

ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА

муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
Тейковского муниципального района
«Новогоряновская средняя общеобразовательная школа»

Адрес месторасположения с.Новое Горяново, ул.Молодежная, д.7

Телефон 8(49343)-4-18-26 эл почта: shkola@goryanovo.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 - Груздов Сергей Николаевич
Ответственный за питание обучающихся - Тихонова Валентина Васильевна
Численность педагогического коллектива - 16 чел.

Количество классов по уровням образования НОО – 4, ООО – 5, СОО - 2
Количество посадочных мест - 50
Площадь обеденного зала - 44 м²

№ п/п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	1	21	21
2	2 класс	1	31	31
3	3 класс	1	23	23
4	4 класс	1	29	29
5	5 класс	1	17	7
6	6 класс	1	27	15
7	7 класс	1	23	11
8	8 класс	1	22	9
9	9 класс	1	19	9
10	10 класс	1	3	1
11	11 класс	1	6	3

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	104	104	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	104	104	100
2	Учащиеся 5-8 классов	89	72	81
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	42	42	100
	в т.ч. за родительскую плату	89	30	34
3	Учащиеся 9-11 классов	28	23	79
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	13	13	100
	в т.ч. за родительскую плату	28	10	36
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	221	199	90
	в том числе льготных категорий	159	159	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	104	12	12
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
2	Учащиеся 5-8 классов	89	7	8
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
	в т.ч. за родительскую плату	89	7	8
3	Учащиеся 9-11 классов	28	2	7
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
	в т.ч. за родительскую плату			
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	221	21	10
	в том числе льготных категорий	0	0	0

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

Модель предоставления питания	столовая на сырье
Оператор питания, наименование	индивидуальный предприниматель Агафонов С.Н, действующий на основании свидетельства от 13.08.2019г.
Адрес местонахождения	Юридический адрес: 153034, г. Иваново, ул. Лакина, д.1,кВ.78 Почтовый адрес: 153034, г. Иваново, ул. Лакина, д.1, кВ.78
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Руководитель – Агафонов Сергей Николаевич Контактное лицо – Хренов Владимир Владимирович
Контактные данные: тел. / эл. почта	тел. 8-905-155-48-38
Дата заключения контракта	09.01.2023
Длительность контракта	31.05.2023

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

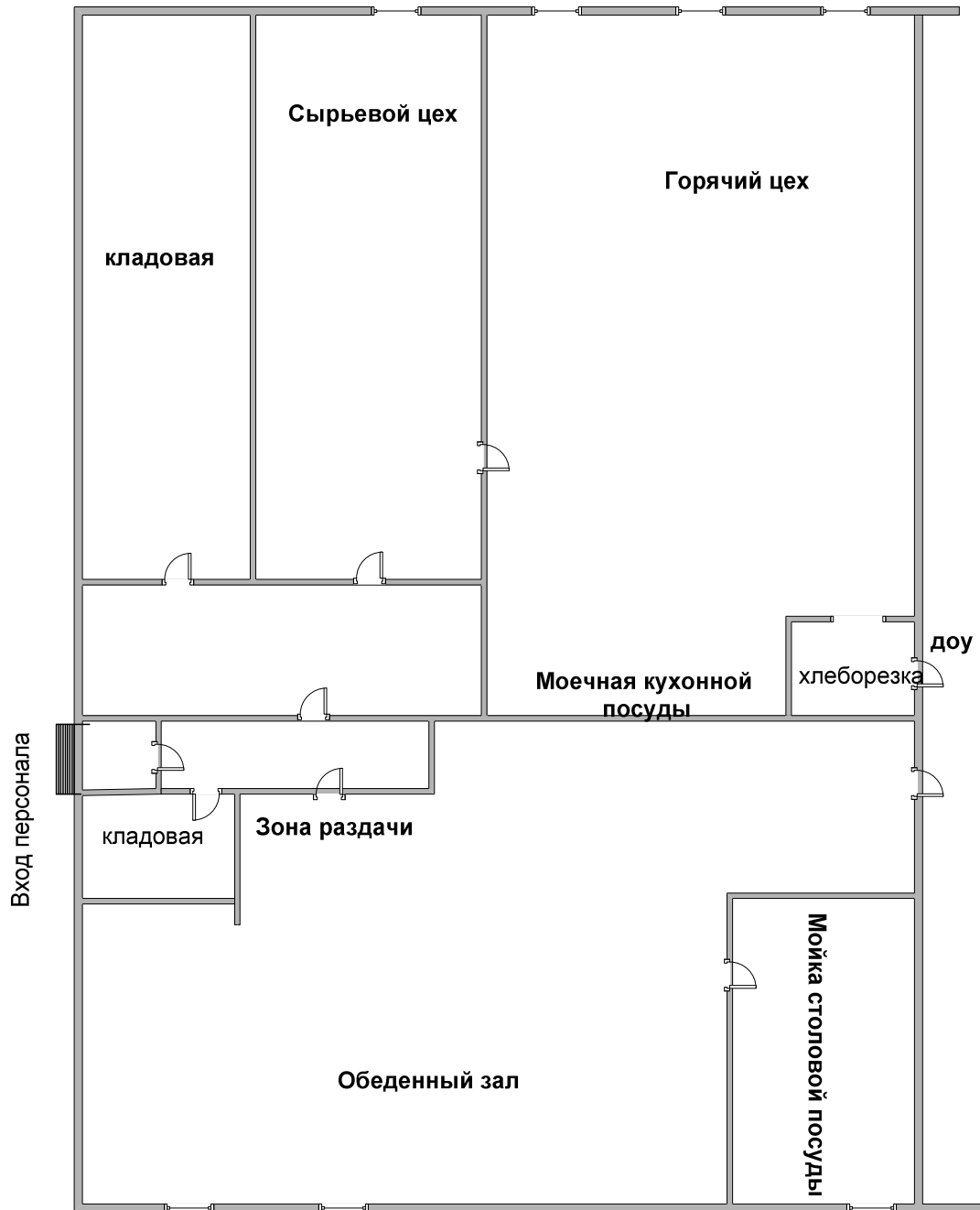
Вид транспорта	специализированный автомобильный
Принадлежность транспорта	транспорт организатора питания
Условия использования транспорта	в рамках заключенного контракта

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	<u>централизованное</u>
Горячее водоснабжение	<u>водонагреватель</u>
Отопление	<u>централизованное</u>
Водоотведение	<u>централизованное</u>
вентиляция помещений	<u>естественная, искусственная</u>

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

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		14.1м ²		
2	Производственные помещения		60.2м ²		
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей;)		Зона в холодном цехе		-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)		Зона в холодном цехе		-
2.3	Мясо-рыбный цех		Зона в холодном цехе	-	-
2.4	Доготовочный цех	-	-		-
2.5	Горячий цех		33,2м ²		-
2.6	Холодный цех (сырьевой)		13,9м ²		-
2.7	Мучной цех		Зона в горячем цехе	-	-
2.8	Раздаточная		Зона в обеденном зале		
2.9	Помещение для резки хлеба		1.69м ²	-	-
2.10	Помещение для обработки яиц		Зона в горячем цехе	-	-
2.11	Моечная кухонной посуды		Зона в горячем цехе		-
2.12	Моечная столовой посуды		11,4м ²		-
2.13	Моечная и кладовая тары		-		--
2.14	Производственное помещение буфета-раздаточной	-	-	-	
2.15	Посудомоечная буфета-раздаточной	-	-	-	

3	Комната для приема пищи (персонал)		-		
---	------------------------------------	--	---	--	--

7.1 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
	Склады	низкотемпературные холодильные шкафы	2	2006; 2009;	2006; 2009;	70-80
		среднетемпературные холодильные шкафы	1	2016	2016	60
		стеллажи	1	2010	2010	
		подтоварники	1	2010	2010	
		гигрометр психометрический	1	2021	2021	
		Весы механические напольные	1			
	Сырьевой цех	производственные столы	3			
		Машина картофелеочистительная МОК – 150М;	1	2020	2020	40
		Кухонный комбайн	1	2016	2016	50
		среднетемпературные холодильные шкафы	2	2008;2011	2008; 2011	50-60
		элекромясорубка	1	1987	1988	
		Контрольные весы	1			
		раковина для мытья рук;	1			
		моечные ванны для первичной обработки мяса, рыбы, сырых овощей;	2			
		водонагреватель проточного типа	1	2020	2020	
		бактерицидная установка для обеззараживания воздуха;	1	2021	2021	
		Недостающее оборудование	фаршемешалка	1		
	овощерезательная машина		1			
	котлетоформовочный автомат		1			
	Горячий цех	электроплиты	3	2012	2012	75

		электрокотел	1	1988	1988	100
		жарочный шкаф «АТЕSY»	1	2015	2015	48
		электропривод для готовой продукции	1	2013	2013	50
		производственные столы	4			
		мойка для слива гарниров;	1			
		мойка для мытья рук;	1			
		приточно-вытяжная вентиляция с локальным зондом над электроплитами.	1	2015	2015	
		Контрольные весы	1			
	Недостающее оборудование	пароконвектомат	1			
		электрическая сковорода	1			
		пекарский шкаф	1			
		тестомесильная машина	1			
	Раздаточная зона	Мармиты для горячих блюд	2	2012;2013	2012;2013	60
		термометры для замера температуры горячих блюд;	1	2021	2021	
		производственный цельнометаллический стол;	1	2012	2012	
		шкаф для хранения хлеба;	1			
	Недостающее оборудование	холодильный прилавок (витрина, секция)	1			
	Моечная кухонной посуды (зона в горячем цехе)	Моечные ванны	2	2015	2015	
		стеллаж для хранения чистой посуды;	2	2020	2020	
		Производственный стол	1	2012	2012	
		водонагреватель накопительного типа объемом 80л;	1	2018	2018	50
	Моечная столовой посуды	моечные ванны (для мытья столовой посуды)	3	2018	2018	
		моечные ванны (для стеклянной посуды и столовых приборов)	2	2018	2018	
		стеллаж для хранения чистой столовой посуды;	1	2018	2018	

		Производственный стол	1	2018	2018	
		водонагреватель накопительного типа объемом 80л	2	2018	2018	50
	Недостающее оборудование	посудомоечная машина	1			

Указать перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями для каждого цеха в соответствии с **приложением А.**

7.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования:

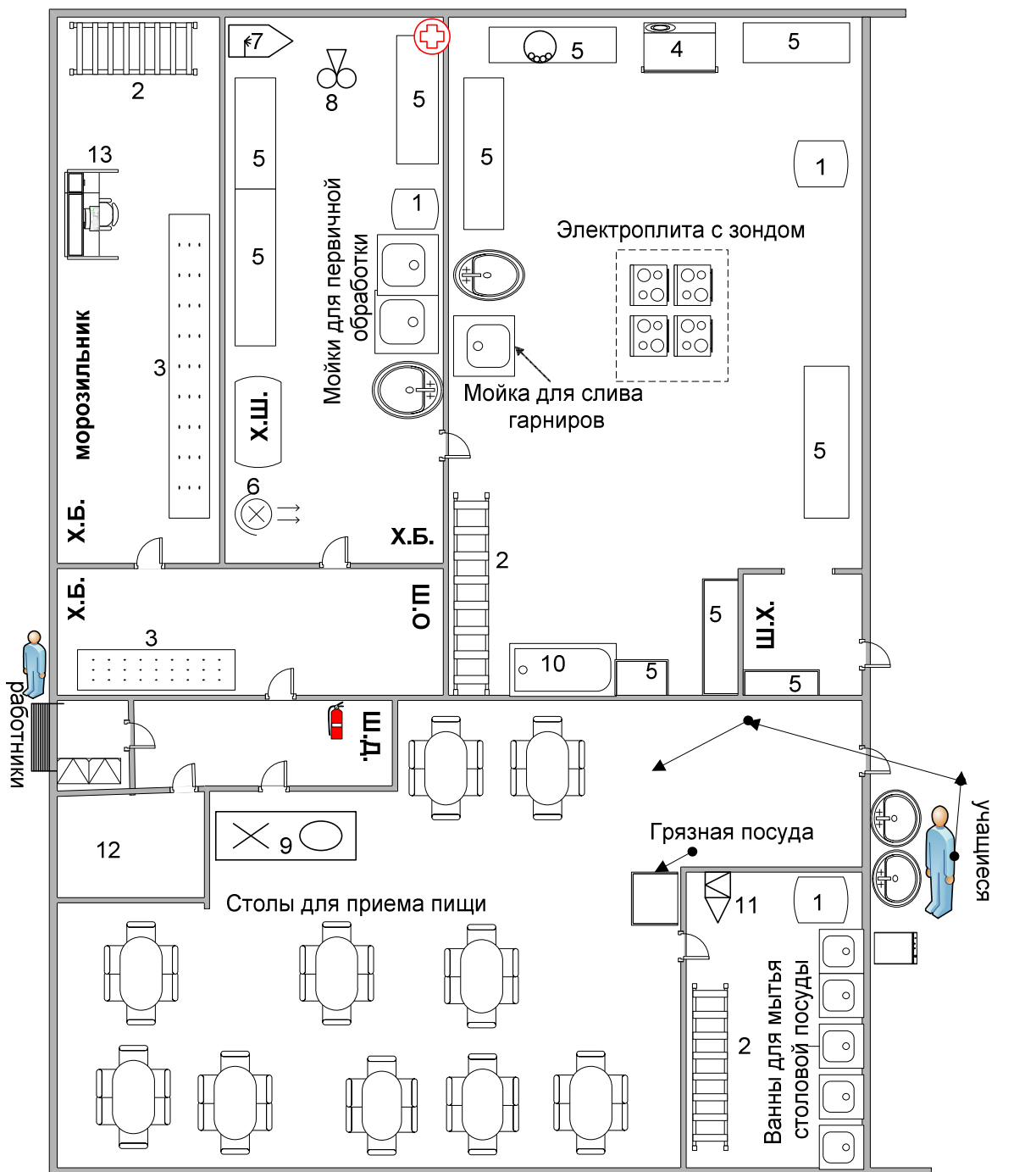
№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производительность	дата изготовления	срок службы мес	сроки профилактического осмотра
1	Тепловое						
1.1	Мармит первых и вторых блюд	Хранение непорционированных 1-х и 2-х блюд в горячем состоянии	ПМЭС-70КМ и МЭП-2Б		2015 2013	60	ежеквартально
1.2	Жарочный шкаф	Термическая обработка продуктов, выпечка	ATESY			60	ежеквартально
1.3	Плита конфорочная электрическая с жарочным шкафом	Приготовление горячих блюд в наплитной посуде; жарка, запекание и выпечка изделий в ж.ш.	ЭП4ЩЦ ЭПК-48П		2012 2016	60	ежеквартально
1.4	Электрический водонагреватель накопительного и проточного типа	Непрерывный нагрев воды для технологических и санитарно-гигиенических нужд	TESY SuperLux Аристон	80л	2016	60	ежеквартально
1.5	Котел пищеvarочный	Для кипячения воды	КПЭ-60	60л	1988	60	ежеквартально
2	Механическое						
2.1	картофелечистка	Автоматическая мойка и очистка картофеля,	МОК-150М		2020	36	ежеквартально




1	Тепловое	нет		По заявке	имеется	школа	имеется
2	Механическое	нет		По заявке	имеется	школа	имеется
3	Холодильное	нет		По заявке	имеется	школа	имеется
4	Весоизмерительное	имеется	имеется	Поверка 1 раз в год	имеется	школа	имеется

8. 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 +6 стульев)	10	2015	50	50

Схема размещения оборудования



- | | | |
|--|-----------------------------|------------------------------------|
|  Раковина для мытья рук | 1-водонагреватели | 9-мармиты 1-х и 2-х блюд |
|  электрореполотенце | 2-стеллажи | 10-ванна для мытья кухонной посуды |
| Х.Б. - холодильник бытовой | 3-поддоны | 11-сбор в канализацию отходов |
|  Протираочная машина | 4-жарочный шкаф | 12-кладовая сырых овощей |
| Х.Ш. - шкаф холодильный | 5-цельнометаллические столы | Ш.Х.-шкаф для хлеба |
| | 6-рециркулятор | Ш.О.-шкаф для уличной одежды |
| | 7-универсальный привод | Ш.Д.-шкаф дезинфицирующих средств |
| | 8-картофелечистка | 13-стол канцелярский |

9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М ²	
		количество	единиц оборудования для бытовых целей
	Бытовое помещение работников	шкаф для верхней одежды	1,1 м ² /нет
		шкаф для специальной одежды	1,1 м ² /нет

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	да	3	10	имеется
4	Рабочие кухни (помощники повара)	1	1	да		5	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)
- 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