

ПАСПОРТ

пищеблока МБОУ «СШ № 20»

Адрес месторасположения: г. Иваново, пр. Строителей, д.94а

Телефон: 56-37-20; 56-37-30 эл почта: school20@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:

Руководитель образовательной организации: Горюнова Елена Анатольевна

Ответственный за питание обучающихся: Кашина Нина Александровна

Численность педагогического коллектива: 50 чел.

Количество классов по уровням образования: НОО – 12; ООО – 15; СОО – 2.

Количество посадочных мест: 240.

Площадь обеденного зала: 280,7 м².

№ п/п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	3	91	1
2	2 класс	3	90	2
3	3 класс	3	84	2
4	4 класс	3	90	3
5	5 класс	3	83	7
6	6 класс	3	82	6
7	7 класс	3	78	6
8	8 класс	3	86	5
9	9 класс	3	68	5
10	10 класс	1	26	2
11	11 класс	1	28	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	355	355	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	8	8	2,3
2	Учащиеся 5-8 классов	329	177	53,8
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	25	25	7,6
	в т.ч. за родительскую плату	152	152	46,2
3	Учащиеся 9-11 классов	122	57	46,7
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	8	8	6,7
	в т.ч. за родительскую плату	49	49	40,2
4	Общее количество учащихся всех возрастных групп	806	589	73,1
	в том числе льготных категорий	41	41	5,1

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	355	25	7,0
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	6	6	1,7
2	Учащиеся 5-8 классов	329	0	0
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	4	4	1,2
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
3	Учащиеся 9-11 классов	122	0	0
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	2	2	1,6
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
4	Общее количество учащихся всех возрастных групп	806	37	4,6
	в том числе льготных категорий	12	12	1,49

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

Модель предоставления питания	На сырье, доготовочная
Оператор питания, наименование	КШП «Школьник»
Адрес местонахождения	Г. Иваново, ул. 10 Августа, д.102/18.
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	ВРИО директора Н. В. Плешакова
Контактные данные: тел. / эл. почта	Телефон 93-81-16
Дата заключения контракта	16 января 2023 г.
Длительность контракта	До полного исполнения обязательств по договору

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	Газель
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, собственная скважина, другие ведомственные источники)
Горячее водоснабжение	(централизованное, собственная котельная, водонагреватель, резервное горячее водоснабжение)
Отопление	(централизованное, собственная котельная)
Водоотведение	(централизованное, локальные сооружения, другие)
вентиляция помещений	(естественная, искусственная, комбинированная)

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 доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения		24,34	24,34	
2	Производственные помещения		77	77	
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)		9	9	-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)		-	-	-
2.3	Мясо-рыбный цех		12	12	-
2.4	Доготовочный цех	-	-	-	-
2.5	Горячий цех		38	38	-
2.6	Холодный цех		-	-	-
2.7	Мучной цех		-	-	-
2.8	Раздаточная		10	10	
2.9	Помещение для резки хлеба		2	2	-
2.10	Помещение для обработки яиц		-	-	-
2.11	Моечная кухонной посуды		3	3	-
2.12	Моечная столовой посуды		3	3	-
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

№	Наименование	Характеристика оборудования
---	--------------	-----------------------------

п/п	цехов и помещений	наименование оборудования	Количество единиц оборудования	дата его выпуска	даты начала его эксплуатации	процента изношенности оборудования
1.	мясной	мясорубка	2			
2.	овощной	картофелечистка	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						
2	Механическое						
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 м ²			
		Количество единиц оборудования	дата его приобретения	процент изношенности оборудования	количество посадочных мест в столовой

9.1. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений, площадь м ²	
		Количество единиц оборудования для бытовых целей	
1.	Бытовая комната	5,56	
2.	Санузел	2,5	

10. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика персонала столовой					
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	наличие мед. книжки
1	Зав. производством	1	1	Среднее специальное	4	7	+

2	Технолог	–	–	–	–	–	–
3	Повара	1	1	Средне-техническое	4	4	+
4	Рабочие кухни (помощники повара)	2	2	среднее	3	16 5	+ +

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 +