

ПАСПОРТ

пищеблока Муниципального общеобразовательного учреждения основной
общеобразовательной школы № 11
наименование образовательной организации

Адрес месторасположения Ивановская область, г. Шу, ул. Аникина, д. 21

Телефон 8(49351)49345 эл почта: moiashkola11@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 Бодрягина Елена Борисовна
Ответственный за питание обучающихся Пугачева Ольга Станиславовна
Численность педагогического коллектива _____ 25 _____ чел.

Количество классов по уровням образования начальное общее образования – 8
основное общее образование - 10

Количество посадочных мест _____ 60 _____

Площадь обеденного зала _____ 76,9 м² _____

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	2	53	1
2	2 класс	2	61	2
3	3 класс	2	57	0
4	4 класс	2	50	0
5	5 класс	2	43	2
6	6 класс	2	45	0
7	7 класс	2	61	0
8	8 класс	2	57	1
9	9 класс	2	49	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	221	218	98,6
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
2	Учащиеся 5-8 классов	206	40	19,4
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
	в т.ч. за родительскую плату	206	40	19,4
3	Учащиеся 9-11 классов	49	10	25
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
	в т.ч. за родительскую плату	49	10	25
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	476	268	56,3
	в том числе льготных категорий	0	0	0

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	221	3	1,4
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	3	3	100
2	Учащиеся 5-8 классов	206	3	1,5
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	3	3	100
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
3	Учащиеся 9-11 классов	49	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	476	6	1,3
в том числе льготных категорий	6	6	100

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

Модель предоставления питания	Буфето-раздаточная
Оператор питания, наименование	ИП Урезков Олег Александрович
Адрес местонахождения	155912, Ивановская область, г.Шуя. ул. А. Евдокимова, д.7
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Урезков Олег Александрович
Контактные данные: тел. / эл. почта	89109883674 / restoranteza@ya.ru
Дата заключения контракта	01.09.2022
Длительность контракта	по 31.05.2023

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	автомобиль
Принадлежность транспорта	-транспорт ИП. предоставляющего пищевую продукцию
Условия использования транспорта	-

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	водонагреватель
Отопление	централизованное
Водоотведение	централизованное
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				32,1
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				-
2.6	Холодный цех				-
2.7	Мучной цех			-	-
2.8	Раздаточная				32,1
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 буфет-раздаточной	-	-	-	-
2.15	Посудомоечная буфет-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	Производственное помещение буфет-раздаточной	Электроплита – Дарина (EM 341 404)	1	2011	2011	50
		Электрокипятильник – ТЕРМАЛЬ	1	2011	2011	50
		Холодильник – Атлант (МХ-367-00 КШ 280127)	1	2011	2011	50
		Микроволновая печь – STARWIND	1	2021	2021	0
		Электроводонагреватель – ATMOR	1	2011	2011	70

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
1	холодильник-витрина Саратов-501 (КШ-160)	1	2011		
2	Водонагреватель thermex	1	2020	-	
3	Стол обеденный	12	-	-	60
4	Табурет	60	-	-	

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						
4	Рабочие кухни (помощники повара)						

11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов

12. Перечень нормативных и технологических документов:

- Примерное двухнедельное меню
- Ежедневное меню
- Меню раскладка
- Технологические карты (ТК)
- График приема пищи,
- Гигиенический журнал (сотрудники)
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции
- 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
- Требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы
- Наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания