

ПАСПОРТ

пищеблока **Муниципальное общеобразовательное учреждение**
«Китовская средняя школа»
(МОУ Китовская СШ)

Адрес месторасположения: 155927, Ивановская область, Шуйский район, с. Китово,
ул. Северная, д.3

Телефон: 8(49351)3-56-85, эл почта: kitovo_sh@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: Румянцева Ирина Валерьевна
Ответственный за питание обучающихся: Логинова Анастасия Григорьевна
Численность педагогического коллектива: 37 чел.

Количество классов по уровням образования: НОО – 10 классов, ООО – 11 классов, СОО – 2 класса

Количество посадочных мест: 200

Площадь обеденного зала: 242,1 м

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	2	46	46
2	2 класс	3	51	51
3	3 класс	2	53	53
4	4 классов	3	60	60
5	5 классов	2	45	10
6	6 классов	3	52	7
7	7 классов	2	40	5
8	8 классов	2	42	5

9	9 классов	2	29	4
10	10 классов	1	14	3
11	11 классов	1	7	0

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 одноразовым горячим питанием	
			Количество, чел.	% от числа обучающихся
1	Учащиеся 1-4 классов	210	100	23%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	210	100	23%
2	Учащиеся 5-8 классов	179	105	24%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	27	25	14%
	в т.ч. за родительскую плату	80	80	45%
3	Учащиеся 9-11 классов	51	32	63%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	7	7	14%
	в т.ч. за родительскую плату	25	25	49%
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	439	237	54%
	в том числе льготных категорий	244	132	30%

2.2 Охват двухразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся

№ п\п	Контингент по группам обучающихся	Численность, чел.	Охвачено двухразовым горячим питанием	
			Количество, чел.	% от числа обучающихся
1	Учащиеся 1-4 классов	210	110	25%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	210	36	8%
2	Учащиеся 5-8 классов	179	50	11%

	в т.ч. учащиеся льготных категорий	27	2	0,5%
	в т.ч. за родительскую плату	48	48	11%
3	Учащиеся 9-11 классов	51	1	0,2%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	7	-	0%
	в т.ч. за родительскую плату	1	1	0,2%
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	439	161	37%
	в том числе льготных категорий	244	38	9%

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

Модель предоставления питания	столовая на сырье
Оператор питания, наименование	-
Адрес местонахождения	-
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	-
Контактные данные: тел. / эл. почта	-
Дата заключения контракта	-
Длительность контракта	-

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	Автомобильный Газель
Принадлежность транспорта	- транспорт ИП, предоставляющего пищевую продукцию
Условия использования транспорта	-

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	централизованное
Отопление	централизованное
Водоотведение	централизованное
вентиляция помещений	принудительная

6. Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока – 505 человек в день

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 доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения	-	10,2	-	-
2	Производственные помещения		108,6		
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)		15,3		-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)		-		-
2.3	Мясо-рыбный цех		13,6	-	-
2.4	Доготовочный цех	-	-		-
2.5	Горячий цех(кухня)		44,4		-
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		13,05		-
2.12	Моечная столовой посуды		13,05		-
2.13	Моечная и кладовая тары		-		--
2.14	Производственное помещение буфета-раздаточной	-	-	-	
2.15	Посудомоечная буфета-раздаточной	-	-	-	
3	Комната для приема пищи (персонал)		9,2		

8.1 Характеристика технологического оборудования пищеблока

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Характеристика оборудования				процента изношенности и оборудования
		наименование оборудования	количество единиц оборудования	дата его выпуска	даты начала его эксплуатации	
1	Горячий цех (кухня)	Плиты	4	11.08.2012 01.06.1988		
		Водонагреватель проточный	1	17.12.2017		
		Протирочная машина (привод)	1			
		Духовые шкафы	2	14.09.1989 31.06.1988		
		Весы электронные	1	08.10.2020		
		Мармит	1	20.10.1987		

		Стеллаж для хранения гастроемкостей	1			
		Производственные столы	3			
		Раковина для мытья рук	1			
		Шкаф для хранения хлеба	1			
2	Склад	Весы	1			
		Холодильник	2			
		Стеллажи для хранения продуктов	2	13.02.2021	05.03.2021	
3	Мясо – рыбный цех	Мясорубка	1			
		Весы	1			
		Холодильник	2			
		Производственные столы	2	29.04.2021		
		Моечные ванны	2			
		Раковина для рук	1			
4	Овощной цех	Машина для очистки корнеплодов	1			
		Протирочно-резательная машина	1	08.08.2012		
		Весы настольные циферблатные	1	14.12.2021		
		Стеллажи для хранения продуктов	1	26.09.1985		
		Производственный стол	1			
		Моечная ванна	1			

		Раковина для рук	1			
5	Моечная	Машина посудомоечная				
		Водонагреватель электрический	1			
		Производственные столы	1	23.08.2012		
		Моечные ванны (трехсекционные)	6			
		Моечная ванны (двухсекционные)	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	Плита электрическая	ПЭ-0,510000 ОРЭ		06.1988		
		Плита электрическая	ЭП-4ЖШ	16,8 кВт			
		Плита электрическая					
		Плита электрическая					
		Мармит	Мсэсм-3	3,75 кВт	20.10.1887		
		Шкаф пекарный	Шпэсм-3	15,6 кВт			
		Жаровочный шкаф	PS-3	21,6 кВт	14.09.1989		
2	Механическое	Машина очистки	МОК-300У	0,55 кВт			

		корнеплодов типа					
		Машина протирачно резательная	МПР- 350М				
3	Холодильное	Шкаф холодильны й Эльтон	0,7 у				
		Шкаф холодильны й Полаир	СМ107 S		13.02.2021		
4	Весоизмери- тельное	Весы электронные термометр ические для статического взвешивания	Базар 2 (у)		29.04.2021		
		Весы настольльны е циферблатн ые	РН- 3Ц13У		26.11.1985		
		Весы электронные термометр ические для статического взвешивания	Базар 2 у авто		29.04.2021		
		Весы напольные					

8.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:

№ п/п	Наименование технологичес- кого оборудования	Характеристика мероприятий					
		наличие договора на техосмотр	наличие договора на проведе- ние метроло- гических работ	проведе- ние ремонта	план приобре- тения нового и замена старого обору- дования	ответст- венный за состояние оборудо- вания	график санитарной обработки оборудован ия
1	Тепловое	Не имеется		По заявкам			Имеется
2	Механическое	Не имеется		По заявкам			Имеется
3	Холодильное	Не имеется		По заявкам			Имеется

4	Весоизмерительное	Не имеется		По заявкам			имеется
---	-------------------	------------	--	------------	--	--	---------

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

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой -, площадь М ²			
		количество единиц оборудования	дата его приобретения	процент изношенности оборудования	количество посадочных мест в столовой
1	Столы	34	2013г.	30	200
2	Стулья	200	2013г.	30	200

9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М ²	
		количество единиц оборудования для бытовых целей	
1	Санузел персонала	4	
2	Кабинет	9,2	
3	Душ	2	
4	Тамбур	2,5	
5	Коридор	33	

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	100%	Средне - специальное	3	5	Да
2	Технолог	0	0	-	-	-	-
3	Повара	2	100%	Среднее	3 4	2 3	Да
4	Рабочие кухни	3	100%	Среднее	нет		Да

11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов
- самообслуживание

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