

ПАСПОРТ

пищеблока МБОУ «Каменская средняя школа
наименование образовательной организации

Адрес место расположения Ивановская обл, Вичугский р-н, п.Каменка,ул. Николаева,д.4-а

Телефон 95-3-86 эл почта: kam_sosh@mail.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 Ситникова М.В.

Ответственный за питание обучающихся зам. директора Мясникова О.В.

Численность педагогического коллектива 30 чел.

Количество классов по уровням образования 20 классов

Количество посадочных мест 150

Площадь обеденного зала 101,1м²

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	2	38	1
2	2 класс	2	41	2
3	3 класс	2	44	1
4	4 классов	2	45	1
5	5 классы	2	35	3
6	6 классов	2	48	2
7	7 классов	2	45	
8	8 классов	2	39	1
9	9 классов	2	42	
10	10 классов	1	17	1
11	11 классов	1	16	

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	168	168	100%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	5	5	100%
2	Учащиеся 5-8 классов	167	149	89,2%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	6	6	100%
	в т.ч. за родительскую плату	143	143	85,6%
3	Учащиеся 9-11 классов	75	60	80%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	1	1	100%

	в т.ч. за родительскую плату	59	59	78,7%
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	410	377	92%
	в том числе льготных категорий	12	12	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	168	43	25,6%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	5	5	100%
2	Учащиеся 5-8 классов	167	34	20,4%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	4	4	100%
	в т.ч. за родительскую плату	34	34	100%
3	Учащиеся 9-11 классов	75	15	20%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0%
	в т.ч. за родительскую плату	15	15	100%
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	410	92	22,4%
	в том числе льготных категорий	9	9	100%

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

Модель предоставления питания	столовая на сырье
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 Широкова Елена Валентиновна, 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 организации поставщика пищевой продукции
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		7,4	-	-
2	Производственные помещения		19,4	-	-
3	Овощной цех (первичной обработки овощей)		8,4	-	-
4	Овощной цех (вторичной обработки овощей)		3,0	-	-
5	Мясо-рыбный цех		10,6	-	-
6	Доготовочный цех	-	-	-	-
7	Горячий цех		33,0	-	-
8	Холодный цех		5,9	-	-
9	Мучной цех		2	-	-
10	Раздаточная		8	-	-

11	Помещение для резки хлеба		2	-	-
12	Помещение для обработки яиц		2	-	-
13	Моечная кухонной посуды		6	-	-
14	Моечная столовой посуды		11	-	-
15	Моечная и кладовая тары		-	-	--
16	Производственное помещение буфетно-раздаточной	-	-	-	-
17	Посудомоечная буфетно-раздаточной	-	-	-	-
18	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 и оборудования
1	Горячий цех	Жарочный шкаф	1	1985	31.03.1985г	100 %
		Водонагреватель накопительный	1	2020	21.12.2020г	100 %
		Мармит 1-х блюд двухкомфорочный МЭП-1Б/2	1	2011	21.12.2011 г	100 %
		Мармит 2-х блюд 6 гасстроемкостей МЭП-2	1	2011	21.12.2011 г	100 %
		Плита электрическая	1	2020	29.12.2020 г	100 %
		ПЭМ-4-010 Плита промышленная электрическая	1	2012	06.03.2012 г	100 %
		Раковина для мытья рук	1			
		Моечная ванна	1			
		Стол производственный разделочный	1	2013	18.06.2013г	100%

		Стол разделочный производственный ср 3/1500/700	1	2009	31.07.2009 г	100%
		Стол разделочный с бортом и полка оцинкованные	1	2012	15.05.2012г	100%
2	Овощной цех (первично й обработки овощей	Картофелечистка Моечная ванна	1	2013	18.16.2013 г	100 %
3	Овощной цех (вторично й обработки овощей	Моечная ванна	1			
4	Мясо- рыбный цех	Мясорубка бытовая	1	2013	18.06.2013 г	100 %
		Мясорубка электрическая	1	2013	18.06.2013 г	100 %
		Контрольные весы «Меркурий 326 АС"	1	2020	04.12.2020 г	
		Холодильник «Атлант» 6023-00	1	2009	31.07.2009 г	100 %
		Холодильник «Атлант» 6025-031	1	2013	27.06.2013 г	100 %
		Стол разделочный	1	2012	15.05.2012г	100%
		Раковина для мытья рук	1			100%
		Моечная ванна	1			
5	Моечная столовой посуды	Ванна моечная ВСМ 2/530 двухсекционная	2	2009	31.07.2009г	100%
		Стеллаж	1	2013	18.06.2013г	100%
6	Моечная кухонной посуды	Ванна ВСМС 1/150 с рабочей поверхностью/21,2 кг	1	2009	31.07.2009г	100%
		Электроводонагревате ль EDISSON ER 80V	1	2016	10.10.2016г	100%

8.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования:

№ п/п	Наименование технологичес-кого оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	произв оди- тельно сть	дата изготов -ления	срок службы	сроки профилакти ческого осмотра
1	Тепловое 1.Жарочный шкаф 2.Мармит 1-х	Приготовлен ие				37 лет	12.05.2022
						11 лет	12.05.2022

	блюдо двухкомфорочный 3.Мармит 2-х блюдо 6 гастроемкостей 4.Плита электрическая 5.Плита промышленная электрическая 6.Водонагреватель накопительный 7.Электроводонагреватель	Подогрев Подогрев Приготовление Приготовление Подогрев вода Нагрев воды	МЭП-1Б/2 МЭП-2Б ПЭМ-4-010 ПЭМ-4-010 Ресанта ВН EDISSON ER 80V			11 лет 2 года 10 лет 10 лет 6 лет	12.05.2022 12.05.2022 12.05.2022 12.05.2022 12.05.2022
2	Механическое 1.Мясорубка бытовая 2.Мясорубка электрическая 3.Картофелечистка	Измельчение мясного фарша Очистка картофеля				9 лет 9 лет 9 лет	12.05.2022 12.05.2022 12.05.2022
3	Холодильное Холодильник	Хранение, охлаждение продуктов	Атлант 6023-00			13лет	12.05.2022
	Холодильник	Хранение продуктов	Атлант 6025-031			9 лет	12.05.2022
4	Весоизмерительное	взвешивание	«Меркурий 326 АС»			2 года	12.05.2022

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 Жарочный шкаф 2.Мармит 1-х блюдо двухкомфорочный 3.Мармит 2-х блюдо 6 гастроемкостей 4.Плита электрическая 5.Плита промышленная электрическая	Нет Нет Нет Нет Нет	Нет Нет Нет нет нет	Не ремонтировалось Не ремонтировалось Не ремонтировалось Не ремонтировалось Не ремонтировалось	2024	Зам.директора Зам.директора Зам.директора Зам.директора Зам.директора	Регулярно Ежедневно Ежедневно Ежедневно Ежедневно

	6.Водонагреватель накопительный	Нет	нет	Не ремонтировалось		Зам.директора	
	7.Электроводонагреватель	нет	нет	Не ремонтировалось		Зам.директора	
2	Механическое 1.Мясорубка бытовая 2.Мясорубка электрическая 3.Картофелечистка	Нет	Нет	Не ремонтировалось		Зам.директора	По окончании работы
		Нет	Нет	Не ремонтировалось		Зам.директор	По окончании работы
		нет	нет	Не ремонтировалось		Зам.директор	По окончании работы
3	Холодильное 1.Холодильник Атлант	нет	нет	Не ремонтировалось		Зам.директор	1 раз в 7 дней
4	Весозмерительное Меркурий 326 АС"	нет	нет	Не ремонтировалось		Зам.директор	По окончании работы

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

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой -, площадь 101,1 М ²			
		количество единиц оборудования	дата его приобретения	процент изношенности оборудования	количество посадочных мест в столовой
1	Стол обеденный 6-мест	12	23.11.2012г	100%	72
2	Стол обеденный 6-мест	13	10.06.2013г	100%	78

9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь 1 М ²	
		Количество единиц оборудования для бытовых целей	
1.	Туалетная комната(санузел)	1кв.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	3	100%	среднее	3	20;26 лет	имеется
4	Рабочие кухни (помощники повара)	1	100%	среднее	-	5 лет	имеется

11.Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов
- меню по выбору

12. 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
- 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

Приложение 1

Таблица 3 - Распределение образовательных организаций по моделям предоставления питания

№ п/п	Наименование ОО	Модель предоставления питания			Общая площадь школьных столовых, м ²	Количество посадочных мест в обеденном зале школьной столовой
		сырьевая	догоготовочная	буфет-раздаточная		
1	МБОУ Каменская средняя школа	сырьевая	-	-	101	150

Таблица 4 - Распределение образовательных учреждений по формам организации питания, ед.

№ п/п	Наименование ОО	Аутсорсинг, ед.	Самостоятельная организация, ед.
1	МБОУ Каменская средняя школа	-	-

Таблица 11 – Количественные показатели оборудования

№ п/п	Наименование ОО	Количество единиц оборудования в пищеблоках, ед.	Доля оборудования с максимальным износом оборудования, %	Количество оборудования, которое нуждается в замене, ед.
	МБОУ Каменская средняя школа	12	100%	2

Таблица 12 – Программа замены оборудования пищеблоков школ

Наименование ОО	Количество оборудования, которое нуждается в замене, ед.	Прогнозные значения замены оборудования				
		2022г	2023 г.	2024г.	2025г.	2026- 2027 гг.
МБОУ Каменская средняя школа	2	-	1	1	-	-

Таблица 15 – Количество выпускников профильных колледжей, трудоустроенных в пищеблоках

№ п/п	Наименование ОО	Количество студентов, направленных на практику в пищеблоки школ, чел.	Количество выпускников профильных колледжей и техникумов, трудоустроенных в пищеблоках школ	% трудоустроенных от общего числа выпускников
	МБОУ Каменская средняя школа	0	0	0