

ПАСПОРТ пищеблока
Муниципального общеобразовательного учреждения средней
общеобразовательной средней школы № 9
г.Шуя Ивановской области

Адрес месторасположения : г. Шуя ул. Свердлова д. 127 А

Телефон: 8-49351-46309

эл почта: School9shuya@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 школы Ельцов Сергей Сергеевич
Ответственный за питание обучающихся: заместитель директора по ВР Угарова Светлана Витальевна

Численность педагогического коллектива: 58чел.

Количество классов по уровням образования:31

Количество посадочных мест : 160

Площадь обеденного зала : 270 кв.м.

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	3	83	4
2	2 класс	3	80	5
3	3 класс	2	60	5
4	4 класс	3	65	5
5	5 класс	3	90	-
6	6 класс	4	102	-
7	7 класс	4	113	-

8	8 класс	3	94	-
9	9 класс	3	94	-
10	10 класс	1	29	-
11	11 класс	2	43	-

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	288	288	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий		19	
2	Учащиеся 5-8 классов	406	314	77
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату		314	
3	Учащиеся 9-11 классов	162	100	62
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату		100	
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	856		
	в том числе льготных категорий		19	

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	288	23	8
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			
2	Учащиеся 5-8 классов	406		

	в т.ч. учащиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату		23	
3	Учащиеся 9-11 классов	102	2	1
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	2	2	
	в т.ч. за родительскую плату			
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	856		
	в том числе льготных категорий	2	2	

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

Модель предоставления питания	Столовая на сырье
Оператор питания, наименование	ИП Урезков О.А.
Адрес местонахождения	Г. Шуя, ген.Горбатова 12-8
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Урезков Олег Александрович
Контактные данные: тел. / эл. почта	8-910-988-36-74
Дата заключения контракта	01.09.2022г.
Длительность контракта	На неопределенный срок

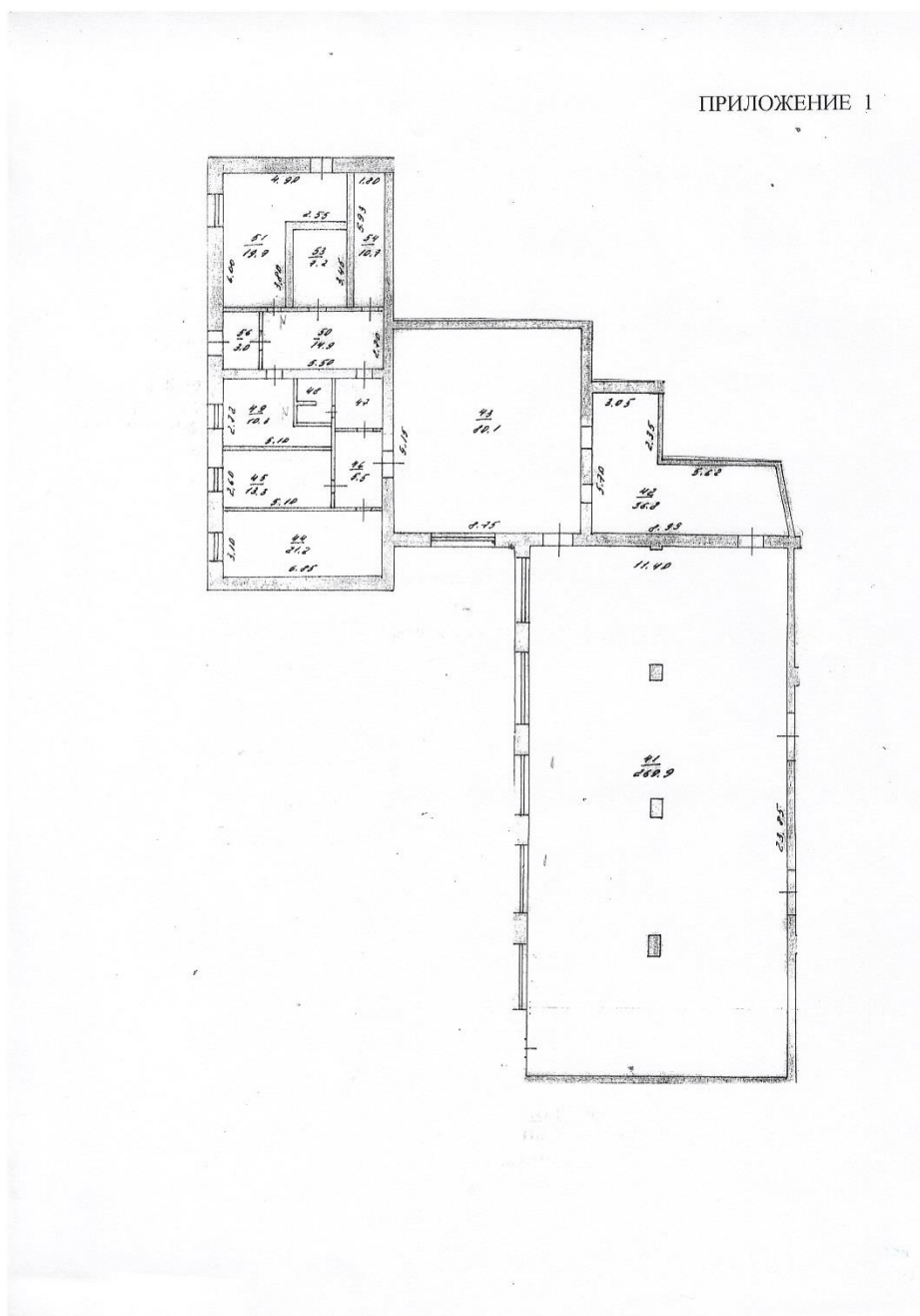
4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	
Принадлежность транспорта	-транспорт ИП. предоставляющего пищевую продукцию
Условия использования транспорта	

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 доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения		37,6		
2	Производственные помещения		169,3		
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)		14,9		-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)		13,3		-
2.3	Мясо-рыбный цех		21,2	-	-
2.4	Доготовочный цех	-	-		-
2.5	Горячий цех		60,1		-
2.6	Холодный цех				-
2.7	Мучной цех		20	-	-
2.8	Раздаточная				
2.9	Помещение для резки хлеба			-	-
2.10	Помещение для обработки яиц			-	-
2.11	Моечная кухонной посуды		16,2		-
2.12	Моечная столовой посуды		20,6		-
2.13	Кладовая тары		3,0		-
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	Овощной цех (первичной обработки овощей)	Картофелечистка	1	2011	2011	100
2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Машина резка овощей		1989	1989	100
3	Мясо-рыбный цех	Морозильник	1	2015	2015	100
		Шкаф холодильный	1	2011	2011	100
4	Горячий цех	Плита электрическая	3	2011	2011	100
				1996	1996	100
				1996	1996	100
		Шкаф жарочный Электрокипяльник	1	1989	1989	100
			2	2006	2006	100
5	Мучной цех	Шкаф пекарный	1	2011	2011	100
6	Моечная	Посудомоечная машина	1	2011	2011	100
		Водонагреватель	1	2011	2011	100

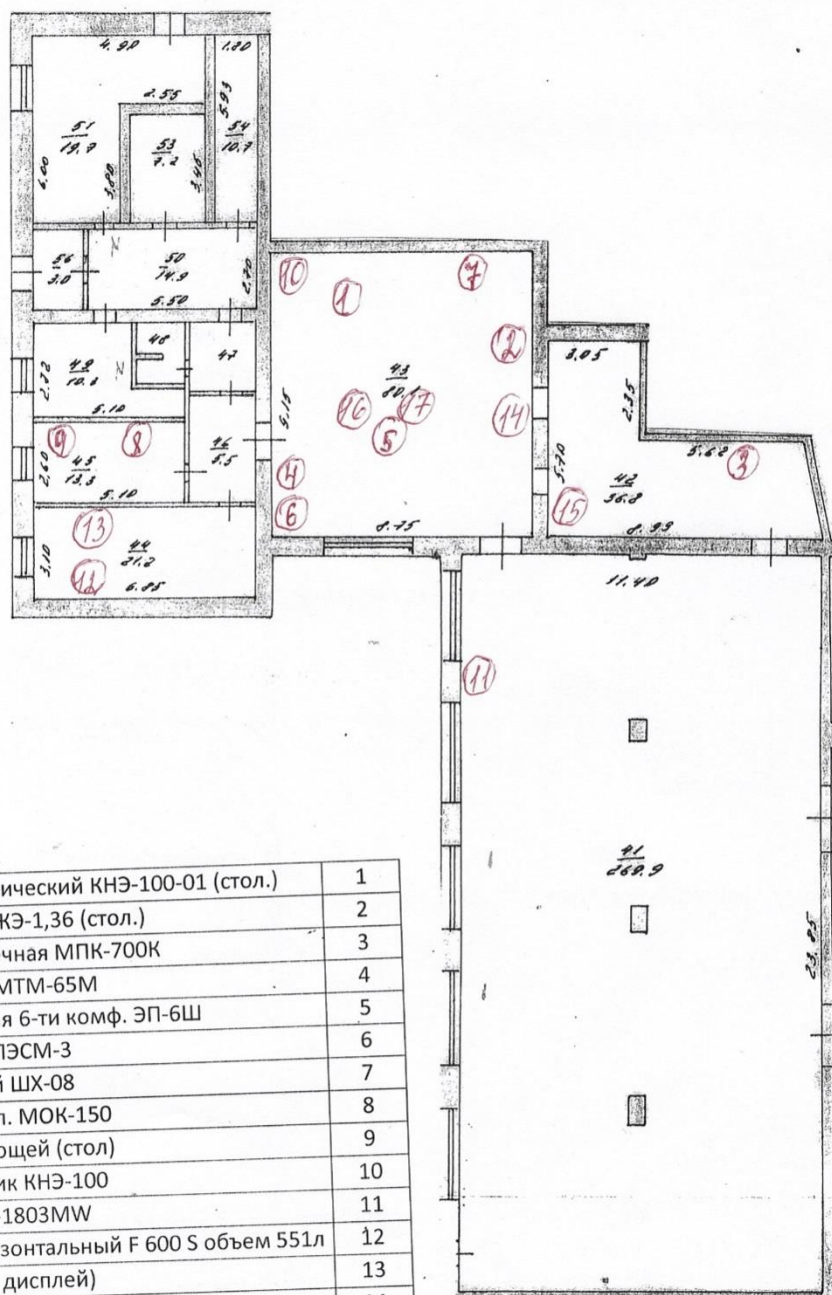
8.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования:

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производительность	дата изготовления	срок службы	сроки профилактического осмотра
1	Тепловое						

			оло- гических работ		старого обору- дования		
1	Тепловое						
	Кипятильник	нет	нет		Имеется	Тихомиров а Т.Г.	1 раз в месяц
	Плита 6-ти комфорочная	нет	нет		Имеется	Тихомиров а Т.Г.	1 раз в месяц
	Электрокипяти льник	нет	нет		Имеется	Тихомиров а Т.Г.	1 раз в месяц
	СВЧ	нет	нет		Имеется	Тихомиров а Т.Г.	1 раз в месяц
	Водонагревател ь	нет	нет		Имеется	Тихомиров а Т.Г.	1 раз в месяц
	Электроплита	нет	нет		Имеется	Тихомиров а Т.Г.	1 раз в месяц
	Электроплита	нет	нет		Имеется	Тихомиров а Т.Г.	1 раз в месяц
	Шкаф жарочный	нет	нет		Имеется	Тихомиров а Т.Г.	1 раз в месяц
	Шкаф пекарный	нет	нет		Имеется	Тихомиров а Т.Г.	1 раз в месяц
2	Механичес-кое						
	Машина посудомоечная	нет	нет		Имеется	Тихомиров а Т.Г.	1 раз в месяц
	Машина тестомесильная	нет	нет		Имеется	Тихомиров а Т.Г.	1 раз в месяц
	Картофелечист ка	нет	нет		Имеется	Тихомиров а Т.Г.	1 раз в месяц
	Машина резка овощей	нет	нет		Имеется	Тихомиров а Т.Г.	1 раз в месяц
3	Холодильное						
	Шкаф холодильный	нет	нет		Имеется	Тихомиров а Т.Г.	1 раз в месяц
	Морозильник	нет	нет		Имеется	Тихомиров а Т.Г.	1 раз в месяц
4	Весоизмери- тельное						
	Весы	нет	нет		Имеется	Тихомиров а Т.Г.	1 раз в месяц
	Весы	нет	нет		Имеется	Тихомиров а Т.Г.	1 раз в месяц

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

ПРИЛОЖЕНИЕ 2



Кипятильник электрический КНЭ-100-01 (стол.)	1
Шкаф жарочный ШЖЭ-1,36 (стол.)	2
Машина посудомоечная МПК-700К	3
Машина тестомес. МТМ-65М	4
Плита электрическая 6-ти комф. ЭП-6Ш	5
Шкаф пекарный ШПЭСМ-3	6
Шкаф холодильный ШХ-08	7
Картофелечистка эл. МОК-150	8
Машина резка - овощей (стол)	9
Электрокипятильник КНЭ-100	10
СВЧ FUSION MWFS-1803MW	11
Морозильник горизонтальный F 600 S объем 551л	12
Весы CAS SW-I-5 (1 дисплей)	13
Весы CAS SW-I-20 (1 диспл.)	14
Водонагреватель АРИСТОН 100 литров	15
Электроплита (стол.)	16
Электроплита (стол.)	17

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой -151,9 , площадь М ²				
		количество	дата	его	процент	количество

		единиц оборудования	приобретения	изношенности оборудования	посадочных мест в столовой 160
	Кипятильник электрический КНЭ-100-01 (стол.)	1	2006	100	
	Шкаф жарочный ШЖЭ-1,36 (стол.)	1	1989	100	
	Машина посудомоечная МПК-700К	1	2011	100	
	Машина тестомес. МТМ-65М	1	2011	100	
	Плита электрическая 6-ти комф. ЭП- 6Ш	1	2011	100	
	Шкаф пекарный ШПЭСМ-3	1	2011	100	
	Шкаф холодильный ШХ-08	1	2011	100	
	Картофелечист ка эл. МОК-150	1	2011	100	
	Машина резка - овощей (стол)	1	1989	100	
	Электрокипяти льник КНЭ-100	1	2011	100	
	СВЧ FUSION MWFS-1803MW	1	2015	100	
	Морозильник горизонтальны й F 600 S объем 551л	1	2015	100	
	Весы CAS SW-I- 5 (1 дисплей)	1	2015	70	
	Весы CAS SW-I- 20 (1 диспл.)	1	2015	70	
	Водонагревате ль АРИСТОН 100 литров	1	2011	100	
	Электроплита (стол.)	1	1996	100	
	Электроплита (стол.)	1	1996	100	

9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений – 10,2 площадь М ²	
		количество	единиц оборудования для бытовых целей
1	Раздевалка для персонала	7,3	
2	Душ	1,5	
3	Туалет	1,5	

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	100%	Средне-спец.	4	45	имеется
2	Технолог	-	-	-	-	-	-
3	Повара	2	100%	Средне-спец.	3	От 30	имеется
4	Рабочие кухни (помощники повара)	3	100%	среднее		От 20 лет	имеется

11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов

12. Перечень нормативных и технологических документов:

- Примерное двухнедельное меню
- Ежедневное меню
- 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
- 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