

ПАСПОРТ

пищеблока МБОУ «Средняя школа № 42» корпус А
наименование образовательной организации

Адрес месторасположения г. Иваново, ул. Окуловой, д.1

Телефон 8 (4932) 33-09-74 эл почта: school42@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 Меньшаков Илья Юрьевич

Ответственный за питание обучающихся Кижапкина Ирина Семеновна

Численность педагогического коллектива 22 чел.

Количество классов по уровням образования 17

Количество посадочных мест 60

Площадь обеденного зала 46,1 кв.м.

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс			
2	2 класс			
3	3 класс			
4	4 классов			
5	5 классов	3	80	4
6	6 классов	3	86	8
7	7 классов	3	74	8
8	8 классов	3	72	5

	9 классов	3	71	2
	10 классов	1	29	4
	11 классов	1	26	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			
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			
2	Учащиеся 5-8 классов	314		
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	24	24	8
	в т.ч. за родительскую плату	85	85	27
3	Учащиеся 9-11 классов	127		
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	6	6	5
	в т.ч. за родительскую плату	20	20	16
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	441		
	в том числе льготных категорий	30	30	7
	в т.ч. за родительскую плату	105	105	24

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			
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			
2	Учащиеся 5-8 классов	314		
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0		

	в т.ч. за родительскую плату	25	25	8
3	Учащиеся 9-11 классов	127		
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0		
	в т.ч. за родительскую плату	0		
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	441		
	в том числе льготных категорий	0		
	в т.ч. за родительскую плату	25	25	8

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

Модель предоставления питания	столовая на сырье
Оператор питания, наименование	МП Столовая «Школьная №33»
Адрес местонахождения	Иваново, ул. Красной Армии, д.15
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Шипилина Лариса Вениаминовна
Контактные данные: тел. / эл. почта	+7-4932-(32-62-67)/ shkolnaya33@mail.ru
Дата заключения контракта	01.09.2021
Длительность контракта	бессрочный

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	автомобильный
Принадлежность транспорта	-транспорт ИП. предоставляющего пищевую продукцию -арендуемый транспорт
Условия использования транспорта	при необходимости

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	водонагреватель
Отопление	централизованное
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 на сырье	Столовые на доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения	10,1			
2	Производственные помещения	48			
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				

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	-	-	-	
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 оборудования
1	Горячий цех	Мармит 1-2 блюд	1 шт	15.01.2012г.	02.07.2012г.	70
2	Горячий цех	Плита ЭП-6П КЭТ-0,12	1 шт	13.06.2014г.	13.11.2014г.	60
3	Горячий цех	Тестомес МТМ-65МН с дежой 1,1 Кв	1 шт	03.05.2011г.	06,08 2011г.	60
4	Горячий цех	Шкаф жарочный ШЖЭ-3	1 шт	20.11.2013г.	25,01,2014г.	70
5	Горячий цех	Машина притирочно-резательная МПР-350М 01	1 шт	03.03.2011г.	06.08.2011г.	70
6	Горячий цех	Холодильник «Атлант»	1 шт	12.06.2005г.	01.11.2005г.	100

7	Горячий цех	Холодильник «Стинол»	1 шт	07.06.2005г.	01.11.2005г.	100
8	Горячий цех	Электрокипятильник КЭНД 100-0,3	1 шт	06.06.2013г.	02.12.2013г.	70
9						
10	Горячий цех	Ванна секционная	4 шт	15.02.2013г.	10.07.2013г.	30
11	Горячий цех	Кипятильник КЭНД 100-0,2	1 шт	13.01.2007г.	31.05.2007г.	100
12	Горячий цех	Нагреватель ТЕРМЕКС ИС 50V	1 шт	11.11.2014г.	19.03.2015г.	60
13	Горячий цех	Ванна на ножках	1 шт	07.10.2010г.	31.12.2010г.	70
14	Горячий цех	Водонагреватель Zanussi	1 шт	30.08.2018г.	30.09.2018г.	50

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	Подогрев готовых блюд	Мармит 1-2 блюд		15.01.2012 г.	11 лет	ежегодно
		Приготовление пищи	Плита ЭП-6П КЭТ-0,12		13.06.2014 г.	8 лет	ежегодно
		Приготовление пищи	Шкаф жарочный ШЖЭ-3		20.11.2013 г.	9 лет	ежегодно
		Кипячение воды	Электрокипятильник КЭНД 100-0,3		06.06.2013 г.	9 лет	ежегодно
		Кипячение воды	Кипятильник КЭНД 100-0,2		13.01.2007 г.	15 лет	ежегодно

2	Механичес-кое	Приготовлен ие теста	Тестомес МТМ- 65МН с дежкой 1,1 Кв		03.05.2011 г.	11 лет	ежегодно
		Измельчепни е сырья	Машина протиро чно- резатель ная МПР- 350М 01		03.03.2011 г.	11 лет	ежегодно
3	Холодильное	Холодильни к	«Атлант »		12.06.2005 г.	17 лет	ежегодно
		Холодильни к	«Стинол »		07.06.2005 г.	17 лет	ежегодно
4	Весоизмери- тельное						

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	+		По необходим ости		Зав.произво дством	ежедневно
2	Механическое	+		По необходим ости		Зав.произв одством	ежедневно
3	Холодильное	+		По необходим ости		Зав.произв одством	ежедневно
4	Весоизмери- тельное		+	По необходим ости		Зав.произв одством	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

9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М ²	
		количество	единиц оборудования для бытовых целей

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	4	10	В наличии
2	Технолог						
3	Повара	1	-				
4	Рабочие кухни (помощники повара)	1	-				

11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов +
- самообслуживание
- шведский стол
- меню по выбору +

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 +