

ПАСПОРТ

пищеблока муниципального казенного общеобразовательного учреждения

«Чертовищенская основная общеобразовательная школа им.А.Д. Гусева»

Адрес месторасположения: 155312 Ивановская область,
Вичугский район, д. Чертовищи, ул. Школьная, д. 27

Телефон 8(49354)-93-2-68

эл почта: chertochka@inbox.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
- поставщик продуктов 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: Илларионова Татьяна Валерьевна
Ответственный за питание обучающихся Смирнова Елена Николаевна
Численность педагогического коллектива 25 чел.

Количество классов по уровням образования 9

Количество посадочных мест 80

Площадь обеденного зала: 72 кв. м.

| № п\п | Классы | Количество классов | Численность обучающихся, всего чел. | В том числе льготной категории, чел. |
|-------|-----------|--------------------|-------------------------------------|--------------------------------------|
| 1 | 1 класс | 1 | 4 | 1 |
| 2 | 2 класс | 1 | 11 | 3 |
| 3 | 3 класс | 1 | 8 | 3 |
| 4 | 4 классов | 1 | 4 | 2 |
| 5 | 5 класс | 1 | 7 | 2 |
| 6 | 6 класс | 1 | 7 | 1 |
| 7 | 7 класс | 1 | 4 | 1 |
| 8 | 8 класс | 1 | 6 | 0 |
| 9 | 9 класс | 1 | 5 | 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 | 27 | 27 | 100 |
| | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 9 | 9 | 100 |
| 2 | Учащиеся 5-8 классов | 24 | 24 | 100 |
| | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 4 | 4 | 100 |
| | в т.ч. за родительскую плату | 24 | 24 | 100 |
| 3 | Учащиеся 9-11 классов | 5 | 5 | 100 |
| | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 1 | 1 | 100 |
| | в т.ч. за родительскую плату | 5 | 5 | 100 |
| | Общее количество учащихся всех возрастных групп | 56 | 56 | 100 |
| | в том числе льготных категорий | 14 | 14 | 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 | 27 | 0 | 0 |
| | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 9 | 0 | 0 |
| 2 | Учащиеся 5-8 классов | 24 | 0 | 0 |
| | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 0 | 0 | 0 |
| | в т.ч. за родительскую плату | 0 | 0 | 0 |
| 3 | Учащиеся 9-11 классов | 5 | 0 | 0 |
| | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 0 | 0 | 0 |
| | в т.ч. за родительскую плату | 0 | 0 | 0 |

| | | | | |
|--|---|----|---|---|
| | Общая количество учащихся всех возрастных групп | 56 | 0 | 0 |
| | в том числе льготных категорий | 14 | 0 | 0 |
| | | | | |

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

| | |
|---|--|
| Модель предоставления питания | Сырьевая |
| Наименование ИП. предоставляющего пищевую продукцию | Общество с ограниченной ответственностью «Элегия» |
| Адрес местонахождения | 155814, Ивановская обл, Кинешма г, Желябова ул, дом 54, |
| Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо | Директор Широковой Елены Валентиновны, действующий на основании Устава |
| Контактные данные: тел. / эл. почта | тел.: +7(49331)20156; svetamercana@mail.ru : |
| Дата заключения контракта | Каждая поставка |
| Длительность контракта | 7 рабочих дней |

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 базовые | школьно-рабочие | Столовые, работающие на сырье | Столовые доготовочные | Раздаточные, буфеты |
| 1 | Складские помещения | | | 14,8 кв. м. 6,2 кв.м. | | |
| 2 | Производственные помещения | | | 18,3 кв. м. | | |
| 2.1 | Овощной цех (первичной обработки овощей) | | | 17,9 кв. м. | | - |
| 2.2 | Овощной цех (вторичной обработки овощей) | | | 4,3 кв. м | | - |
| 2.3 | Мясо-рыбный цех | | | 18,3 кв. м.- | | - |
| 2.4 | Доготовочный цех | - | | 18,3 кв. м. | | - |
| 2.5 | Горячий цех | | | 18,3 кв. м. | | - |
| 2.6 | Холодный цех | | | 17,9 кв. м. | | - |
| 2.7 | Мучной цех | | | 17,9 кв. м. | | - |
| 2.8 | Раздаточная | | | 18,3 кв. м. | | |
| 2.9 | Помещение для резки хлеба | | | 17,9 кв. м. - | | - |
| 2.10 | Помещение для обработки яиц | | | 18,3 кв. м.- | | - |
| 2.11 | Моечная кухонной посуды | | | 9,5 кв. м. | | - |
| 2.12 | Моечная столовой посуды | | | 9,5 кв. м. | | - |
| 2.13 | Моечная и кладовая тары | | | 9,5 кв. м.; | | -- |

| | | | | | | | |
|---|-------------------|---------------------------------|--------------------------|--|----------------------|--------------|----------|
| 3 | Холодильное | Охлаждение и хранение продуктов | Атлант Норд Атлант | | 2019 2015 2012 | 3 7 10 | Май 2023 |
| 4 | Весоизмерительное | | | | | | Май 2023 |
| | Эл. весы | взвешивание | Супера | | 2020 | 2 | |

8.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:

| № п/п | Наименование технологического оборудования | Характеристика мероприятий | | | | | |
|-------|--|-------------------------------|--|--------------------|--|---|--|
| | | наличие договора на техосмотр | наличие договора на проведение ологических работ | Проведение ремонта | план приобретения нового и замена старого оборудования | ответственный за состояние оборудования | график санитарной обработки оборудования |
| 1 | Тепловое | - | нет | Не ремонтировалось | | повар | 1 раз в месяц. |
| 2 | Механическое | - | нет | Не ремонтировалось | 2023 | Завхоз | 1 раз в месяц. |
| 3 | Холодильное | - | нет | Не ремонтировалось | 2023 | Повар | 1 раз в неделю . |
| 4 | Весоизмерительное | - | нет | Не ремонтировалось | | Завхоз | 1 раз в месяц. |

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 | Стол обеденный | 12 | 1989 год | 90% | 80 |
| | Табурет | 40 | 1989 год | 90% | |

9. Характеристика бытовых помещений

| № п/п | Перечень бытовых помещений | Характеристика помещений -, площадь М ² |
|-------|----------------------------|--|
| | | количество единиц оборудования для бытовых целей |
| 1 | Вход в столовую | 1,8 кв. м. |
| 2 | Санузел | 6,2 кв.м. |
| | | |

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 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2 | Технолог | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 3 | Повара | 2 | 100% | специальное | 1 квалиф. уровень, 4 квалиф. разряд. | Более 25 лет | Имеется |
| 4 | Рабочие кухни (помощники повара) | 1, 0 | 100 % | - | 1 квалиф. уровень, 2 квалиф. разряд. | Более 25 лет | Имеется |
| | | | | | | | |

11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов

12. Перечень нормативных и технологических документов:

- Примерное двухнедельное меню
- Ежедневное меню
- Меню раскладка
- Технологические карты (ТК)
- 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
- Положение об организации питания обучающихся
- Положение о бракеражной комиссии
- Приказ об организации питания
- Должностные инструкции персонала пищеблока
- Требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы
- Наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания