

ПАСПОРТ

пищеблока МБОУ СШ №5 городского округа Кохма Ивановской области

Адрес месторасположения: 153512 Ивановская
область, г.о.Кохма, ул.Кочетовой, д.36

Телефон: 8(4932)551690 эл почта:
school_5_kokhma@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: Ватутина Наталья Юрьевна

Ответственный за питание обучающихся: Китаева Надежда Юрьевна, заместитель директора

Численность педагогического коллектива: 40 чел.

Количество классов по уровням образования:

- начальное общее образование – 16 классов - комплектов,

- основное общее образование – 16 классов - комплектов,

- среднее общее образование – 3 класса – комплекта.

Количество посадочных мест: 100

Площадь обеденного зала: 182 кв.м.

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	4	115	-
2	2 класс	3	99	1
3	3 класс	4	105	-
4	4 класс	4	137	1
5	5 класс	4	120	2
6	6 класс	3	92	1
7	7 класс	3	93	6
8	8 класс	3	91	4
9	9 класс	2	58	1
10	10 класс	2	40	-
11	11 класс	1	27	-

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	456	456	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	2	2	100
2	Учащиеся 5-8 классов	396	362	91,4
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	13	13	100

	в т.ч. за родительскую плату	362	362	100
3	Учащиеся 9-11 классов	125	102	81,6
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	1	1	100
	в т.ч. за родительскую плату	66	66	100
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	977	905	96,2
	в том числе льготных категорий	16	16	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	456	28	0,6
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	2	2	100
2	Учащиеся 5-8 классов	396	32	0,8
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	11	11	100
	в т.ч. за родительскую плату	28	28	100
3	Учащиеся 9-11 классов	125	23	1,8
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	1	1	100
	в т.ч. за родительскую плату	23	23	100
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	977	83	0,8
	в том числе льготных категорий	14	14	100

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

Модель предоставления питания	Столовая на сырье
Оператор питания, наименование	ИП Сухова Е.В.
Адрес местонахождения	Ивановская область, г.о. Кохма, ул. Семенчикова, д.17

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	-	9,68/9,95	-	-
2 Производственные помещения					
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	-	-	-	-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	-	-	-	-
2.3	Мясо-рыбный цех	-	15,96	-	-
2.4	Доготовочный цех	-	-	-	-
2.5	Горячий цех	-	32,31	-	-
2.6	Холодный цех	-	-	-	-
2.7	Мучной цех	-	-	-	-
2.8	Раздаточная	-	5,6	-	-
2.9	Помещение для резки хлеба	-	-	-	-
2.10	Помещение для обработки яиц	-	1,1	-	-
2.11	Моечная кухонной посуды	-	совмещены 9,83	-	-
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
1	Мясо-рыбный цех	Среднетемпературный холодильный шкаф	2	2012г	2012г	100%
		Электромясорубка МИМ-300	1	1983	1983	100%
		Овощерезательная машина	1	2011	2012	100%
2	Горячий цех	Электрические плиты	3	2011	2012	100%
		Пекарский шкаф 3х створчатый	1	1980	1980	100%
		Жарочный шкаф	1	2011	2012	100%
		Тестомесильная машина	1	1982	1982	100%
		Электросковорода (фритюрница)	1	1982	1982	100%
		Электрокипятильник проточного типа	1	2016	2018	80%
		Холодильник бытовой(пробы)	1	1978	1978	100%
3	Линия раздачи	Мармиты для первых, вторых и третьих блюд	1	2012	2012	80%
		Холодильная витрина Polair	1	2012	2012	100%
		Электроблинница	1	2013	2014	100%
4	Моечный цех для мытья	Водонагреватель	1	2020	2020	50%

	столовой и кухонной посуды	Посудомоечная машина	1	2012	2012	100%
5	Подсобное помещение	Холодильный шкаф 2х створчатый	1	2012	2012	100%
6	Складское помещение	Морозильный ларь СНЕЖ	1	2011	2012	100%
		Холодильник бытовой морозильной камерой Самсунг	1	2010	2010	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							
1.1	Плита электрическая	Приготовление пищи	ЭП49-6-17	2х конфорочная	2012	Истек	1 раз в год
1.2	Плита электрическая	Приготовление пищи	ЭП-2	2х конфорочная	2011г	Истек	1 раз в год
1.3	Плита электрическая	Приготовление пищи	ЭП-6	6ти конфорочная	2011	Истек	1 раз в год
1.4	Шкаф пекарский	Приготовление пищи	ШЖЭСМ	0,4кВт	1983	Истек	1 раз в год
1.5	Жарочный шкаф	Приготовление пищи	ЭШВ-3	0,4кВт	2012	Истек	1 раз в год
1.6	Мармит 1,2,3блюд	Поддержание температуры	ПГН70 ЭМК70	1,6кВт	2012	Истек	1 раз в год
1.7	Кипятильник электрический	Кипячение воды	ЭКНД 100	1,6кВт	2016	7лет	1 раз в год
1.8	Электроводонагреватель	Нагревание воды	ERD 80V	1,6квт	2020	7лет	1 раз в год

	«Термекс»						
2. Механическое							
2.1	Машина овощерезательная	Измельчение овощей	МПР-350М	0,4кВт	2012	Истек	1 раз в год
2.2	Тестомесильная машина	Замес теста	ТММ-1М	800Вт	1982	Истек	1 раз в год
2.3	Электромясорубка	Изготовление фарша	МИМ 300	0,4кВт	1983	Истек	1 раз в год
3. Холодильное							
3.1	Охлаждаемая витрина POLAIR	Сохранение продуктов	POLAIR	0,35кВт	2012	10лет	1 раз в год
3.2	Холодильник бытовой	Отбор проб	Кодры	0,35	1980	10лет	1 раз в год
3.3	Холодильный шкаф	Сохранение продуктов	Эльтон	0,35кВт	2012	10лет	1 раз в год
3.4	Холодильный шкаф	Сохранение продуктов	ШХ-370М	0,35кВт	2012	10лет	1 раз в год
3.5	Холодильный шкаф	Сохранение продуктов	ШХ-370М		2012	10лет	1 раз в год
3.6	Морозильный ларь	Заморозка продуктов, сырья	Снеж		2011	10лет	1 раз в год
4. Весоизмерительное							
4.1	Весы настольные циферблатные	Взвешивание сырья, продуктов	ВНЦ-2		1979	истек	1 раз в год
4.2	Весы настольные циферблатные	Взвешивание сырья, продуктов	ВНЦ-10		1987	истек	1 раз в год
4.3	Весы товарные шкальные	Взвешивание сырья, продуктов	РП-200Ш 13		1981	истек	1 раз в год
4.4	Весы электронные	Взвешивание сырья, продуктов	Мидл Олимп		2017	10лет	1 раз в год

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	Договор с ООО «РЕМТОРГТЕХНИКА-ИВАНОВО»	имеется	Осмотр 1 раз в год, Ремонт по мере необходимости	имеется	Сухова Е.В.	1 раз в неделю
2	Механическое		имеется		имеется		
3	Холодильное		имеется		имеется		

9. Характеристика бытовых помещений

№ 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	Столы разделочные	10	1981	100%	100
2	Стол обеденный	25	2012	50%	100
3	Табуретки	100	2012	50%	100

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М ²	
		количество единиц оборудования для бытовых целей	
1	Гардеробная персонала пищеблока	3,8кв.м., Шкаф для санитарной одежды-6 Шкаф для личной одежды-6	
2	Санузел для сотрудников пищеблока	2,7кв.м., унитаз-1шт, раковина для мытья рук-1шт	
3	Душевая		

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	Средне-специальное	5	34	имеется
2	Буфетчица, официант	1	1	Средне-специальное	Без квалификации	2	имеется
3	Повара	1	1	Средне-специальное	5	40	имеется
4	Рабочие кухни (помощники повара)	4	3	Средне-специальное	2	10\10\6	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