

ПАСПОРТ

пищеблока
Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя школа №14»

Адрес месторасположения 153023, г. Иваново, ул. 2-я Ключевая, д.20

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 - 110

Площадь обеденного зала – 81,4 кв.м

№ п/п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	5	157	2
2	2 класс	5	158	6
3	3 класс	5	143	0
4	4 классов	5	139	1

2. Охват горячим питанием по возрастным группам обучающихся

2.1 Охват одноразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся

			Охвачено горячим питанием
--	--	--	---------------------------

2.2 Охват двухразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся

№ п/п	Контингент по группам	Численность, чел.	Количество, чел.	% от числа обучающихся	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	1210	1191	98		
	в том числе льготных категорий	60				

№ п/п	Контингент по группам	Численность, чел.	Количество, чел.	% от числа обучающихся	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	1210	502	41		
	в том числе льготных категорий					

--	--	--	--	--

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

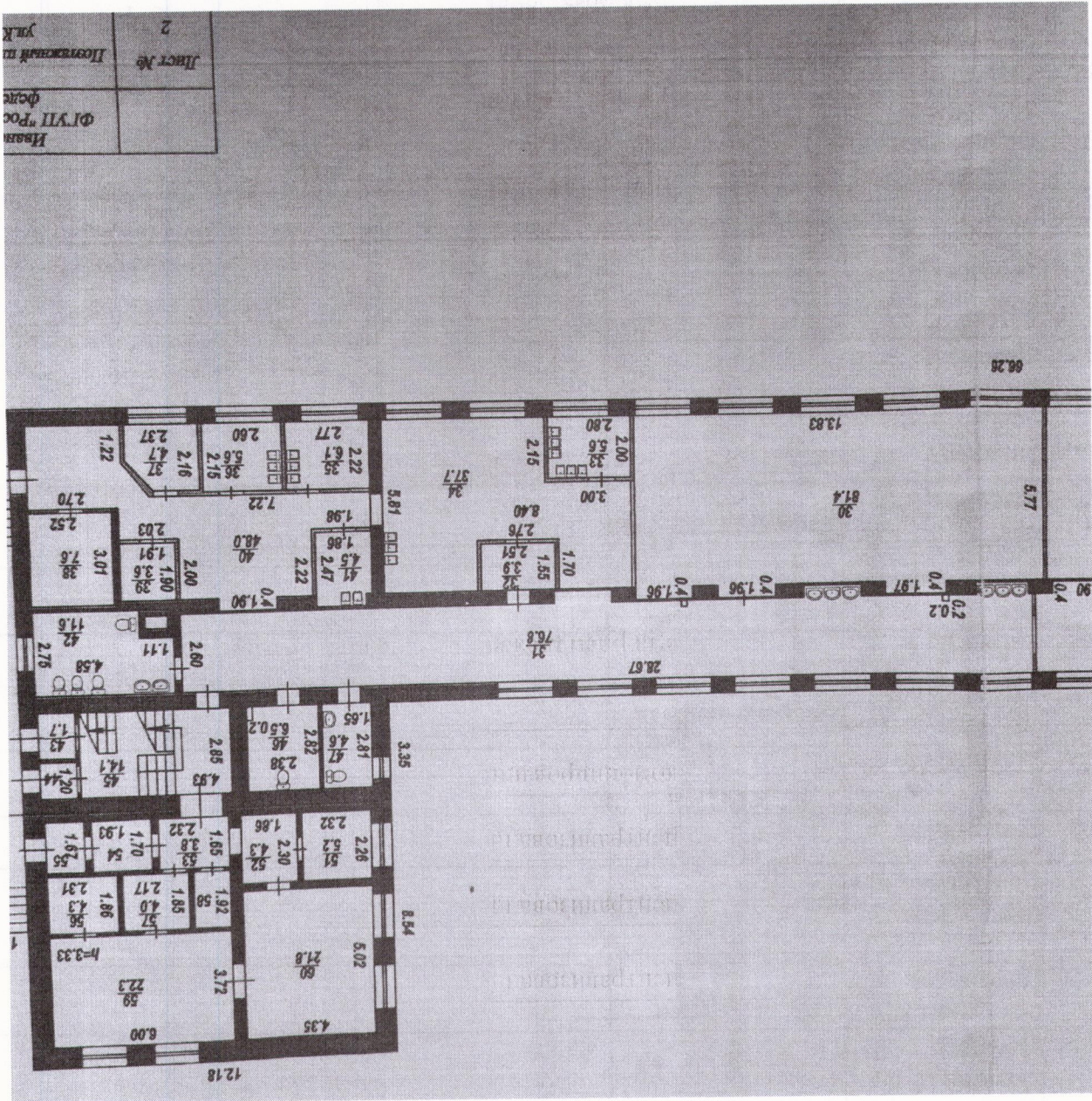
Модель предоставления питания	столовая на сырье
Оператор питания, наименование	МП «КШП Октябрьского района» г. Иваново
Адрес местонахождения	153043, г. Иваново, ул. 1-я Минеевская, д.25/2
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Лебедева Светлана Серафимовна
Контактные данные: тел. / эл. почта	(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 -транспорт оператора питания -транспорт организации поставщика пищевой продукции -транспорт ИП, предоставляющего пищевую продукцию -арендуемый транспорт
Условия использования транспорта	-

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
---------------	------------------



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

Торчае водоснабжение	централизованное, водонагреватель
Отопление	централизованное
Водотведение	централизованное
вентиляция помещений	комбинированная

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 доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения		4,7		
2	Производственные помещения		85,7		
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)		5,6		-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)		5,6		-
2.3	Мясо-рыбный цех		6,1	-	-
2.4	Доготовочный цех		-		-
2.5	Горячий цех		37,7		-
2.6	Холодный цех		48,0		-
2.7	Мучной цех		3,6	-	-
2.8	Раздаточная		7,6		
2.9	Помещение для резки хлеба		3,2	-	-
2.10	Помещение для обработки яиц		5,6	-	-
2.11	Моечная кухонной посуды		4,5		-
2.12	Моечная столовой посуды		5,6		-
2.13	Моечная и кладовая тары		4,5		--
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	количество	дата	его даты начала его	эксплуатации	процента	использования	Характеристика оборудования		
								оборудования	единиц	выпуска

1.	Овощной пех	Машина	1	2014	2014	50	
	(первичной	противочно-					
	обработки	резательная					
	овощей)	МПО-					
2.	Мясо-рыбный	Мясорубка	1	2014	2014	50	
	пех	настольная					
		УКМ-					
3.	Горячий пех	Шкаф жарочный	1	2014	2014	50	
		Эл.плита ПЭСМ-2	2	2014	2014	70	
		4ПБ					
		Эл.кипятильник	1	2014	2014	70	
		Мармит	1	2014	2014	50	
		вторых					
		брод ЭМК-70КМ-	1	2014	2014	50	
		с					
		гастроёмкостями					
		Пароконвектомат	1	2014	2014	35	
		ПКА-10-1/1-ПМ					
4.	Холодный пех	Шкаф	3	2014	2014	30	
		холодильный ШХ-					
		07					
5.	Моечная	Ванна	4	2014	2014	30	
	кухонной	Моечная					
	посуды	ВСМ 1/600					
6.	Моечная	Посудомоечная	1	2014	2014	56	
	столовой	Машина					
	посуды						
7.	Моечная и	Ванна	2	2014	2014	30	
	кладовая тары	Моечная					
		ВСМ 1/600					

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

8.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования:

№	Наименование	технологичес-	оборудования	назначение	марка	производи-	тельность	дата	изготов-	ления	срок	службы	сроки	профилактиче	ского осмотра

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
--	--

№ п/п	Наименование оборудования	количество	дата приобретения	процент изношенности	количество посадочных мест в столовой
1	Раковина	6	2014	15	110
2	Сушилка для рук	2	2014	15	
3	Санитайзер	3	2014	15	
4	Ресиркулятор	1	2014	15	

9. Характеристика бытовых помещений

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

11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов

- самообслуживание

- шведский стол

- меню по выбору

12. Перечень нормативных и технологических документов:

- Примерное двухдневное 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