

ПАСПОРТ

пищеблока **Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
«СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 11»**

Адрес месторасположения **г. Иваново, ул. 1 Минеевская, д. 25/2**

Телефон (4932) 47 31 65 эл почта: school11@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 Хомутова Надежда Борисовна

Ответственный за питание обучающихся Дмитриева Ольга Владимировна

Численность педагогического коллектива 35 чел.

Количество классов по уровням образования 1-4кл. – 7; 5–9 кл. – 0; 10-11кл. – 0

Количество посадочных мест 80

Площадь обеденного зала 92,1 м²

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1.	1 класс	2	53	53
2.	2 класс	2	47	47
3.	3 класс	1	29	29
4.	4 классов	2	82	82

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	211	211	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	211	211	100
2	Учащиеся 5-8 классов	0		
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату			
3	Учащиеся 9-11 классов	0		
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату			
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	211	211	100
	в том числе льготных категорий	211	211	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	211	30	14
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	6	6	100
2	Учащиеся 5-8 классов	0		
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату			
3	Учащиеся 9-11 классов	0		
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату			

	Общая количество учащихся всех возрастных групп	211	30	14
	в том числе льготных категорий	6	6	100

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

Модель предоставления питания	столовая на сырье
Оператор питания, наименование	МП «КШП Октябрьского района» города Иваново
Адрес местонахождения	г. Иваново, ул. 1-я Минеевская, д. 25/2
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Лебедева Светлана Серафимовна
Контактные данные: тел. / эл. почта	Тел.: 300732/ mp-ksp@mail.ru
Дата заключения контракта	
Длительность контракта	

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	
Принадлежность транспорта	-транспорт оператора питания -транспорт организации поставщика пищевой продукции
Условия использования транспорта	

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	централизованное
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 сырьем	Столовые на доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения	4,6			
2	Производственные помещения	77,1			
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	16,3			-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)				-
2.3	Мясо-рыбный цех			-	-
2.4	Доготовочный цех	-	-		-
2.5	Горячий цех	29,0			-
2.6	Холодный цех	14,7			-
2.7	Мучной цех			-	-
2.8	Раздаточная				
2.9	Помещение для резки хлеба			-	-
2.10	Помещение для обработки яиц			-	-
2.11	Моечная кухонной посуды	5,0			-
2.12	Моечная столовой посуды	7,2			-
2.13	Моечная и кладовая тары				--
2.14	Производственное помещение буфета-раздаточной	-	-	-	

2.15	Посудомоечная буфета-раздаточной		-	-	
3	Комната для приема пищи (персонал)	4,9			

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
	Горячий цех	Холодильник	1	2006	2006	
		Мармит	1	2000	2000	
		Печь СВЧ	1	2010	2010	
		Эл.кипятильник КНЭ – 100	1	2011	2011	
		Плита электрич.	1	2017	2017	
	Холодный цех		1	2011	2011	
			1	2021	2021	
			1	2021	2021	
	Складские помещения					

Указать перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями для каждого цеха в соответствии с **приложением А.**

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						
	Эл.кипятильник		КНЭД – 100		2011		2022
	Плита электрич.		ЭП-2ЖШ		2017		2022
	Мармит				2000		2022
	Шкаф пекарский		ЭШ-2К		2021		2022
	Водонагреватель		ТЕРМЕКС ER 50-V		2013		2022
	Водонагреватель THERMEX		верт.Silver Fusion 100V нерж.круглый		2019		2022

2	Механическое						
	Машина протирачная Тестомес		HS20 ERGO		2013 2011		2022 2022
3	Холодильное						
	Прилавок мороз. Шкаф холодильный Шкаф холодильный		МЛК 400 (800*600*1200) серый ШХ-1-4		2018 2008 2012		2022 2022 2022
4	Весозмерительное						

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						
2	Механическое						
3	Холодильное						
4	Весозмерительное						

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

		Характеристика оборудования столовой -, площадь М ²
--	--	--

№ п/п	Наименование оборудования	количество единиц оборудования	дата его приобретения	процент изношенности оборудования	количество посадочных мест в столовой

9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М ²	
		количество единиц оборудования для бытовых целей	

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	1	Среднее спей	4	48	да
2	Технолог	-					
3	Повара	1	1	Начальное специальное	4	41	
4	Рабочие кухни (помощники повара)	1	1	среднее		53	

11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов
- самообслуживание

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

- 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