

ПАСПОРТ

пищеблока **Муниципальное общеобразовательное учреждение**
«Перемиловская средняя школа»
(МОУ Перемиловская СШ)
наименование образовательной организации

Адрес месторасположения 155923, Ивановская область, Шуйский район, д. Прилив,
ул. Центральная, д.12

Телефон: 8(49531)3-46-82 эл почта: peremilovo_sh@ivreg.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 Шаповал Нина Владимировна
Ответственный за питание обучающихся Сурикова Юлия Михайловна
Численность педагогического коллектива 31 чел.

Количество классов по уровням образования 11
Количество посадочных мест 80
Площадь обеденного зала 56,0

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	1	29	29
2	2 класс	1	20	20
3	3 класс	1	26	26
4	4 классов	1	19	19
5	5 классов	1	23	5
6	6 классов	1	20	6
7	7 классов	1	28	11
8	8 классов	1	18	6
9	9 классов	1	24	4

10	10 классов	1	9	3
11	11 классов	1	8	1

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	94	16	17
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	94	16	17
2	Учащиеся 5-8 классов	89	76	85
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	28	25	28
	в т.ч. за родительскую плату	51	51	57
3	Учащиеся 9-11 классов	41	34	83
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	8	8	20
	в т.ч. за родительскую плату	26	26	63
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	224	126	56
	в том числе льготных категорий	130	49	38

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	94	78	83
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	94	78	83
2	Учащиеся 5-8 классов	89	3	3
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	28	3	11
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0

3	Учащиеся 9-11 классов	41	0	0
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	8	0	0
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	224	81	36
	в том числе льготных категорий	130	81	62

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

Модель предоставления питания	столовая на сырье
Оператор питания, наименование	
Адрес местонахождения	
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	
Контактные данные: тел. / эл. почта	
Дата заключения контракта	
Длительность контракта	

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	
Принадлежность транспорта	-транспорт образовательной организации -транспорт оператора питания -транспорт организации поставщика пищевой продукции <u>-транспорт ИП, предоставляющего пищевую продукцию</u> -арендуемый транспорт
Условия использования транспорта	

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	(<u>централизованное</u> , собственная скважина, другие ведомственные источники)
Горячее водоснабжение	(централизованное, собственная котельная, <u>водонагреватель</u> , 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 сырье	Столовые на доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения		20,0		
2	Производственные помещения		70,7		
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)		15,5		-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)				-
2.3	Мясо-рыбный цех			-	-
2.4	Доготовочный цех				-
2.5	Горячий цех		33,1		-
2.6	Холодный цех				-
2.7	Мучной цех			-	-
2.8	Раздаточная				

2.9	Помещение для резки хлеба		8,0	-	-
2.10	Помещение для обработки яиц			-	-
2.11	Моечная кухонной посуды				-
2.12	Моечная столовой посуды		14,1		-

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	Складские помещения	Шкаф холодильный «Элькон»	1	2011 г.	2011 г.	
		Морозильный ларь «Снеж»	1	2017 г.	2017 г.	
		Весы МТ -15 В1ДА настольные	1	2017 г.	2017 г.	
		Весы МП -150 Ф-2 напольные	1	2017 г.	2017 г.	
2	Цех первичной обработки овощей	Машина для чистки корнеплодов – МОК - 150У	1	2018 г.	2018 г.	
		Электрическая мясорубка GL-MG5PRO	1	2020 г.	2020 г.	
		Машина протирачно-разделочная МПР 350М-02	1	2013 г.	2013 г.	
		Ванна моечная ВМО-1/530	1	2012 г.	2012 г.	
3	Горячий цех	Плита электрическая кухонная ЭПК-48 ЖШ	2	2012 г.	2012 г.	
		Мармит электрический	1	2013 г.	2013 г.	

2	Механическое	имеется			имеется	заведующий хозяйством	имеется
3	Холодильное				имеется	заведующий хозяйством	имеется
4	Весоизмерительное	имеется			имеется	заведующий хозяйством	имеется

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

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой -, 56,0 площадь М ²			
		количество единиц оборудования	дата его приобретения	процент изношенности оборудования	количество посадочных мест в столовой
1	Столы обеденные	16	2013 г.	30	80
2	Стулья	80	2013 г.	30	80

10. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М ²
		количество единиц оборудования для бытовых целей
1	Гардеробная персонала	4,1, шкаф для одежды
2	Санузел для сотрудников пищеблока	2,3, унитаз, раковина для мытья рук
3	Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря	1,4

11. 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	2	1	среднее	нет	20	имеется
4	Рабочие кухни (помощники повара)	1	1	среднее	нет	10	имеется

12. Форма организации питания обучающихся

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

13. 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