

ПАСПОРТ

пищеблока

Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя школа №14»

Адрес месторасположения 153023, г. Иваново, ул. Апрельская, д.3

Телефон (84932)375203 эл почта: school14@ivedu.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 – Чибизова Ольга Николаевна
Ответственный за питание обучающихся – Мартыненко Юлия Григорьевна
Численность педагогического коллектива - 48 чел.

Количество классов по уровням образования – 43 класса

Количество посадочных мест - 190

Площадь обеденного зала – 135,7 кв.м

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	5 класс	4	119	14
2	6 класс	5	122	7
3	7 класс	4	113	7
4	8 классов	4	102	14
5	9 класс	4	100	6
6	10 класс	1	20	1
7	11 класс	1	27	2

2. Охват горячим питанием по возрастным группам обучающихся

2.1 Охват одноразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся

№ п/п	Контингент по группам	Чел.	Охвачено горячим питанием	
			Количество, чел.	% от числа обучающихся
1	Учащиеся 1-4 классов	597	597	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	9		
2	Учащиеся 5-8 классов	456	442	97
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	42		
	в т.ч. за родительскую плату	414		
3	Учащиеся 9-11 классов	157	152	97
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	9		
	в т.ч. за родительскую плату	148		
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	1210	1191	98
	в том числе льготных категорий	60		

2.2 Охват двухразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся

№ п/п	Контингент по группам	Чел.	Охвачено горячим питанием	
			Количество, чел.	% от числа обучающихся
1	Учащиеся 1-4 классов	597	269	45
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	9		
2	Учащиеся 5-8 классов	456	169	37
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	42		
	в т.ч. за родительскую плату			
3	Учащиеся 9-11 классов	157	64	41
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	9		

	в т.ч. за родительскую плату			
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	1210	502	41
	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	МП «КШП Октябрьского района» г. Иваново
Адрес местонахождения	153043, г. Иваново, ул. 1-я Минеевская, д.25/2
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Лебедева Светлана Серафимовна
Контактные данные: тел. / эл. почта	(84932) 300732
Дата заключения контракта	18.01.2023
Длительность контракта	год

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	Автомобильный
Принадлежность транспорта	-транспорт образовательной организации - <u>транспорт оператора питания</u> -транспорт организации поставщика пищевой продукции -транспорт ИП, предоставляющего пищевую продукцию -арендуемый транспорт
Условия использования транспорта	-

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 сырье	Столовые на догоготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения		33,1		
2	Производствен ные помещения		31,5		
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)		7,6		-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)		7,6		-
2.3	Мясо-рыбный цех		12,3	-	-
2.4	Догоготовочный цех	-	-		-
2.5	Горячий цех		31,5		-
2.6	Холодный цех		7,6		-
2.7	Мучной цех		7,6	-	-
2.8	Раздаточная		12,3		
2.9	Помещение для резки хлеба		7,6	-	-
2.10	Помещение для обработки яиц		7,6	-	-
2.11	Моечная кухонной посуды				-
2.12	Моечная столовой посуды		7,6		-
2.13	Моечная и кладовая тары		7,6		--
2.14	Производствен ное помещение буфета- раздаточной	-	-	-	

2.15	Посудомоечная буфета- раздаточной	-	-	-	7,6	Комната для приема пищи (персонал)
3						

8.1 Характеристика технологического оборудования пищеблока

№ п/п	Наименование помещений	и наименование оборудования		количество единиц оборудования	дата выпуска	его даты начала эксплуатации	процента изношенности оборудования
		Шкаф жарочный	Эл.плита ПЭСМ-2				
1.	Овощной цех	Машина противочlorо-резательная МПО-1-00 (первичной обработки овощей)		1	2010	2010	50
2.	Мясо-рыбный цех	Мясорубка настольная УКМ-12		1	2012	2012	50
3.	Горячий цех	Шкаф жарочный	Эл.плита ПЭСМ-2	1	2010	2010	50
			4ПБ		2005	2005	70
			Эл.кипятильник	1	2005	2005	70
			Мармит вторых блюд ЭМК-70КМ-01 паровой с гастрокостями	1	2007	2007	50
			Пароконвектомат ПКА-10/1-ПМ	1	2022	2022	5
4.	Холодный цех	Шкаф холодильный ПХ-07	Ванна моечная ВСМ 1/600	3	2015	2015	30
5.	Моечная кухонной посуды	Ванна моечная ВСМ 1/600		4	2010	2010	30
6.	Моечная столовой посуды	Посудомоечная машина		1	2008	2008	97
7.	Моечная и складовая тары	Ванна моечная ВСМ 1/600		2	2010	2010	30

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	назначение	марка	производитель	дата изготовления	срок службы	сроки профилактических осмотров

1	Тепловое						
2	Механическое						
3	Холодильное						
4	Весозмерительное						

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	нет	18.01.2023	2023	КШП Октябрьского района	имеется
2	Механическое	имеется	нет	нет	2023	КШП Октябрьского района	имеется
3	Холодильное	имеется	нет	нет	2023	КШП Октябрьского района	имеется
4	Весозмерительное	имеется	нет	нет	2023	КШП Октябрьского района	имеется

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

	Характеристика оборудования столовой -, площадь М ²
--	--

№	Наименование	количество	дата	процент	количество посадочных мест в столовой
1	Раковина	3	2022	1	190
2	Сушилка для рук	2	2022	1	
3	Санитайзер	3	2022	1	
4	Рециркулятор	1	2021	1	

9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений - площадь М ²	
		количество	единиц оборудования для бытовых целей
1.	Сан.узел	3,1	
2.	Душевая	3,1	
3.	Раздевалка	2,3	
4.	Кабинет заведующей	2,3	
5.	Коридор	7,4	
6.	Тамбур	2,7	

10. Штатное расписание работников пищеблока

№	п/п	Наименование должностей	количество ставок	важность	базовое образование	квалификационные требования	стаж работы	наличие медкнижки	Характеристика персонала столовой		
									Средне-6	Средне-5	Средне-3
1		Зав. производством	1	100%	Средне-6	профессиональное	30	имеется			
2		Технолог	-	-	-	-	-	-			
3		Повара	1	100%	Средне-5	профессиональное	32	имеется			
4		Рабочие кухни (помощники повара)	3	100%	Средне-3	профессиональное	32	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)

- Технико-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