

ПАСПОРТ

пищеблока **МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №15 г.о. ШУЯ**
наименование образовательной организации

Адрес месторасположения: Ивановская область, г. Шуя, Васильевский тракт, д.26

Телефон 8 (49351) 4-23-40, эл почта: shkoola15@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: Кареев Евгений Борисович

Ответственный за питание обучающихся: Савельева Юлия Сергеевна

Численность педагогического коллектива 16 чел.

Количество классов по уровням образования: Всего 12 классов (6 классов НОО, 6 классов ООО)

Количество посадочных мест: 80

Площадь обеденного зала: 71,4 м²

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	1	34	2
2	2 класс	1	29	1
3	3 класс	2	47	0
4	4 класс	2	43	0
5	5 класс	2	46	0
6	6 класс	1	29	3
7	7 класс	1	26	2
8	8 класс	1	29	1
9	9 класс	1	34	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	153	153	100%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	3	3	100%
2	Учащиеся 5-8 классов	130	110	88%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	6	6	100%
	в т.ч. за родительскую плату	104	104	80%
3	Учащиеся 9-11 классов	34	28	83%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
	в т.ч. за родительскую плату	28	28	83%
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	317	291	91%
	в том числе льготных категорий	9	9	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	153	24	15%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	3	3	100%
	в т.ч. за родительскую плату	21	21	14%
2	Учащиеся 5-8 классов	130	6	5%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	6	6	100%
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0%
3	Учащиеся 9-11 классов	34	2	6%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
	в т.ч. за родительскую плату	2	2	6%

Общая количество учащихся всех возрастных групп	317	32	10%
в том числе льготных категорий	9	9	100%

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

Модель предоставления питания	Столовая на сырье (полного цикла), предоставление услуги оператором питания
Оператор питания, наименование	ИП Урезков Олег Александрович (ИНН 370600001270)
Адрес местонахождения	155900 г. Шуя ул. Генерала Горбатова д.12 кв. 8
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Урезков Олег Александрович
Контактные данные: тел. / эл. почта	+79109883674, restoranteza@ya.ru
Дата заключения контракта	07.11.2022
Длительность контракта	Контракт заключается на каждую учебную четверть

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	Легковой автомобиль
Принадлежность транспорта	-транспорт образовательной организации <u>-транспорт оператора питания</u> <u>-транспорт организации поставщика пищевой продукции</u> -транспорт ИП. предоставляющего пищевую продукцию -арендуемый транспорт
Условия использования транспорта	безвозмездное использование

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	водонагреватель

Отопление	централизованное
Водоотведение	локальные сооружения (отстойник)
вентиляция помещений	приточно-вытяжная

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		14,0		
2	Производственные помещения		25,9		
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)		5,9		

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	Пищеблок	ванна моечная	4	2011	2011	50%
2	Пищеблок	ванна моечная двойная	1	2011	2011	100%
3	Пищеблок	плита электрическая 4 конфорочн.	1	2011	2011	100%
4	Пищеблок	привод универсальный	1	2011	2011	100%

		feuma ae				
5	Пищеблок	рукомойник iterma вц- 15/400/310	1	2011	2011	100%
6	Склад	стеллаж	2	2011	2011	50%
7	Пищеблок	стол пристенный	3	2011	2011	50%
8	Пищеблок	электрокипятиль ник	1	2011	2011	100%
9	Пищеблок	прилавок	1	2011	2011	100%
10	Пищеблок	ванна моечная	1	2000	2000	100%
11	Пищеблок	шкаф жарочный 2-х секц. шжэ-2	1	2011	2011	100%
12	Пищеблок	овощерезка мпр- 350.00	1	2011	2011	100%
13	Пищеблок	водонагреватель Ariston EDISSON ER 50V	1	2020	2020	30%
14	Склад	холодильный шкаф	1	2011	2011	100%
15	Склад	холодильник атлант 4011-00	1	2011	2011	100%
16	Пищеблок	Весы РН- 6Ц13УМ	1	2002	2002	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 технологичес-кого оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производи- тельность	дата изготов- ления	срок службы	сроки профилактическо го осмотра
1	Тепловое	Приготовление блюд	плита электричес кая 4 конфорочн		2011	10 лет	
		Кипячение воды	электроки пятильник		2011	10 лет	
		Подогревание блюд	прилавок		2011	10 лет	
		Приготовление выпечки	шкаф жарочный 2-х секц. шжэ-2		2011	10 лет	
		Нагрев воды	водонагре ватель		2020	5 лет	

			Ariston EDISSON ER 50V				
2	Механичес-кое	Электропривод для различного оборудования	привод универсальный feuma ae		2011	10 лет	
		Резка овощей	овощерезка мпр-350.00		2011	10 лет	
3	Холодильное	Хранение продуктов	холодильный шкаф Атлант		2011	10 лет	
		Хранение продуктов	холодильник атлант 4011-00		2011	10 лет	
4	Весоизмерительное	Измерение веса продуктов и порций	Весы РН-6Ц13УМ		2002	10 лет	

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	Заключается по мере необходимости	Нет	Нет		ИП Урезков О.А.	Имеется
2	Механическое	Заключается по мере необходимости	Нет	Нет		ИП Урезков О.А.	Имеется
3	Холодильное	Заклучается по мере необходимости	Нет	Да		ИП Урезков О.А.	Имеется
4	Весоизмерительное	Заклучается по мере необходимости		Нет		ИП Урезков О.А.	Имеется

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	Комплект стол обеденный на 6 человек с двумя скамейками	16	2011	50%	80

9.1. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М ²
		количество единиц оборудования для бытовых целей
1	Стол	1
2	Стул	2
3	Вешалка для одежды	1

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						
2	Технолог						
3	Повара	1	1	Среднее техническое	4	30 лет	Да
4	Рабочие кухни (помощники повара)	1	1	Среднее специальное		40 лет	Да

11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов
- самообслуживание
- шведский стол
- меню по выбору (буфет)

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