

ПАСПОРТ

пищеблока _____ МКОУ Заречная СОШ _____
наименование образовательной организации

Адрес месторасположения: Ивановская область, Заволжский район, с. Заречный,
ул.Фабричная, д.18

Телефон 84933324118 эл почта: zarech_shcool@ivreg.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 Т.Л. Борисова

Ответственный за питание обучающихся Т.Л. Борисова

Численность педагогического коллектива 14 чел.

Количество классов по уровням образования НОО - 4 класса, ООО - 5 классов, СОО-2 класса

Количество посадочных мест 100

Площадь обеденного зала 149,6 кв.м

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	1	7	3
2	2 класс	1	19	7
3	3 класс	1	9	4
4	4 класс	1	16	7
5	5 класс	1	22	7
6	6 класс	1	18	2
7	7 класс	1	18	5
8	8 класс	1	21	4

9	9 класс	1	18	6
10	10 класс	1	9	1
11	11 класс	1	7	3

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	51	50	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий		50	100
2	Учащиеся 5-8 классов	79	65	82,3
	в т.ч. учащиеся льготных категорий		18	22,8
	в т.ч. за родительскую плату		47	59,5
3	Учащиеся 9-11 классов	34	14	41,2
	в т.ч. учащиеся льготных категорий		10	29,4
	в т.ч. за родительскую плату		4	11,8
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	164	129	78,7
	в том числе льготных категорий		78	47,6

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	0	0	
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			
2	Учащиеся 5-8 классов	0	0	
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			

	в т.ч. за родительскую плату			
3	Учащиеся 9-11 классов	0	0	
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату			
	Общая количество учащихся всех возрастных групп			
	в том числе льготных категорий			

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

Модель предоставления питания	Столовая на сырье
Оператор питания, наименование	отсутствует
Адрес местонахождения	Ивановская область, Заволжский район, с.Заречный, ул. Фабричная, д.18
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Борисова Татьяна Леонидовна
Контактные данные: тел. / эл. почта	84933324118, zarech_shcool@ivreg.ru
Дата заключения контракта	нет
Длительность контракта	нет

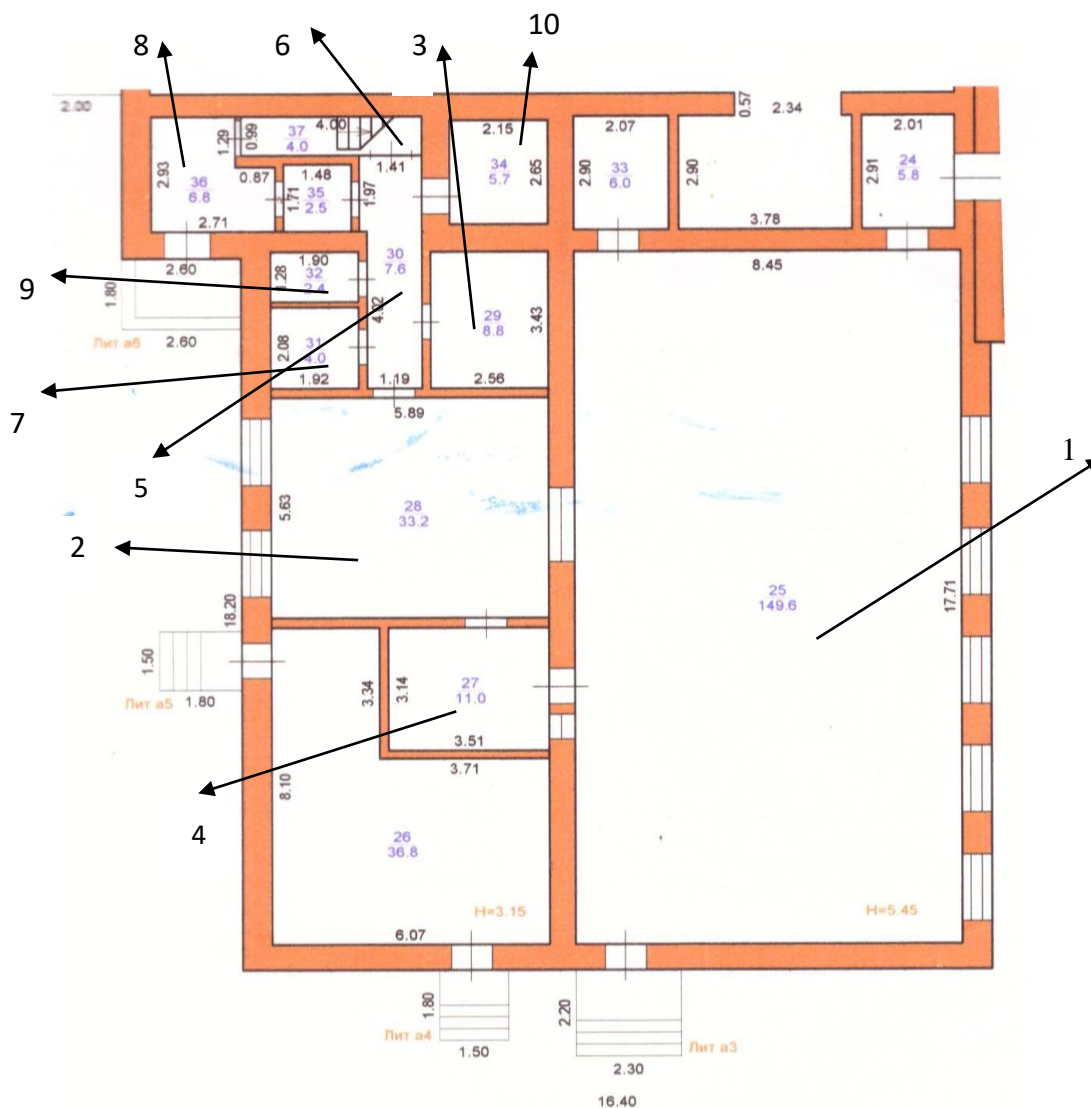
4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	Машина марки ГАЗ
Принадлежность транспорта	-транспорт образовательной организации -транспорт оператора питания -транспорт организации поставщика пищевой продукции <u>-транспорт ИП. предоставляющего пищевую продукцию</u> -арендуемый транспорт
Условия использования транспорта	использование в рамках договора с поставщиком пищевой продукции

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	(<u>централизованное</u> , собственная скважина, другие ведомственные источники)
Горячее водоснабжение	(централизованное, собственная котельная, <u>водонагреватель</u> , резервное горячее водоснабжение)
Отопление	(централизованное, <u>собственная котельная</u>)
Водоотведение	(<u>централизованное</u> , локальные сооружения, другие)
вентиляция помещений	(естественная, искусственная, <u>комбинированная</u>)

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



1. Обеденный зал столовой.
2. Горячий цех.
3. Цех первичной обработки мяса, рыбы, овощей, фруктов.
4. Мойка столовой посуды.
5. Коридор.
6. Склад для хранения овощей.
7. Гардеробная для персонала.
8. Подсобное помещение для хранения и обработки уборочного инвентаря.
9. Туалет для персонала.
10. Склад пищевых продуктов.

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		7,11		
2	Производственные помещения				
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)		8,8		-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)		-		-
2.3	Мясо-рыбный цех		-	-	-
2.4	Доготовочный цех	-	-		-
2.5	Горячий цех		33,2		-
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				-
2.12	Моечная столовой посуды		11		-
2.13	Моечная и кладовая тары				--
2.14	Производственное помещение буфета-раздаточной	-	-	-	
2.15	Посудомоечная буфета-раздаточной	-	-	-	
3	Комната для приема пищи (персонал)		4		

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	Горячий цех	Электроплита ПЭМ 4-010.00.000 ПС ТУРБ 05881 465.014 – 95380 ВНРЕ- 50 Гц 15,8 кВт с жарочным шкафом	2	2011	2011	80
		Электрическая плита «Электра» 4-х комфорочная	1	1989	1989	80
		Мармит «Ctastrotor»	1	2011	2011	100
		Стелаж для кухонной посуды	1	1967	1967	95
		Моечные ванны для кухонной посуды	2	1967	1967	95
		Раковина для мытья рук	1	2010	2010	80

		Производственные столы	5	1967	1967	80
2	Складские помещения (кладовая)	Стеллаж	1	2010	2010	
		Холодильник «Ока»	1	1981	1981	100
		Холодильник	1	1989	1989	100
		Холодильник «Bosch	1	2011	2011	50
		Рециркулятор	1	2021	2021	20
3	Цех первичной обработки мяса, рыбы, овощей, фруктов	Холодильник «Bosch»	1	2013	2013	50
		Производственные столы	2	1967	1967	80
		Моечные ванны	4 +1	2011	2011	50
		Водонагреватель De Lue	1	2020	2020	50
		Производственные столы	2	1967	1967	80
4	Моечная для мытья столовой посуды	Водонагреватель Edison	1	2020	2020	50
		Производственные столы	4	1967	1967	80
		Стеллаж для столовой посуды	1	1980	1980	90
		Моечные ванны для столовой посуды	6	1967	1967	90

ПЕРЕЧЕНЬ недостающего оборудования для оснащения столовой в соответствии с СанПиН

Наименование производственного помещения	Наименование оборудования	Количество (не менее)
Склад	Подтоварники	1
Цех первичной обработки (мяса, рыбы, овощей, фруктов)	картофелеочистительная машина	1
	овощерезательная машина	1
	производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы)	1
	контрольные весы	1
	Электромясорубка	1
	Фаршемешалка	1
Горячий цех	электрическая сковорода	1

	пароконвектомат	1
	электропривод для готовой продукции	1
	электрокотел	1
	контрольные весы	1
	мармиты для горячих блюд	1
Моечная для мытья столовой посуды	посудомоечная машина	1
	моечные ванны (для стеклянной посуды и столовых приборов)	2
	стеллаж (шкаф)	1

(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	Приготовление пищи	Электроплита ПЭМ 4-010.00.000 ПС ТУРБ 05881 465.014 – 95380 ВНРЕ- 50 Гц 15,8 кВт с жарочным шкафом		30.08.2011	8 лет	
		Приготовление пищи	Электрическая плита «Электра» 4-х комфорочная		1967		
		Сохранение температуры приготовленного блюда	Мармит «Ctastrotor»		2011		
		Обеспечение водой соответствующей температуры процессов мытья рыбы, мяса, фруктов,	Водонагреватель De Lue		2020	2 года	

		овощей и кухонной посуды					
		Обеспечение водой соответствующей температуры процессов мытья столовой посуды	Водонагреватель Edison		2017	2 года	
2	Механическое	Обеззараживание воздуха и поверхности в помещении	рециркулятор		2021	5 лет	
3	Холодильное	Хранение пищевых продуктов	Холодильник «Bosch		2011	10 лет	
		Хранение пищевых продуктов, суточных проб	Холодильник «Bosch»		2013	10 лет	
4	Весоизмерительное	Взвешивание продуктов и порций	Весы ВП-40М с металлическими кнопками		10.07.2020	10 лет	

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	нет	нет	По мере необходимости	имеется	директор	имеется
2	Механическое	нет	нет	По мере необходимости	имеется	директор	имеется

					разряд		
1	Зав. производством						
2	Технолог						
3	Повара	1	1	1			имеется
4	Рабочие кухни (помощники повара)						
5	Мойщик посуды	0,5	0,5	0,5			имеется
6	Подсобный рабочий	0,5	0,5	0,5			имеется

11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов

- самообслуживание

- шведский стол

- меню по выбору

12. Перечень нормативных и технологических документов:

- Примерное 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 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