

ПАСПОРТ

пищеблока Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
Талицкой средней общеобразовательной школы
наименование образовательной организации

Адрес месторасположения: Ивановская область Южский район с. Талицы ул.
Дзержинского д.5

Телефон 8 (49347) 2-42-40 эл почта: schooltalici1@rambler.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 Прудникова Ольга Геннадьевна
Ответственный за питание обучающихся Белякова Нина Владимировна
Численность педагогического коллектива 18 чел.

Количество классов по уровням образования 1-4 кл. – начальное образование, 5-9 кл. – основное образование 10-11 кл. - среднее образование

Количество посадочных мест 116

Площадь обеденного зала 72,4 кв.м.

№ п/п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	1	10	1
2	2 класс	1	16	0
3	3 класс	1	12	1
4	4 классов	1	26	3
	5 классов	1	19	1
	6 классов	1	17	1
	7 классов	1	17	0
	8 классов	1	20	1

	9 классов	1	26	2
	10 классов	1	7	0
	11 классов	1	4	0

1

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	64	64	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	6	6	100
2	Учащиеся 5-8 классов	73	55	75
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	3	3	100
	в т.ч. за родительскую плату	70	52	100
3	Учащиеся 9-11 классов	37	13	35
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	2	2	100
	в т.ч. за родительскую плату	35	11	31
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	174	132	76
	в том числе льготных категорий	11	11	100

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	64	1	1,5
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	1	1	100
2	Учащиеся 5-8 классов	73	1	1,4
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	1	1	100

	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
3	Учащиеся 9-11 классов	37	1	2,7
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	1	1	100
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	174	6	3,4
	в том числе льготных категорий	6	6	100

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

Модель предоставления питания	столовая на сырье
Оператор питания, наименование	ИП «Одулин А.Е.»
Адрес местонахождения	Ивановская область Южский район с. Талицы ул. Дзержинского д.7а
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Одулин А.Е.
Контактные данные: тел. / эл. почта	2-41-91
Дата заключения контракта	27.01.2022
Длительность контракта	01.01.2022 – 31.12.2022

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	
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
Горячее водоснабжение	водонагреватель
Отопление	собственная котельная
Водоотведение	централизованное
вентиляция помещений	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 сырье	Столовые на доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения	14,6	14,6	0	0
2	Производственные помещения	5,8	5,8	0	0
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	12,6	12,6	0	-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	0	0	0	-
2.3	Мясо-рыбный цех	13,1	13,1	-	-
2.4	Доготовочный цех	-	-	-	-
2.5	Горячий цех	34	34	0	-

2.6	Холодный цех	0	0	0	-
2.7	Мучной цех	0	0	-	-
2.8	Раздаточная	0			
2.9	Помещение для резки хлеба	0	0	-	-
2.10	Помещение для обработки яиц	13,1	13,1	-	-
2.11	Моечная кухонной посуды	16,7	16,7	0	-
2.12	Моечная столовой посуды	16,7	16,7	0	-
2.13	Моечная и кладовая тары	0	0	0	--
2.14	Производственное помещение буфета-раздаточной	-	-	-	-
2.15	Посудомоечная буфета-раздаточной	-	-	-	-
3	Комната для приема пищи (персонал)	5,8	5,8	0	0

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
	Горячий цех	Плиты: ex МАШ Термаль Мармит: ЭМК – 70М Холодильник Саратов	1 2 1 1		2012 2012 2012 2006	
	Моечная кухонной посуды	Водонагреватели: Thermex Ariston	1 1		2011 2011	

Мясо-рыбный цех	Холодильник: Атлант	1			2012	
-----------------	---------------------	---	--	--	------	--

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	Плиты.	ex МАШ Термаль	15,6 кВт 15,6 кВт	2006 2006	10 лет 10 лет	ежегодно
		Мармит	ЭМК 70М	2,021 кВт	2012	10 лет	
3	Холодильное	холодильное	Саратов	107 л.	2006	7 лет	
			Атлант	264 л.	2012	7 лет	

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	-	-	-	По мере поступления материальных средств	Завхоз	ежедневно
2	Механическое	-	-	-	По мере поступления материальных средств	Завхоз	Ежедневно
3	Холодильное	-	-	-	По мере поступления материальных средств	Завхоз	Ежедневно

					ных средств		
4	Весоизмерительное						ежедневно

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
	Стол	22	2006	100	116
	Стул	96	2006	100	

9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М ²	
		количество единиц оборудования для бытовых целей	
	Комната для приема пищи (персонал)	5,8	

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	0					
2	Технолог	0					
3	Повара	1	100	Средне профессиональное	4	29	да
4	Рабочие кухни (помощники повара)	2	100	Средне профессиональное		5	да

11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов

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 HACCP
- Требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы
- Наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания