

ПАСПОРТ

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

Адрес месторасположения г. Иваново, ул. 4-я Сосневская, д.57/15

Телефон 8 (4932) 33-09-56 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 Дмитриева Надежда Борисовна

Численность педагогического коллектива 15 чел.

Количество классов по уровням образования 13

Количество посадочных мест 80

Площадь обеденного зала 76,2

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	3	86	86
2	2 класс	4	110	110
3	3 класс	3	89	89
4	4 классов	3	95	95
	и т.д.			

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	380	379	99,7
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	380	379	99,7
2	Учащиеся 5-8 классов			
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату			
3	Учащиеся 9-11 классов			
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату			
	Общее количество учащихся всех возрастных групп			
	в том числе льготных категорий			

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	35	35	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	2	2	5,7
2	Учащиеся 5-8 классов			
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату			
3	Учащиеся 9-11 классов			
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			

	в т.ч. за родительскую плату			
	Общая количество учащихся всех возрастных групп			
	в том числе льготных категорий			

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)/ shklnaya33@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	15,2			
2	Производственные помещения	40,2			
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	3,86				-
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
	Горячий цех	Мармит 1-2 блюд	1 шт	15.01.2012г.	02.07.2012г.	70
		Шкаф ШПЭСМ-3	1 шт	20.06.2006г.	15.12.2006г.	100
		Электро плита (без жарочного шкафа)	1 шт	09.09.2005г.	01.12.2005г.	100
		Ларь низко температурный ЛН-600	1 шт	12.03.2011г.	05.08.2011г.	70
		Холодильник «Бирюса 133»	1 шт	07.07.2006г.	27.09.2006г.	100
		Шкаф жарочный	1 шт	12.08.2005г.	01.12.2005г.	100
		Шкаф холодильник «Капри 0,5 СК	1 шт	12.03.2013г.	09.08.2013г.	80

3	Холодильное	Морозильник	Ларь низкотемпературный ЛН-600		12.03.2011г	11 лет	ежегодно
		Холодильник	«Бирюса 133»		07.07.2006г.	16 лет	ежегодно
		Шкаф холодильник	«Капри 0,5 СК		12.03.2013г	9 лет	ежегодно
4	Весозмерительное						

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	+		По необходимости		Зав. производством	ежедневно
2	Механическое	+		По необходимости		Зав. производством	ежедневно
3	Холодильное	+		По необходимости		Зав. производством	ежедневно
4	Весозмерительное		+	По необходимости		Зав. производством	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	спец	5	40	
2	Технолог						
3	Повара	1	1	спец	4	30	
4	Рабочие кухни (помощники повара)	1	1	сред	2	10	

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