

ПАСПОРТ

пищеблока МБОУ «Средняя школа № 24»
наименование образовательной организации

Адрес месторасположения:
г.Иваново, ул. 9-я Линия, д.1/26

Телефон: (4932) 38-36-72
эл почта: school24@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, указываются следующая информация:

Руководитель образовательной организации: Федосова Ольга Евгеньевна
Ответственный за питание обучающихся: Крохина Татьяна Валентиновна
Численность педагогического коллектива: 25 чел.

Количество классов по уровням образования: НОО – 9 классов; ООО – 10 классов; СОО – 2 класса

Количество посадочных мест: 60 мест

Площадь обеденного зала: 48 м²

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	2	58	1
2	2 класс	2	60	1
3	3 класс	3	70	1
4	4 класс	2	59	3
5	5 класс	2	44	4
6	6 класс	2	50	7
7	7 класс	2	55	3
8	8 класс	2	50	5
9	9 класс	2	44	1
10	10 класс	1	20	
11	11 класс	1	29	

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	247	247	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	6	6	2,5
2	Учащиеся 5-8 классов	199	145	73
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	19	19	9,6
	в т.ч. за родительскую плату	126	126	63
3	Учащиеся 9-11 классов	93	53	57

	в т.ч. учащиеся льготных категорий	1	1	1,1
	в т.ч. за родительскую плату	52	52	56
4	Общее количество учащихся всех возрастных групп	539	445	83
	в том числе льготных категорий	26	26	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	247	30	12,2
	в т.ч. учащиеся льготных категорий		5	2,1
2	Учащиеся 5-8 классов	199	6	3,1
	в т.ч. учащиеся льготных категорий		6	3,1
	в т.ч. за родительскую плату		0	
3	Учащиеся 9-11 классов	93	0	0
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0		
	в т.ч. за родительскую плату	0		
4	Общая количество учащихся всех возрастных групп	539	36	6,7
	в том числе льготных категорий	11	11	2,1

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

Модель предоставления питания	буфето-раздаточная
Оператор питания, наименование	Муниципальное предприятие Столовая «Школьная № 33»
Адрес местонахождения	г.Иваново, ул. Красной Армии, д.15
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Шипилина Лариса Вениаминовна
Контактные данные: тел. / эл. почта	8-915-827-59-29; shkolnaya33@mail.ru
Дата заключения контракта	01.09.2021
Длительность контракта	бессрочный

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	арендованный транспорт - Газель Соболь
Принадлежность транспорта	<u>-транспорт оператора питания</u>
Условия использования транспорта	нет

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	водонагреватель
Отопление	собственная котельная
Водоотведение	локальные сооружения
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 на сырье	Столовые на доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения				4,7
2	Производственные помещения				12,6
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				48
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	-	-	-	7,9
3	Комната для приема пищи (персонал)				4,1

8.1 Характеристика технологического оборудования пищеблока (модель предоставления питания обучающимся - раздаточные, буфеты)

№ 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	стеллажи для хранения	2	2010	2010	0
		подтоварники деревянные	2	2010	2010	0
		Весы товарные	1	1989	1989	70
2	Раздаточная	Мармит для первых, вторых блюд	1	2011	2011	
		Холодильный прилавок	1	2011	2011	
3	Производственное помещение буфета-раздаточной	производственные столы	2	2011	2011	
		электроплита	1	2017	2017	
		шкаф жарочный	1	2007	2007	
		холодильный шкаф Атлант	1	2005	2005	
		холодильный шкаф Капри	1	2019	2019	
		водонагреватель	1	2011	2011	
		раковина для мытья рук	1	2011	2011	
4	Посудомоечная буфета-раздаточной	моечные ванны для мытья посуды	3	2011	02.04.2011	
		посудомоечная машина	1	2020	2020	
		стеллаж стационарный	1	2020	2020	
		кипятильник	1	2012	2012	
		водонагреватель	1	2020	2020	
		раковина для мытья рук	1	2011	2011	
5	Комната для приема пищи (персонала)	производственные столы	1	2011	2011	
		моечная ванна	1	2011	2011	

8.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования:

№ п/п	Наименование технологичес- кого оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производи- тельность	дата изготов- ления	срок службы	сроки профилактического осмотра
1	Тепловое	Мармит вторых блюд	Паровой Белла-Нота 2005	065 кВт	25.08.2011	10 лет	раз в год; осмотр бы- л произведен 14.07.2022
		Шкаф жарочный	ШЭЖ-903	13 кВт	24.08.2007	10 лет	раз в год; осмотр был произведен 14.07.2022
		Плита	ЭП-4ЖШ	16,8 кВт	07.08.2017	10 лет	раз в год; осмотр был произведен 14.07.2022
		Кипятильник	КЭНД-50	50 л/ч	12.07.2012	не менее 5 лет	раз в год; осмотр был произведен 14.07.2022
		Посудомоеч- ная машина	МПК-700К	тарелок 700шт/ч; стаканы – 1400 шт/ч	22.10.2020	10 лет	раз в год; осмотр был произведен 14.07.2022
		Водонагрева- тель	Термекс	15 м ³	25.07.2011	5 лет	раз в год; осмотр был произведен 14.07.2022
		Водонагрева- тель	Zanussi	100 м ³	10.10.2020	10 лет	раз в год; осмотр был произведен 14.07.2022
2	Холодиль- ное	Холодильни- к	Атлант	272 м ³ – свежих продуктов; 96м ³ – замороженных продуктов	0.12.2005	10 лет	раз в год; осмотр был произведен 14.07.2022
		Шкаф холодильны- й	Капри 1,12М	1,05 м ³	16.01.2019	не менее 12 лет	раз в год; осмотр был произведен 14.07.2022
		Витрина холодильная	ВХС-1.2XL Аpro	0,99 м ²	21.03.2011	10 лет	раз в год; осмотр был произведен 14.07.2022

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						
	Мармит вторых блюд	нет	нет	нет	нет	повар	ежедневно
	Шкаф жарочный	нет	нет	нет	нет	повар	ежедневно
	Плита	нет	нет	нет	нет	повар	ежедневно
	Кипятильник	нет	нет	нет	нет	повар	ежедневно
	Посудомоечная машина	нет	нет	нет	нет	повар	ежедневно
	Водонагреватель Термекс	нет	нет	нет	нет	повар	ежедневно
	Водонагреватель Zanussi	нет	нет	нет	нет	повар	ежедневно
2	Холодильное						
	Холодильник Антлант	нет	нет	нет	нет	повар	ежедневно
	Шкаф холодильный Капри	нет	нет	нет	нет	повар	ежедневно
	Витрина холодильная	нет	нет	нет	нет	повар	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
1	Скамейка для столовой 3-х местная	18	2011	20%	54
2	Стол для столовой для 6-ти местный	7	2011	20%	42
3	Стол для столовой 4-х местный	2	2011	20%	8

9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М ²
		количество единиц оборудования для бытовых целей
1	Санитарная комната	санитарный узел – 1; раковина – 1; раздевалка – 1; площадь – 4,1 м ²

10. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика персонала столовой					
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Повар	1	1	средне-специальное	4	17	есть
2	Буфетчик	1	1	средне-техническое	4	34	есть
3	Рабочие кухни (помощники повара)	1	1	средне-техническое	4	20	есть

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
- Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП
- Требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы
- Наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания