

ПАСПОРТ

пищеблока Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения школа №11 городского округа Кинешма

Адрес месторасположения 155809, Ивановская обл., г.Кинешма, ул.Воеводы Боборыкина, д 53

Телефон 8(49331)2-18-13, 8(49331)2-56-24
Эл.почта: shkola11kineshma@yandex.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 –директор Голубева Наталья Рудольфовна
Ответственный за питание обучающихся – Короткова Юлия Викториновна
Численность педагогического коллектива – 15 чел.

Количество классов по уровням образования - 9

Количество посадочных мест - 48

Площадь обеденного зала – 42 кв.м.

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	1	27	27
2	2 класс	1	30	30
3	3 класс	2	38	38
4	4 классов	1	17	17
5	5 классов	1	30	4
6	6 классов	1	31	3
7	7 классов	2	37	8
8	8 классов	1	22	2
9	9 классов	1	22	9

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	112	112	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	13	13	100
2	Учащиеся 5-8 классов	120	86	74
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	18	18	100
	в т.ч. за родительскую плату	102	68	65
3	Учащиеся 9-11 классов	22	12	54
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	2	2	100
	в т.ч. за родительскую плату	10	10	45
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	254	217	85
	в том числе льготных категорий	33	33	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	112	13	11
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	13	13	100
2	Учащиеся 5-8 классов	120	18	15
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	18	18	100
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
3	Учащиеся 9-11 классов	22	2	9
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	2	2	100
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	254	33	13
	в том числе льготных категорий	33	33	100

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

Модель предоставления питания	столовая доготовочная
Оператор питания, наименование	ИП Смирнова Зинаида Сергеевна
Адрес местонахождения	г.Кинешма, ул.Воеводы Боборыкина, д 53
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Голубева Н.Р Короткова Ю.В
Контактные данные: тел. / эл. почта	8(49331)2-18-13 Shkola11kineshma@yandex.ru
Дата заключения контракта	01.09.2024
Длительность контракта	1 год

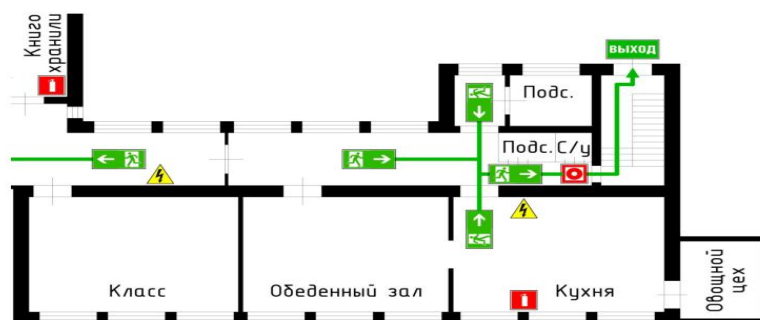
4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	нет
Принадлежность транспорта	-транспорт образовательной организации -транспорт оператора питания -транспорт организации поставщика пищевой продукции -транспорт ИП. предоставляющего пищевую продукцию -арендуемый транспорт

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	(<u>централизованное</u> , собственная скважина, другие ведомственные источники)
Горячее водоснабжение	(<u>централизованное</u> , собственная котельная, водонагреватель, резервное горячее водоснабжение)
Отопление	(<u>централизованное</u> , собственная котельная)
Водоотведение	(<u>централизованное</u> , локальные сооружения, другие)
вентиляция помещений	(<u>естественная</u> , искусственная, 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 догоготовочные	Раздаточн ые, буфеты
1	Складские помещения			9	
2	Производственные помещения			90	
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)			19	-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)				-
2.3	Мясо-рыбный цех			-	-
2.4	Доготовочный цех	-	-	10	-
2.5	Горячий цех			30	-
2.6	Холодный цех			19	-
2.7	Мучной цех			-	-
2.8	Раздаточная				
2.9	Помещение для резки хлеба			-	-
2.10	Помещение для обработки яиц			-	-
2.11	Моечная кухонной посуды			6	-
2.12	Моечная столовой посуды			6	-
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	Шкаф жарочный	1	15.10.2008	15.10.2008	100
		Электромармит	1	03.08.2009	03.08.2009	100
		Плита электрическая б/духовки 4-х комф.	1	12.10.2011	12.10.2011	100
		Плита электрическая с духовкой 4-х комф.	1	12.10.2011	12.10.2011	100
2	Холодный цех	Холодильник Минск	1	10.05.2011	10.05.2011	100
		Холодильник Саратов	1	03.08.2009	03.08.2009	100
		Ларь морозильный	1	12.10.2011	12.10.2011	100
3	Моечная кухонной посуды	Кипятильник электрический КНЭ-100	1	25.04.2012	25.04.2012	100
4	Овощной цех	Картофелечистка	1	07.10.2010	07.10.2010	100
5	Доготовочный цех	Мясорубка	1	07.10.2010	07.10.2010	100
		Овощерезка с протиркой	1	21.11.2007	21.11.2007	100
		Тестомес	1	11.11.2011	11.11.2011	100

8.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика мероприятий				
		наличие договора на техосмотр	наличие договора на проведение метрологических работ	план приобретения нового и замены старого оборудования	ответственный за состояние оборудования	график санитарной обработки оборудования
1	Тепловое	Да	Да	По необходимости	ИП Смирнова З.С.	1 раз в месяц
2	Механическое	Да	Да	По необходимости	ИП Смирнова З.С.	1 раз в месяц
3	Холодильное	Да	Да	По необходимости	ИП Смирнова З.С.	1 раз в неделю
4	Весоизмерительное	Да	Да	По необходимости	ИП Смирнова З.С.	1 раз в неделю

9. Характеристика помещения и оборудования столовой, план-схема столовой

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой -, площадь 42 кв.м			
		количество единиц оборудования	дата приобретения	процент изношенности оборудования	количество посадочных мест в столовой
1	Обеденный стол	9	2017г	40%	54
2	Лавка к обеденному столу	18	2017г	40%	54

9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М ²
		количество единиц оборудования для бытовых целей
1	Раздевалка	1 штука - 9 кв.м
2	Сан.узел	1 штука - 2 кв.м

10. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика персонала столовой					
		количество ставок	укомплекто- ванность	базовое образование	квалифика- ционный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Повара	1	100%	Среднее специальное	5	32	+
2	Рабочие кухни (помощники повара)	1	100%	Среднее специальное		41	+

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