ОВЗ			

### 2.2 Охват двухразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся

Контингент по группам обучающихся	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием	
		Кол-во, чел.	% от числа обучающихся
<b>Учащиеся 1-4 классов, в т. ч.</b>	1	1	100
учащиеся с ОВЗ	1	1	100
<b>Учащиеся 5-11 классов, в т. ч.</b>	5	5	100
учащиеся льготных категорий			
учащиеся с ОВЗ			
<b>Общее количество учащихся всех возрастных групп, в т. ч.</b>	6	6	100
учащиеся льготных категорий			
учащиеся с ОВЗ	6	6	100

### 3. Модель предоставления услуги питания (столовая на сырье)

Модель предоставления питания	Школьная столовая на сырье
Организатор питания, наименование	МКОУ «Малобрагинская ООШ»
Адрес местонахождения	636146, Томская область, Шегарский район, с. Малобрагино, ул. Школьная, д.1а
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Плотникова Елена Владимировна, директор
Контактные данные: тел. / эл. почта	Телефон 8(38247) 36-528 /e-mail: oosh-malobragino@shegarsky.gov70.ru
Дата заключения контракта	-
Длительность контракта	-

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

Вид транспорта	Не используется
Принадлежность транспорта	-транспорт образовательной организации -транспорт оператора питания -транспорт организации поставщика пищевой продукции -транспорт ИП. предоставляющего пищевую продукцию -арендуемый транспорт
Условия использования транспорта	

### 5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	водонагреватель
Отопление	собственная котельная
Водоотведение	локальные сооружения
Вентиляция помещений	естественная

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

Складское помещение 14,00	Столовая 29,6
Горячий цех: (кухня) 19,9	

### 7. Материально-техническое оснащение пищеблока:

Перечень помещений и их площадь, м<sup>2</sup> (перечень и площадь помещений в зависимости от модели предоставления питания)

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Площадь помещения, м <sup>2</sup>			
		Столовые школьные базовые	Столовые, работающие на сырье	Столовые доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Склад	14			
2	Производственные помещения				
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	-			
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	-			
2.3	Мясорыбный цех	-			
2.4	Доготовочный цех	-			
2.5	Горячий цех	19,9			
2.6	Холодный цех	-			
2.7	Мучной цех	-			
2.8	Раздаточная зона	-			
2.9	Помещение для нарезки хлеба	-			
2.10	Помещение для обработки яиц	-			
2.11	Моечная для мытья кухонной посуды	-			
2.12	Моечная для мытья столовой посуды	-			
2.13	Моечная тары	-			
2.14	Производственное помещение буфета - раздаточной с посудомоечной	-			
3	Комната для приема пищи	29,6			

## 8. Характеристика технологического оборудования пищеблока

### 8.1 Перечень технологического оборудования пищеблока

№ п/п	Наименование технологического оборудования и назначение	Характеристика оборудования					
		количество единиц оборудования	марка и производительность	дата выпуска	даты начала эксплуатации	срок службы	% изношенности и сроки профилактического осмотра
1	Тепловое						
	электрическая плита с духовкой	1	ПЭП-0,48М-ДШ	2013	01.09.2013	11 лет	40
2	Механическое						
	электо – мясорубка	1	ТТ-12	2020	01.08.2020	4 г.	20
3	Холодильное						
	Холодильник	1	Бирюса	2011	16.11.2011	13 лет	60
	Холодильник	1	Stinol	2007	31.07.2007	17 лет	80
	Морозильная камера	1	Бирюса132	2021	27.04.2021	3	10
4	Весозмерительное						
	Контрольные весы	1	Mercury	2020	2020	4 г.	20

### 8.2. Перечень недостающего технологического оборудования на пищеблоке

№ п/п	Наименование цехов помещений	Наименование оборудования	Количество единиц оборудования
1			

### 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	специалист, ответственный за состояние оборудования	график санитарной обработки оборудования
1	Тепловое						
	электрическая	-	нет	Не	-	завхоз	1р/мес

	плита с духовкой			проводился			
2	Механическое						
	электо-мясорубка	-	нет	Не проводился	-	завхоз	1р/мес
3	Холодильное						
	Холодильник 1 Холодильник 2 Морозильная камера	-	нет	Не проводился	-	завхоз	1р/мес
4	Весоизмерительное						
	Контрольные весы	-	нет	Не проводился	-	завхоз	1р/мес

### 9. Характеристика помещения и оборудования обеденного зала, план-схема обеденного зала

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования обеденного зала – площадь, М <sup>2</sup>			
		количество единиц оборудования	дата его приобретения	процент изношенности оборудования	количество посадочных мест в обеденном зале
1	Стол	5	2006	100	20
2	Стул	20	2006	100	20

### 10. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений – площадь, М <sup>2</sup>
1		
2		

### 11. 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	-	-	-	-	-	-
2	Технолог	-					
3	Повара	1	да	Да	3 разряд	17	да
4	Рабочие кухни (помощники повара)	-	-	-	-	-	-

## **12. Форма организации питания обучающихся**

- предварительное накрытие столов

- самообслуживание

- меню

## **13. Перечень нормативных и технологических документов:**

- примерное двухнедельное меню: имеется
- ежедневное меню: имеется
- технологические карты (ТК): имеются
- накопительная ведомость: имеется,
- график приема пищи: имеется,
- гигиенический журнал (сотрудники): имеется,
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования: имеется,
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях: имеется,
- журнал бракеража готовой пищевой продукции: имеется,
- приказ о составе бракеражной комиссии: имеется,
- график дежурства преподавателей в столовой: имеется
- положение об организации питания обучающихся: имеется,
- положение о бракеражной комиссии, приказ об организации питания: имеется,
- должностные инструкции персонала пищеблока: имеется,
- программа производственного контроля: имеется,
- требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школ,
- наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания: имеется.