

ПАСПОРТ

пищеблока МКОУ «Новописцовская средняя школа»
наименование образовательной организации

Адрес месторасположения Ивановская область Вичугский район п. Новописцово ул.
Аптечная д. 11

Телефон Тел: 8 (49354) 98-3-06; эл почта: e-mail: **np_school@inbox.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: директор **Голунова Наталья Евгеньевна**
 Ответственный за питание обучающихся: заместитель директора по АХЧ **Бакаева Наталья Владимировна**

Численность педагогического коллектива - **12 чел.**

Количество классов по уровням образования - **11 классов**

Количество посадочных мест - **100 человек**

Площадь обеденного зала - **80,5 кв.м.**

№ п/п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	1	22	22
2	2 класс	1	24	24
3	3 класс	1	16	16
4	4 класс	1	22	22
5	5 класс	1	10	
6	6 класс	1	24	2
7	7 класс	1	16	
8	8 класс	1	22	1
9	9 класс	1	27	1
10	10 класс	1	12	
11	11 класс	1	2	1
	ИТОГО	11	197	89

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	84	84	100 %
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	84	84	100%
2	Учащиеся 5-8 классов	72	63	87,5%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	3	3	100%
	в т.ч. за родительскую плату	60	60	83,3%
3	Учащиеся 9-11 классов	41	34	82,9%

	в т.ч. учащиеся льготных категорий	2	2	100 %
	в т.ч. за родительскую плату	32	32	78%
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	197	181	91,9%
	в том числе льготных категорий	5	5	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	84	67	79,8%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	84	67	79,8%
2	Учащиеся 5-8 классов	72	6	8,3%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	3	3	100%
	в т.ч. за родительскую плату	3	3	4,2%
3	Учащиеся 9-11 классов	41	4	9,8%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	1	1	100%
	в т.ч. за родительскую плату	3	3	7,3%
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	197	77	39,1%
	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	ООО «Элегия»
Адрес местонахождения	Г. Кинешма ул. Желябина д. 54
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Широкова Е.В.
Контактные данные: тел. / эл. почта	+74933120156
Дата заключения контракта	Каждую неделю
Длительность контракта	7 рабочих дней

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	-
Принадлежность транспорта	Транспорт организации поставщика пищевой продукции
Условия использования транспорта	-

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	(<u>централизованное</u> , собственная скважина, другие ведомственные источники)
Горячее водоснабжение	(централизованное, собственная котельная, <u>водонагреватель</u> , резервное горячее водоснабжение)
Отопление	(<u>централизованное</u> , собственная котельная)
Водоотведение	(<u>централизованное</u> , локальные сооружения, другие)
+Вентиляция помещений	(<u>естественная</u> , 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		8,7		
2	Производственные помещения		43,0		
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)		4,0		-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)		4,0		-

2.3	Мясо-рыбный цех		4,0	-	-
2.4	Доготовочный цех	-	-		-
2.5	Горячий цех		6,0		-
2.6	Холодный цех		6,0		-
2.7	Мучной цех		2,0	-	-
2.8	Раздаточная		2,0		
2.9	Помещение для резки хлеба		2,0	-	-
2.1 0	Помещение для обработки яиц		2,0	-	-
2.1 1	Моечная кухонной посуды		4,0		-
2.1 2	Моечная столовой посуды		3,0		-
2.1 3	Моечная и кладовая тары		2,0		-
2.1 4	Производственное помещение буфета-раздаточной	-	-	-	
2.1 5	Посудомоечная буфета-раздаточной	-	-	-	
3	Комната для приема пищи (персонал)		2,0		

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
1	Горячий цех	Плита электрическая ЭП-6ЖШ-01	1	2013	2013	100%
		Водонагреватель накопительный EDISSON 100V	1	2012		100%
		Водонагреватель-	1	1989	1989	100%

		кипятильник Термаль				
		Раковина для мытья рук	1			
		Стол производственный разделочный	1			
2	Овощной цех (первичной обработки овощей)	Производственный стол	1			
3	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Производственный стол	1			
4	Мясо-рыбный цех	Машина кухонная электрическая КЭМ – П2У	1	2021		5%
		Производственный стол	1			
		Холодильник «Чинар»	1	1989	1989	100%
		Холодильник «Шиваки»	1	2013	2013	100%
		Холодильник «Атлант»	1	2021	2021	5%
		Морозильная камера «Аристон»	1			
		Морозильная камера «Индезит»	1	2010	2010	100%
5	Помещение для нарезки хлеба	Производственный стол	1			
		Шкаф для хранения хлеба	1			
6	Моечная столовой посуды	Моечная ванная двухсекционная	2			
7	Моечная кухонной посуды	Моечная ванная односекционная	1			

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 Плита электрическая	Приготовление	ЭП-6ЖШ-01		2013	10 лет	12.05.2022
	Водонагреватель	Нагрев воды	EDISSON 100V		2012	10 лет	12.05.2022

	накопительный						
	Водонагреватель-кипятильник	Кипячение воды	Термаль		1989	10 лет	12.05.2022
2	<i>Механическое</i> Машина кухонная электрическая -	Приготовление мясного фарша	КЭМ – П2У		2021	9 лет	12.05.2022
3	<i>Холодильное</i> Холодильник	Охлаждение продуктов, хранение	«Чинар»		1989	13 лет	12.05.2022
	Холодильник	Охлаждение продуктов, хранение	«Шиваки»		2013	10 лет	12.05.2022
	Холодильник	Охлаждение продуктов, хранение	«Атлант»		2021	9 лет	12.05.2022
	Морозильная камера	Заморозка продуктов	«Аристон»		2021	10 лет	12.05.2022
	Морозильная камера	Заморозка продуктов	«Индезит»		2010	10 лет	12.05.2022
4	Весомизмерительное Весы электронные	Взвешивание	H-ER LCD		2019	3 года	12.05.2022

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 и замена старого оборудования	ответственный за состояние оборудования	график санитарной обработки оборудования
1	<i>Тепловое</i> Плита электрическая	Нет	Нет	Ремонтировалась (2021 г.)	2025	Зам. директора	Регулярно
	Водонагреватель накопительный	Нет	Нет	Не ремонтировался		Зам. директора	Регулярно
2	Водонагреватель-кипятильник	Нет	Нет	Не ремонтировался		Зам. директора	Регулярно
	<i>Механическое</i> Машина кухонная электрическая -	Нет	Нет	Не ремонтировалась		Зам. директора	По окончании работы
3	<i>Холодильное</i> Холодильник	Нет	Нет	Не ремонтировался		Зам. директора	Регулярно
	Холодильник	Нет	Нет	Не ремонтировался		Зам. директора	Регулярно

				ался			
4	Холодильник	Нет	Нет	Не ремонтиро ался		Зам. директора	Регулярно
	Морозильная камера	Нет	Нет	Не ремонтиро ался		Зам. директора	Регулярно
	Морозильная камера	Нет	Нет	Не ремонтиро ался		Зам. директора	Регулярно
5	Весоизмерительн ое Весы электронные	Нет	Нет	Не ремонтиро ались		Зам. директора	По окончании работы

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

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой -, площадь М ²			
		количество единиц оборудования	дата его приобретени я	процент изношенности оборудования	количество посадочных мест в столовой
	Комплект мебели для столовой	7	2005 г.	100%	72

9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М ²
		количество единиц оборудования для бытовых целей
	Раздевалка для персонала	2,3 кв.м.

10. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика персонала столовой					
		количес тво ставок	Укомплект ованность	базовое образова н	Квалификацион ный разряд	стаж работ ы	наличие медкнижк и
1	Зав. производством	0	0	0	0	0	0
2	Технолог	0	0	0	0	0	0
3	Повара	2	50%	среднее	3	13	Имеется
4	Рабочие кухни (помощники повара)	1	100%	среднее	-	2	Имеется

11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов

12. Перечень нормативных и технологических документов:

- 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