

ПАСПОРТ

пищеблока МБОУ «Средняя школа № 24»
наименование образовательной организации

Адрес месторасположения:
г.Иваново, ул. 9-я Линия, д.1/26

Телефон: (4932) 38-36-72
эл почта: school24@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: Федосова Ольга Евгеньевна
Ответственный за питание обучающихся: Крохина Татьяна Валентиновна
Численность педагогического коллектива: 25 чел.

Количество классов по уровням образования: НОО – 9 классов; ООО – 10 классов; СОО – 2 класса

Количество посадочных мест: 60 мест

Площадь обеденного зала: 48 м²

| № п\п | Классы | Количество классов | Численность обучающихся, всего чел. | В том числе льготной категории, чел. |
|-------|----------|--------------------|-------------------------------------|--------------------------------------|
| 1 | 1 класс | 2 | 58 | 1 |
| 2 | 2 класс | 2 | 60 | 1 |
| 3 | 3 класс | 3 | 70 | 1 |
| 4 | 4 класс | 2 | 59 | 3 |
| 5 | 5 класс | 2 | 44 | 4 |
| 6 | 6 класс | 2 | 50 | 7 |
| 7 | 7 класс | 2 | 55 | 3 |
| 8 | 8 класс | 2 | 50 | 5 |
| 9 | 9 класс | 2 | 44 | 1 |
| 10 | 10 класс | 1 | 20 | |
| 11 | 11 класс | 1 | 29 | |

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 | 247 | 247 | 100 |
| | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 6 | 6 | 2,5 |
| 2 | Учащиеся 5-8 классов | 199 | 145 | 73 |
| | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 19 | 19 | 9,6 |
| | в т.ч. за родительскую плату | 126 | 126 | 63 |
| 3 | Учащиеся 9-11 классов | 93 | 53 | 57 |

| | | | | |
|---|---|-----|-----|-----|
| | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 1 | 1 | 1,1 |
| | в т.ч. за родительскую плату | 52 | 52 | 56 |
| 4 | Общее количество учащихся всех возрастных групп | 539 | 445 | 83 |
| | в том числе льготных категорий | 26 | 26 | 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 | 247 | 30 | 12,2 |
| | в т.ч. учащиеся льготных категорий | | 5 | 2,1 |
| 2 | Учащиеся 5-8 классов | 199 | 6 | 3,1 |
| | в т.ч. учащиеся льготных категорий | | 6 | 3,1 |
| | в т.ч. за родительскую плату | | 0 | |
| 3 | Учащиеся 9-11 классов | 93 | 0 | 0 |
| | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 0 | | |
| | в т.ч. за родительскую плату | 0 | | |
| 4 | Общая количество учащихся всех возрастных групп | 539 | 36 | 6,7 |
| | в том числе льготных категорий | 11 | 11 | 2,1 |

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

| | |
|---|---|
| Модель предоставления питания | буфето-раздаточная |
| Оператор питания, наименование | Муниципальное предприятие Столовая «Школьная № 33» |
| Адрес местонахождения | г.Иваново, ул. Красной Армии, д.15 |
| Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо | Шипилина Лариса Вениаминовна |
| Контактные данные: тел. / эл. почта | 8-915-827-59-29; shkolnaya33@mail.ru |
| Дата заключения контракта | 01.09.2021 |
| Длительность контракта | бессрочный |

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

| | |
|----------------------------------|--|
| Вид транспорта | арендованный транспорт - Газель Соболь |
| Принадлежность транспорта | <u>-транспорт оператора питания</u> |
| Условия использования транспорта | нет |

5. Инженерное обеспечение пищеблока

| | |
|-----------------------|-----------------------|
| Водоснабжение | централизованное |
| Горячее водоснабжение | водонагреватель |
| Отопление | собственная котельная |
| Водоотведение | локальные сооружения |
| 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 | | | | 4,7 |
| 2 | Производственные помещения | | | | 12,6 |
| 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 | | | | 48 |
| 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 | - | - | - | 7,9 |
| 3 | Комната для приема пищи (персонал) | | | | 4,1 |

8.1 Характеристика технологического оборудования пищеблока (модель предоставления питания обучающимся - раздаточные, буфеты)

| № 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 | стеллажи для хранения | 2 | 2010 | 2010 | 0 |
| | | подтоварники деревянные | 2 | 2010 | 2010 | 0 |
| | | Весы товарные | 1 | 1989 | 1989 | 70 |
| 2 | Раздаточная | Мармит для первых, вторых блюд | 1 | 2011 | 2011 | |
| | | Холодильный прилавок | 1 | 2011 | 2011 | |
| 3 | Производственное помещение буфета-раздаточной | производственные столы | 2 | 2011 | 2011 | |
| | | электроплита | 1 | 2017 | 2017 | |
| | | шкаф жарочный | 1 | 2007 | 2007 | |
| | | холодильный шкаф Атлант | 1 | 2005 | 2005 | |
| | | холодильный шкаф Капри | 1 | 2019 | 2019 | |
| | | водонагреватель | 1 | 2011 | 2011 | |
| | | раковина для мытья рук | 1 | 2011 | 2011 | |
| 4 | Посудомоечная буфета-раздаточной | моечные ванны для мытья посуды | 3 | 2011 | 02.04.2011 | |
| | | посудомоечная машина | 1 | 2020 | 2020 | |
| | | стеллаж стационарный | 1 | 2020 | 2020 | |
| | | кипятильник | 1 | 2012 | 2012 | |
| | | водонагреватель | 1 | 2020 | 2020 | |
| | | раковина для мытья рук | 1 | 2011 | 2011 | |
| | | | | | | |
| 5 | Комната для приема пищи (персонала) | производственные столы | 1 | 2011 | 2011 | |
| | | моечная ванна | 1 | 2011 | 2011 | |

8.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования:

| № п/п | Наименование технологичес- кого оборудования | Характеристика оборудования | | | | | |
|----------|---|-----------------------------|-------------------------------|---|---------------------------|-----------------------|---|
| | | назначение | марка | производи- тельность | дата изготов- ления | срок службы | сроки профилактического осмотра |
| 1 | Тепловое | Мармит вторых блюд | Паровой Белла-Нота 2005 | 065 кВт | 25.08.2011 | 10 лет | раз в год; осмотр бы произведен 14.07.20 |
| | | Шкаф жарочный | ШЭЖ-903 | 13 кВт | 24.08.2007 | 10 лет | раз в год; осмотр был произведен 14.07.2022 |
| | | Плита | ЭП-4ЖШ | 16,8 кВт | 07.08.2017 | 10 лет | раз в год; осмотр был произведен 14.07.2022 |
| | | Кипятильник | КЭНД-50 | 50 л/ч | 12.07.2012 | не менее 5 лет | раз в год; осмотр был произведен 14.07.2022 |
| | | Посудомоеч ная машина | МПК-700К | тарелок 700шт/ч; стаканы – 1400 шт/ч | 22.10.2020 | 10 лет | раз в год; осмотр был произведен 14.07.2022 |
| | | Водонагрева тель | Термекс | 15 м ³ | 25.07.2011 | 5 лет | раз в год; осмотр был произведен 14.07.2022 |
| | | Водонагрева тель | Zanussi | 100 м ³ | 10.10.2020 | 10 лет | раз в год; осмотр был произведен 14.07.2022 |
| 2 | Холодиль ное | Холодильни к | Атлант | 272 м ³ – свежих продуктов; 96м ³ – замороженных продуктов | 0.12.2005 | 10 лет | раз в год; осмотр был произведен 14.07.2022 |
| | | Шкаф холодильны й | Капри 1,12М | 1,05 м ³ | 16.01.2019 | не менее 12 лет | раз в год; осмотр был произведен 14.07.2022 |
| | | Витрина холодильная | ВХС-1.2XL Аpro | 0,99 м ² | 21.03.2011 | 10 лет | раз в год; осмотр был произведен 14.07.2022 |

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 | | | | | | |
| | Мармит вторых блюд | нет | нет | нет | нет | повар | ежедневно |
| | Шкаф жарочный | нет | нет | нет | нет | повар | ежедневно |
| | Плита | нет | нет | нет | нет | повар | ежедневно |
| | Кипятильник | нет | нет | нет | нет | повар | ежедневно |
| | Посудомоечная машина | нет | нет | нет | нет | повар | ежедневно |
| | Водонагреватель Термекс | нет | нет | нет | нет | повар | ежедневно |
| | Водонагреватель Zanussi | нет | нет | нет | нет | повар | ежедневно |
| 2 | Холодильное | | | | | | |
| | Холодильник Антлант | нет | нет | нет | нет | повар | ежедневно |
| | Шкаф холодильный Капри | нет | нет | нет | нет | повар | ежедневно |
| | Витрина холодильная | нет | нет | нет | нет | повар | 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 |
| 1 | Скамейка для столовой 3-х местная | 18 | 2011 | 20% | 54 |
| 2 | Стол для столовой для 6-ти местный | 7 | 2011 | 20% | 42 |
| 3 | Стол для столовой 4-х местный | 2 | 2011 | 20% | 8 |

9. Характеристика бытовых помещений

| № п/п | Перечень бытовых помещений | Характеристика помещений -, площадь М ² |
|-------|----------------------------|---|
| | | количество единиц оборудования для бытовых целей |
| 1 | Санитарная комната | санитарный узел – 1; раковина – 1; раздевалка – 1; площадь – 4,1 м ² |

10. Штатное расписание работников пищеблока

| № п/п | Наименование должностей | Характеристика персонала столовой | | | | | |
|-------|----------------------------------|-----------------------------------|--------------------|---------------------|-------------------------|-------------|-------------------|
| | | количество ставок | укомплектованность | базовое образование | квалификационный разряд | стаж работы | наличие медкнижки |
| 1 | Повар | 1 | 1 | средне-специальное | 4 | 17 | есть |
| 2 | Буфетчик | 1 | 1 | средне-техническое | 4 | 34 | есть |
| 3 | Рабочие кухни (помощники повара) | 1 | 1 | средне-техническое | 4 | 20 | есть |

11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов

12. Перечень нормативных и технологических документов:

- Примерное двухнедельное меню
- Ежедневное меню
- Меню раскладка
- Технологические карты (ТК)
- График приема пищи,
- Гигиенический журнал (сотрудники)
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции
- 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