

ПАСПОРТ

пищеблока МОУ Иванковская СШ
наименование образовательной организации

Адрес месторасположения Ивановская область, Фурмановский район, д.Иванково д.54

Телефон 8(49341)90171 эл почта: ivshkola2007@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 Жаренова Галина Валентиновна

Ответственный за питание обучающихся Жаренова Галина Валентиновна

Численность педагогического коллектива 33 чел.

Количество классов по уровням образования 1-4классы-7, 5-9 классы-7,10-11 классы -2

Количество посадочных мест 84

Площадь обеденного зала 71,6

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	1	28	1
2	2 класс	2	34	1
3	3 класс	2	33	2
4	4 классов	2	37	1
5	5 классов	1	27	7
6	6 классов	2	31	7
7	7 классов	1	24	6
8	8 классов	2	36	14

9	9 классов	1	22	7
10	10 классов	1	10	1
11	11 классов	1	6	2

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	132	132	100%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
2	Учащиеся 5-8 классов	118	113	95,8%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	34	34	100%
	в т.ч. за родительскую плату	84	79	94,0%
3	Учащиеся 9-11 классов	38	34	89,5%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	10	10	100%
	в т.ч. за родительскую плату	28	24	85,7%
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	288	279	96,9%
	в том числе льготных категорий	44	44	100%

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	132	5	3,8%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	5	5	100%
2	Учащиеся 5-8 классов	118	1	0,8%

	в т.ч. учащиеся льготных категорий	1	1	100%
	в т.ч. за родительскую плату			
3	Учащиеся 9-11 классов	38	0	
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату			
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	288	6	2,1%
	в том числе льготных категорий	6	6	100%

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

Модель предоставления питания	Столовая на сырье
Оператор питания, наименование	ООО «ФудСтар»
Адрес местонахождения	Ивановская область, Фурмановский район, г.Фурманов, ул.Октябрьская д.32
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Белов Антон Вячеславович
Контактные данные: тел. / эл. почта	Тел.,факс (49341)2-19-12; t-mail fudstar2mail.ru
Дата заключения контракта	ежемесячно
Длительность контракта	месяц

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	
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	<u>централизованное</u>
Горячее водоснабжение	<u>водонагреватель</u>
Отопление	<u>централизованное</u>
Водоотведение	<u>централизованное</u>
вентиляция помещений	<u>искусственная</u>

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	Столовые на доготовочные	Раздаточные, буфеты

			сырье		
1	Складские помещения				
2	Производственные помещения				
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)		12,2		-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)				-
2.3	Мясо-рыбный цех		16,2	-	-
2.4	Доготовочный цех	-	-		-
2.5	Горячий цех		14,2		-
2.6	Холодный цех				-
2.7	Мучной цех			-	-
2.8	Раздаточная		1,1		
2.9	Помещение для резки хлеба			-	-
2.10	Помещение для обработки яиц			-	-
2.11	Моечная кухонной посуды		14,9		-
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)				

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 эксплуатаци и	процента изношенност и оборудования
	Горячий цех	-электрические плиты	2	1982	1982	100%
		-протирочная машина	1	2020	2020	5%
		- производственн ые столы	4	2019	2019	5%
		-электрическая сковорода	-			
		-духовой (жарочный) шкаф	1	2010	2010	15%
		- пароконвектом ат	-			
		-электропривод для готовой продукции	-			
		-электрочотел	-			
		-контрольные весы	1	2010	2010	20%
		-раковина для мытья рук	1	2019	2019	10%
	Мясорыбный цех	- производственн ые столы	2	2019	2019	10%
		-контрольные весы	1	1982	1982	100%
		- среднетемперат урные холодильные шкафы	-			
		- низкотемперату рные холодильные шкафы	-			
		- электромясоруб ка	1	2010	2010	50%
		-моечные ванны	2	2019	2019	10%
		-колода для рубки мясо	-			

		-фаршемешалка	-			
		-котлетоформочный автомат	-			
		-раковина для мытья	1	2019	2019	10%
	Овощной цех (первичной обработки)	-производственные столы	1	2019	2019	10%
		-картофелечистительная машина	1	2020	2020	5%
		-овощерезательная машина	-			
		-моечные ванны	2	2019	2019	10%
		-раковина для мытья рук	1	2019	2019	
	Склад	-стеллажи	1	1982	1982	100%
		-подтоварники	2	1982	1982	100%
		-среднетемпературные холодильные шкафы	1	2020	2020	5%
		-низкотемпературные холодильные шкафы	1	2021	2021	5%
		психрометр	1			
	Помещение для обработки яиц (место в мясо-рыбном цехе)	-производственный стол	1	2019	2019	10%
		-моечные ванны	1	2019	2019	10%
		-емкость для обработки яйца	1	1982	1982	100%
		-раковина для мытья рук	1	2019	2019	10%
	Раздаточная зона	-мармиты для горячих блюд	2	1982	1982	100%
		-холодильный прилавок	-			
	Моечная для мытья столовой посуды	-производственный стол	1	2019	2019	10%
		-посудомоечная машина	-			

		-моечные ванны (для мытья столовой посуды)	3		2019	2019	10%
		-моечные ванны(для стеклянной посуды и столовых приборов)	2		2019	2019	10%
		-стелаж(шкаф)	1		1982	1982	100%
		-раковина для мытья рук	1		2019	2019	10%
		-моечные ванны(с объемом. позволяющим обеспечивать полное погружение кухонной посуды), оборудованные душевой насадкой с гибким шлангом	2		2019	2019	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 технологичес- кого оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производи- тельность	дата изготов- ления	срок службы	сроки профилактиче- ского осмотра
1	Тепловое						
2	Механичес-кое						
3	Холодильное						

4	Весоизмерительное						

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						
2	Механическое						
3	Холодильное						
4	Весоизмерительное						

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

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой -, площадь 71,6М ²			
		количество единиц оборудования	дата его приобретения	процент изношенности оборудования	количество посадочных мест в столовой
	Обеденный зал				84
	Стол обеденный	17			
	Лавка	30			
	Табурет	10			
	Стол для грязной посуды	2			
	Раковина для	6	2019	10%	

мытья рук				
-----------	--	--	--	--

9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М ²	
		количество	единиц оборудования для бытовых целей

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		Среднее-специальное	6	47 лет	В наличии
2	Технолог						
3	Повара	1		Среднее-специальное	3	9	В наличии
4	Рабочие кухни (помощники повара)	1		Среднее-специальное	3	9	В наличии

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