

ПАСПОРТ

Муниципальное образовательное учреждение «Основная общеобразовательная школа №10»

пищеблока _____
наименование образовательной организации

Адрес место расположения: Ивановская область, г.Шуя. Ул. 1-я Текстильная, 2в

Телефон :+7 49351 4-73-85, +7 49351 4-81-18

эл почта: pugachevschool10@mail.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: Михайлова Ольга Дмитриевна

Ответственный за питание обучающихся: Сажина Ирина Маратовна

Численность педагогического коллектива: 20 чел.

Количество классов по уровням образования 15

Количество посадочных мест 66

Площадь обеденного зала 50,2

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	1	30	-
2	2 класс	2	45	-
3	3 класс	1	30	2 с ОВЗ
4	4 классов	2	41	1 с ОВЗ
5	5 классов	1	32	1 ученик, чей родитель мобилизован на СВО
6	6 классов	2	36	-
7	7 классов	2	44	1 с ОВЗ

8	8 классов	2	44	1 ученик, чей родитель мобилизован на СВО
9	9 классов	2	46	

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	147	143	97%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	3	3	2%
2	Учащиеся 5-8 классов	157		
	в т.ч. учащиеся льготных категорий		3	1,87%
	в т.ч. за родительскую плату		56	35,67%
3	Учащиеся 9-11 классов	45		
	в т.ч. учащиеся льготных категорий		-	-
	в т.ч. за родительскую плату		16	34,78%
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	349	218	62,46%
	в том числе льготных категорий	6	6	1,7%

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	147	3	2%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	3	3	100%
2	Учащиеся 5-8 классов	202	3	1,5%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	3	1	33,3%
	в т.ч. за родительскую плату	0		
3	Учащиеся 9-11 классов	0		

	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0		
	в т.ч. за родительскую плату	0		
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	349	4	1,14%
	в том числе льготных категорий	6	4	66,67%

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

Модель предоставления питания	столовая доготовочная
Оператор питания, наименование	ИП Урезков О.А.
Адрес местонахождения	Ивановская обл., г. Шуя, Текстильная 1-я ул., д.2-В
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Урезков Олег Александрович
Контактные данные: тел. / эл. почта	8-910-988-36-74 / restoranteza@ya.ru
Дата заключения контракта	01.09.2022
Длительность контракта	31.12.2022

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	Легковой автомобиль
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	

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное,
Горячее водоснабжение	водонагреватель,
Отопление	собственная котельная

Водоотведение	локальные сооружения
вентиляция помещений	естественная

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 на сырье	Столовые на доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения			-	
2	Производственные помещения			25,9	
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)			-	-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)			-	-
2.3	Мясо-рыбный цех			-	-
2.4	Доготовочный цех	-	-	25,9	-
2.5	Горячий цех			-	-
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					-
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 эксплуатации	процента изношенности оборудования
	Производственные помещения	Холодильник Атлант	2	2007 2008	2007 2008	75% 70%
		Плита электрическая ЭП-4ЖШ	1	2011	2011	50%
		Кипятильник электрический непрерывного действия КЭНД-100	1	2011	2011	80%
		Шкаф пекарский двухсекционный ШПЭСМ-3.02(М)	1	2011	2011	60%
		Электрический водонагреватель накопительного типа ТЕРМЕКС EDISSON ER50V	1	2015	2015	50%

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	Водонагреватель	ТЕРМЕКС EDISSON ER50V	1ч.45 мин.	2015	5 лет	Май 2023
		Плита электрическая	ЭП-4ЖШ		2011		Май 2023
		Кипятильник электрический непрерывного действия	КЭНД-100		2011	5 лет	Май 2023
2	Механическое						
3	Холодильное	холодильник	Атлант		2007	10 лет	Май 2023
		холодильник	Атлант		2008	10 лет	Май 2023
4	Весоммерительное						

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						
	Водонагреватель ТЕРМЕКС EDISSON ER50V	нет	нет	-	2024	Повар Корнева О.Ю.	Каждую пятницу
	Плита электрическая ЭП-4ЖШ	нет	нет	2019	2026	Повар Корнева О.Ю.	Каждую пятницу

	2011						
	Кипятильник	нет	нет	2019	2024	Повар Корнева О.Ю.	Каждую пятницу
2	Механическое						
3	Холодильное	нет	нет	-	2026	Повар Корнева О.Ю.	Каждую пятницу
		нет	нет	-	2026	Повар Корнева О.Ю.	Каждую пятницу
4	Весомизмерительное						

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
	Столы	13	2007	50%	66
	Скамейки	26	2007	50%	66

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						
2	Технолог						
3	Повара	1	1	Среднее	6	25	+

				специальное			
4	Рабочие кухни (помощники повара)	1	1	Среднее		40	+

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