ПАСПОРТ

пищеблока МКОУ Воскресенской СШ

Адрес месторасположения 155720, Ивановская область, Савинский район, с. Воскресенское, ул. Школьная, д.3

Телефон 8(49356)95130 эл почта: voskresenskaya_ssh@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 Бушуева Надежда Николаевна
Ответственный за питание обучающихся Власова Любовь Германовна
Численность педагогического коллектива 11 чел.

Количество классов по уровням образования - 11
Количество посадочных мест- 44
Площадь обеденного зала – 68,1

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	1	4	4
2	2 класс	1	8	8
3	3 класс	1	12	12
4	4 класс	1	4	4
5	5 класс	1	5	1
6	6 класс	1	8	2
7	7 класс	1	6	0
8	8 класс	1	9	1

9	9 класс	1	10	2
10	10 класс	1	3	0
11	11 класс	1	1	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 горячим питанием	
			Количество, чел.	% от числа обучающихся
1	Учащиеся 1-4 классов	28	28	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	28	28	100
2	Учащиеся 5-8 классов	28	28	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	4	4	14,3
	в т.ч. за родительскую плату	24	24	85,7
3	Учащиеся 9-11 классов	14	14	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	2	2	14,3
	в т.ч. за родительскую плату	12	12	85,7
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	70	70	100
	в том числе льготных категорий	34	34	48,6

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	28	3	10,7
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	3	3	10,7
2	Учащиеся 5-8 классов	28	1	3,6
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	1	1	3,6

	в т.ч. за родительскую плату			
3	Учащиеся 9-11 классов	14	0	0
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	70	4	5,7
	в том числе льготных категорий	4	4	100

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

Модель предоставления питания	Столовая на сырье
Оператор питания, наименование	-
Адрес местонахождения	155720, Ивановская область, Савинский район, с. Воскресенское, ул. Школьная, д.3
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Бушуева Н.Н.
Контактные данные: тел. / эл. почта	89605101140 voskresenskaya_ssh@ivreg.ru
Дата заключения контракта	-
Длительность контракта	-

4. **Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции**

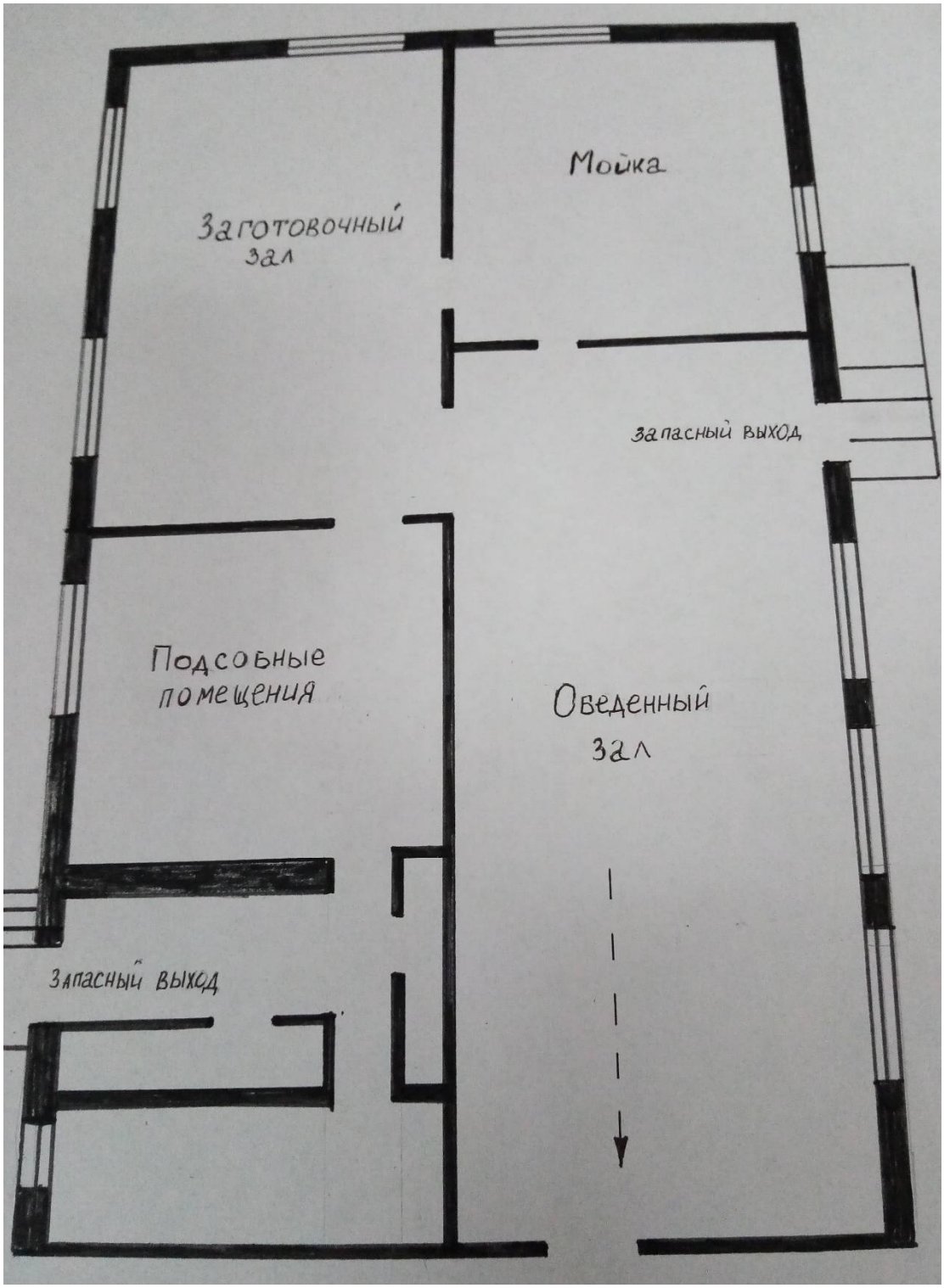
Вид транспорта	Специализированная грузовая газель
Принадлежность транспорта	-транспорт ИП. предоставляющего пищевую продукцию
Условия использования транспорта	В соответствии с контрактом Поставщик осуществляет доставку продукции Покупателю

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное

Горячее водоснабжение	водонагреватель
Отопление	собственная котельная
Водоотведение	централизованное
вентиляция помещений	комбинированная

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


Мойка
Заготовочный зал
запасный выход
Подсобные помещения
Оведенный зал
Запасный выход

7. Материально-техническое оснащение пищеблока:

Перечень помещений и их площадь м^2
(перечень и площадь помещений в зависимости от модели предоставления питания)

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Площадь помещение м^2			
		Столовые школьно-базовые	Столовые, работающие на сырье	Столовые доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения	-	23,1		-
2	Производственные помещения				
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	-	-		-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	-	-		-
2.3	Мясо-рыбный цех	-	-	-	-
2.4	Доготовочный цех	-	-		-
2.5	Горячий цех	-	31,9		-
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		18		--
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
1	Складские помещения	Холодильник LG	1		2011	
		Холодильник Атлант 2835-00	1		2008	
		Весы CAS SW-10	1		2007	
		Весы CAS SW-10	1		2007	
2	Горячий цех	Духовой шкаф Zanussi425 X;	1		2013	
		Плита 4-х конфорочная;	1		2011	
		Плита эл. 4-х конф без дух на краш подставке	1		2012	
3	Моечная и кладовая тары	Водонагреватель	1			
4	Обеденный зал	Моечная и кладовая тары	1		2022	

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**	для приготовления и	Духовой шкаф Zanussi4		2012	10 лет	

		подогрева пищи	25 Х;				
		для приготовления и подогрева пищи	Плита 4-х конфорочная;		31.05.2011	12 лет	
		для приготовления и подогрева пищи	Плита эл. 4-х конф без дух на краш подставке		2012	10 лет	
		Для подогрева воды	Водонагреватель				
2	**Механическое**						
3	**Холодильное**	для хранения пищи или предметов, требующих хранения в прохладном месте.	Холодильник LG		2011	12 лет	
		для хранения пищи или предметов, требующих хранения в прохладном месте.	Холодильник Атлант 2835-00		2007	15 лет	
4	**Весоизмери-тельное**	для определения массы	Весы CAS SW-10		02.2007	16 лет	
		для определения массы	Весы CAS SW-10		02.2007	16 лет	

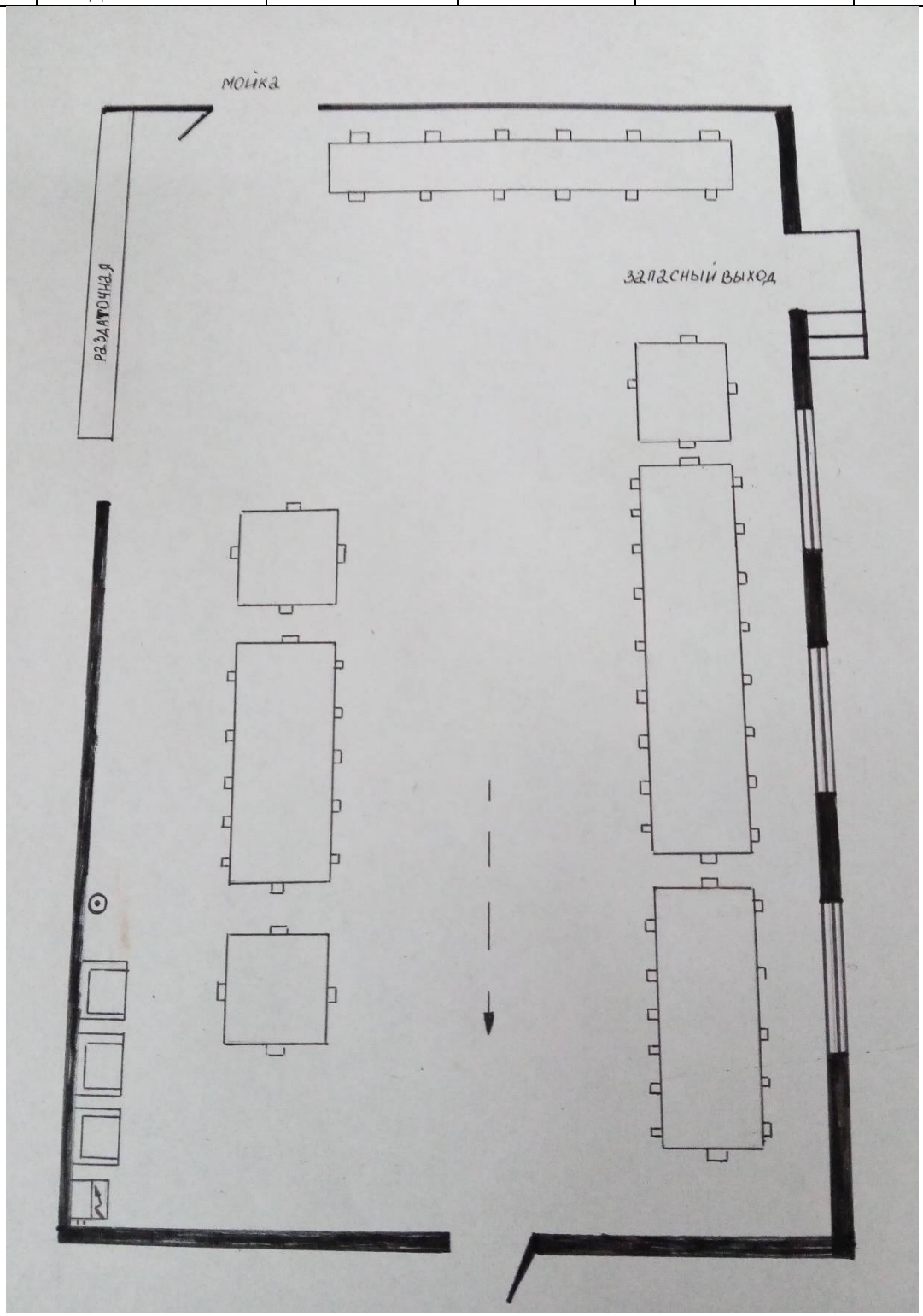
8.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:

№ 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**	нет	нет	нет	По мере необходим ости	Директор	Имеется
	Духовой шкаф Zanussi425 X;						
	Плита 4-х конфорочная;						
	Плита эл. 4-х конф без дух на краш подставке						
	Водонагревате ль						
2	**Механическое**						
3	**Холодильное**	нет	нет	нет	По мере необходим ости	Директор	Имеется
	Холодильник LG						
	Холодильник Атлант 2835-00						
4	**Весоизмери-тельное**	нет	нет	нет	По мере необходим ости	Директор	Имеется
	Весы CAS SW-10						
	Весы CAS SW-10						

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

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой -, площадь М$^{2-68,1}$			
		количество единиц оборудования	дата его приобретения	процент изношенности оборудования	количество посадочных мест в столовой

1	Водонагреватель	1	2022 г	1	44
2	Раковины для мытья рук обучающихся и педагогов	3	1983	50	
3	Столы для приема пищи	11	1983	50	
4	Стулья	88	1983	50	
5	Информационный стенд	1	2016	15	



9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь M^2
		количество единиц оборудования для бытовых целей
1	Складское помещение – 31,9	4
2	Складское помещение – 2,8	0
3	Складское помещение – 11,6	0

10. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика персонала столовой					
		количество ставок	укомплекто-ванность	базовое образован	квалифика-ционный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Повара	1	1	среднее		7	да
2	Рабочие кухни (помощники повара)	1	1	среднее		7	да

11.Форма организации питания обучающихся(выделить другим цветом)

- предварительное накрытие столов
- самообслуживание
- шведский стол
- меню по выбору

12. Перечень нормативных и технологических документов (выделить те,что имеются другим цветом)

- 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