

ПАСПОРТ

**пищеблока муниципального бюджетного
общеобразовательного учреждения средней школы № 2
городского округа Кохма Ивановской области**

**Адрес месторасположения: 153511, Ивановская область, г. Кохма, пер.
Ивановский, д. 13**

Телефон 8 (4932) 55-02-90 эл почта: secr-sch2-koh@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

Руководитель образовательной организации **Соловьев Алексей Васильевич**
Ответственный за питание обучающихся **Семенова Ирина Владимировна**, заместитель директора

Численность педагогического коллектива **45 чел.**

Количество классов по уровням образования:

- начальное общее образование – **20 классов – комплектов**
- основное общее образование - **21 класс – комплект**
- среднее общее образование – **4 класса - комплекта**

Количество посадочных мест -

Площадь обеденного зала - **215, 9 кв.м.**

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	5	149	1
2	2 класс	5	147	0
3	3 класс	5	136	0
4	4 класс	5	141	0
5	5 класс	5	149	0

6	6 класс	4	104	2
7	7 класс	4	119	1
8	8 класс	4	119	4
9	9 класс	4	92	1
10	10 класс	2	52	0
11	11 класс	2	52	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	573	573	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	21	16	76
2	Учащиеся 5-8 классов	491	481	98
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	9	2	22
	в т.ч. за родительскую плату	482	479	99,4
3	Учащиеся 9-11 классов	196	158	81
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	4	3	75
	в т.ч. за родительскую плату	192	155	80,7
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	1260	1212	96
	в том числе льготных категорий	34	21	61,8

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	573	5	0,9
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	21	5	23,8

2	Учащиеся 5-8 классов	491	7	1,4
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	9	7	77,8
	в т.ч. за родительскую плату	482	0	0
3	Учащиеся 9-11 классов	196	23	11,7
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	4	1	25
	в т.ч. за родительскую плату	192	22	11,5
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	1260	35	2,8
	в том числе льготных категорий	34	13	38,2

3. Модель предоставления услуги питания

Модель предоставления питания	Столовая на сырье
Оператор питания, наименование	ИП Филиппова ТН
Адрес местонахождения	153510, Ивановская область, Иванговский район, д. Кочорский, ул. Полевая, д. 50, кв. 1
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Филиппова Татьяна Николаевна
Контактные данные: тел. / эл. почта	8 9290889541
Дата заключения контракта	09.01.2022г.
Длительность контракта	2022 год

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	автомобильный
Принадлежность транспорта	-транспорт организации поставщика пищевой продукции
Условия использования транспорта	Соответствуют требованиям

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	централизованное, резервное горячее водоснабжение
Отопление	централизованное
Водоотведение	централизованное
вентиляция помещений	комбинированная

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

7. Материально-техническое оснащение пищеблока:

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Площадь помещения м ²			
		Столовые школьно-базовые	Столовые, работающие сырье	Столовые на доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения		6.8		
2	Производственные помещения				
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)		8.7		-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	-	-	-	--
2.3	Мясо-рыбный цех		12.3	-	-
2.4	Доготовочный цех		-	-	-
2.5	Горячий цех	-	74.7		-
2.6	Холодный цех	-	-	-	-
2.7	Мучной цех			-	-
2.8	Раздаточная				
2.9	Помещение для резки хлеба		3.44	-	-

2.10	Помещение для обработки яиц		12.3	-	-
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	-	-	-	-
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 и оборудования
	Горячий цех	Электроплита	1	2011г.	2011г.	100%
		Электроплита	1	2021г.	2021г.	0%
		Жарочный шкаф	1	1978	1978	100%
		Пекарский шкаф	1	2021г.	2021г.	0%
	Овощной цех	Картофелеочистительная машина	1	2021г.	2021г.	0%
	Моечная кухонной посуды	Стеллаж для посуды	2	1985г.	1985г.	100%
		Электрокипятильник 100л.	1	2012	2012	100%
	Раздаточная	Прилавок-витрина	2	2012	2012	80%
		Мармит	2	2012	2012	80%
	Мясо-рыбный	Мясорубка	1	2011	2011	100%

	Мучной	Тестомесильная машина	1	1978	1978	100%
--	--------	-----------------------	---	------	------	------

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						
	Электрическая плита	Термическая обработка продуктов	ЭП-6ЖШ	3.0 кВт	2011	истек	Август 2023г
	Электрическая плита	Термическая обработка продуктов	ЭП-6П	3.0 кВт	2021	10 лет	Август 2023г
	Жарочный шкаф	Термическая обработка продуктов	ШЖЭ-3К	0.4 кВт	1985	истек	Август 2023г.
	Пекарский шкаф	Термическая обработка продуктов	ЭШ-3К	0.4кВт	2021	10 лет	Август 2023г
	Прилавок-витрина	Подогрев блюд	ПТЭ70К М80	1.6 кВт	2012	10 лет	Август 2022г.
	Мармит	Подогрев блюд	ПГН-70КН	1.6 кВт	2021	10 лет	Август 2022г.
2	Механическое						
	Тестомесильная машина	Приготовление теста для выпечки	ТММ-1М	800Вт	1981	истек	Август 2022г.
	Электромясорубка	Приготовление фарша	МИП-300М	0.4 кВт	2011г.	10лет	Август 2022г.
	Машина картофелеочист	Очистка картофеля	МКК-150-01	750Вт	2021г.	10 лет	Август 2022г.

	ительная кухонная						
3	Холодильное						
	Шкаф холодильный POLAIR	Хранение продуктов	CM110-S	0.35 кВт	2012	10 лет	Август 2022г.
	Шкаф холодильный среднетемперат урный	Хранение продуктов	CM105- G	0.35 кВт	2012	10 лет	Август 2022г.
	Ларь морозильный	Хранение продуктов	Frostor F 500	0.35 кВт	2012	10 лет	Август 2022г.
	Холодильник Tesler	Хранение проб	RC-55	67Вт	2020	10 лет	Август 2022г.
4	Весозмерительное						
	Весы механические	Взвешивание продуктов	-	-	1985	истек	Август 2022г.
	Весы электронные	Взвешивание продуктов	РН- 3Ц13У	-	1989г.	10 лет	Август 2022г.

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						
	Электрическая плита	имеется	имеется	не требуется	имеется	Зам. дирек тора АХЧ	имеется
	Электрическая плита	имеется	имеется	проведен	имеется	Зам. дирек тора АХЧ	имеется
	Жарочный шкаф	имеется	имеется	проведен	имеется	Зам. дирек тора АХЧ	имеется
	Пекарский шкаф	имеется	имеется	не требуется	имеется	Зам. дирек тора АХЧ	имеется
	Мармит универсальный	имеется	имеется	не требуется	имеется	Зам. дирек тора АХЧ	имеется

	Прилавок ПГЭ для подогрева тарелок	имеется	имеется	не требуется	имеется	Зам.директора АХЧ	имеется
	Прилавок ПСП-70КП для подогрева пищи	имеется	имеется	не требуется	имеется	Зам.директора АХЧ	имеется
2	Механическое						
	Тестомешалка	имеется	имеется	проведен	имеется	Зам.директора АХЧ	имеется
	Электромясорубка	имеется	имеется	проведен	имеется	Зам.директора АХЧ	имеется
3	Холодильное						
	Шкаф холодильный POLAIR	имеется	имеется	не требуется	имеется	Зам.директора АХЧ	имеется
	Шкаф холодильный среднетемпературный	имеется	имеется	проведен	имеется	Зам.директора АХЧ	имеется
	Ларь морозильный	имеется	имеется	не требуется	имеется	Зам.директора АХЧ	имеется
	Прилавок-витрина холодильный	имеется	имеется	не требуется	имеется	Зам.директора АХЧ	имеется
	Холодильник Ока	имеется	имеется	проведен	имеется	Зам.директора АХЧ	имеется
4	Весозмерительное						
	Весы механические	имеется	имеется	проведен	имеется	Зам.директора АХЧ	имеется
	Весы электронные	имеется	имеется	не требуется	имеется	Зам.директора АХЧ	имеется

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

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой -, площадь 215.9 М ²			
		количество единиц оборудования	дата его приобретения	процент изношенности оборудования	количество посадочных мест в столовой
1	Столы разделочные	14	2012г.	50%	216
2	Шкаф для	1	2018г.	50%	216

	хранения хлеба				
3	Стол обеденный	27	2012г.	50%	216
4	Скамейки	54	2012г.	50%	216

9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М ²	
		количество	единиц оборудования для бытовых целей
1.	Санузел для сотрудников пищеблока	2.7 кв.м., унитаз-1шт, раковина для мытья рук -1шт	
2.	Гардеробная персонала пищеблока	3.8 кв.м., Шкаф для санитарной одежды – 5 Шкаф для личной одежды - 5	

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	1	1	Среднее специальное	5	37	имеется
2	Технолог	1	1	Среднее специальное	5	35	имеется
3	Повара	1	1	Среднее специальное	4	15	имеется
4	Рабочие кухни (помощники повара)	3	3	среднее	Без квалификации	10 - 35	имеется

11.Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов
- самообслуживание

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