

ПАСПОРТ

пищецблока МКОУООШ с.Новоклязьминское

Адрес месторасположения: 155635, Ивановская область, Южский район, с.Новоклязьминское,
ул.Придорожная, д.3, 155636, Ивановская область, Южский район, с.Моста, ул. Восточная, д.5

Телефон 8-49347-27-321эл почта: oosh_novoklyazminskoe@ivreg.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 Морозова Ольга Валентиновна

Ответственный за питание обучающихся Морозова Ольга Валентиновна, Пимкина

Наталья Геннадьевна

Численность педагогического коллектива 8 чел.

Количество классов по уровням образования 13 классов

Количество посадочных мест 36 (18/18)

Площадь обеденного зала 40 кв.м и 40 кв.м.

№ п/п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	0	0	0
2	2 класс	2	4	0
3	3 класс	1	3	0
4	4 класс	1	2	0
5	5 класс	2	4	0
6	6 класс	2	4	1
7	7 класс	1	3	1
8	8 класс	2	5	1

9	9 класс	2	9	2
	Итого	13	35	5

2. Охват горячим питанием по возрастным группам обучающихся

2.1 Охват одnorазовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся

№ п/п	Контингент обучающихся по группам	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием	
			Количество, чел.	% от числа обучающихся
1	Учащиеся 1-4 классов	9	9	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
2	Учащиеся 5-8 классов	17	17	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	3	3	100
	в т.ч. за родительскую плату	14	14	100
3	Учащиеся 9-11 классов	9	9	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	2	2	100
	в т.ч. за родительскую плату	7	7	100
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	35	35	100
	в том числе льготных категорий	5	5	100

2.2 Охват двухразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся

№ п/п	Контингент обучающихся по группам	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием	
			Количество, чел.	% от числа обучающихся
1	Учащиеся 1-4 классов	0	0	0
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
2	Учащиеся 5-8 классов	1	1	6
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	1	1	6
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0

3	Учащиеся 9-11 классов	1	1	12
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	1	1	12
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	2	2	6
	в том числе льготных категорий	2	2	6

3. Модель предоставления услуги питания (столовая на сырьбе, столовая доготовочная, буфето-раздагочная)

Модель предоставления питания	столовая доготовочная
Оператор питания, наименование	МКОУООШ с.Новоклязьминское
Адрес местонахождения	155635, Ивановская область, Южский район, с.Новоклязьминское, ул.Придорожная, д.3, 155636, Ивановская область, Южский район, с.Моста, ул. Восточная, д.5
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Морозова Ольга Валентиновна
Контактные данные: тел. / эл. почта	Телефон: 8-49347-27-321эл почта: oosh_novoklyazminское@ivreg.ru
Дата заключения контракта	-
Длительность контракта	-

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	собственные котельные, водонагреватели
Отопление	собственные котельные
Водоотведение	локальные сооружения
вентиляция помещений	естественная, 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			Раздаточные, буфеты
		Столовые школьно-базовые	Столовые, работающие на доготовочные сырье	Столовые	
1	Складские помещения		нет		
2	Производственные помещения			Кухня - 15 кв.м. Кухня - 15 кв.м	
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)			нет	-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)			нет	-
2.3	Мясо-рыбный цех			-	-
2.4	Доголовочный цех	-	-	15 кв.м 15 кв.м	-
2.5	Горячий цех			нет	-
2.6	Холодный цех			нет	-
2.7	Мучной цех			-	-

2.8	Раздаточная					
2.9	Помещение для резки хлеба				-	-
2.10	Помещение для обработки яиц				-	-
2.11	Моечная кухонной посуды			нет		-
2.12	Моечная столовой посуды			нет		-
2.13	Моечная и кладовая тары			нет		--
2.14	Производственное помещение буфета-раздаточной	-			-	-
2.15	Посудомоечная буфета-раздаточной	-			-	
3	Комната для приема пищи (персонал)			нет		

8.1 Характеристика технологического оборудования пищеблока

№ п/п	Наименование и помещений	Характеристика оборудования					
		наименование оборудования	количество единиц оборудования	дата выпуска	его даты эксплуатации	начала	процента изношенности и оборудования
1	Кухня	Плита электрическая	1	2012	2012	2012	40%
		Блинный аппарат	1	2012	2012	2012	10%
		Мясорубка	2	2013	2013	2013	20%
		Весы электронные	1	2021	2021	2021	5%
		Холодильник	2	2015	2015	2015	40%
		Водонагреватель	2	2015	2015	2015	40%
2	Кухня	Плита электрическая	2	2020	2020	2020	10%
		Мясорубка	1	2013	2013	2013	20%
		Весы электронные	1	2015	2015	2015	25%
		Холодильник	2	2015	2015	2015	20%
		Водонагреватель	1	2018	2018	2018	30%

3	Зал приема пищи	для электроплогенц	1	2016	2016	10%	

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						сроки профилактического осмотра
		назначение	марка	производительность	дата изготовления	срок службы	сроки профилактического осмотра	
1	Тепловое							
	Плита	Приготовленные пицци	ПЭЖ-4	180 кг	07.2011г	продолжительный	2 раза в год	
	Блинный аппарат	Жарка блинов	АТЕSY-БА-1/2.5		10.2011г	продолжительный	2 раза в год	
	Водонагреватель	Горячая вода	thermex	80л	2015	продолжительный	2 раза в год	
	Плита	Приготовленные пицци			2018	продолжительный	2 раза в год	
	Плита	Приготовленные пицци				продолжительный	2 раза в год	
	Водонагреватель	Горячая вода				продолжительный	2 раза в год	
2	Механическое							
	мясорубка	Приготовленные фарша	BOSCH		2015	продолжительный	2 раза в год	
	мясорубка	Приготовленные фарша	BOSCH		2015	продолжительный	2 раза в год	
	мясорубка	Приготовленные фарша			2018	продолжительный	2 раза в год	

3	Холодильное									
	холодильник	Хранение проб	Саратов 452	120 куб. дм.	2011	продолжительный		2 раза в год		
	холодильник	Охлаждение продуктов	Саратов 264	152 куб. дм.	2010	продолжительный		2 раза в год		
	холодильник	Хранение проб								
	холодильник	Охлаждение продуктов				продолжительный		2 раза в год		
4	Весоизмерительное									
	весы	Взвешивание продуктов и порций	ЕLECTRONIC SCALES	5 кг	2020	продолжительный		2 раза в год		
	весы	Взвешивание продуктов и порций				продолжительный		2 раза в год		

8.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика мероприятий					ответственный за состояние оборудования	график санитарной обработки оборудования
		наличие договора на техническое обслуживание	наличие договора на проведение метрологических работ	Проведение ремонта	план приобретения нового и замена старого оборудования	ответственный за состояние оборудования		
1	Тепловое	нет	нет	нет	Через 5 лет		ежедневно	
	Плита Блинный аппарат Водонагреватель					Фомина И.В.	ежедневно	
	Плита Водонагреватель					Шевченко О.Н.	ежедневно	
2	Механическое	нет	нет	нет	Через 5 лет			
	мясорубка					Фомина И.В.	ежедневно	

	мясорубка							Фомина И.В.	ежедневно
	мясорубка							Шевченко О.Н.	ежедневно
3	Холодильное	нет	нет	нет	нет	нет	Через 5 лет		
	холодильник							Фомина И.В.	ежедневно
	холодильник							Фомина И.В.	ежедневно
	холодильник							Шевченко О.Н.	ежедневно
	холодильник							Шевченко О.Н.	ежедневно
4	Весоизмери- тельное	нет	нет	нет	нет	нет	Через 5 лет		
	весы							Фомина И.В.	ежедневно
	весы							Шевченко О.Н.	ежедневно

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

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой -, площадь М ²				
		количество единиц оборудования	дата приобретения	его процент изношенности оборудования	количество посадочных мест столовой	
1	Плита электрическая Блинный аппарат Мясорубка Весы электронные Холодильник Водонагревател ь	1 1 2 1 2 2	2012 2012 2013 2021 2015 2015	40% 10% 20% 5% 40% 40%	18	
2	Плита электрическая Мясорубка Весы электронные	2 1 1	2020 2013 2015	10% 20% 25%	18	

Холодильник	2	2015	20%	
Водонагреватель	1	2018	30%	
3 электроролотен	1	2016	10%	

9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М ²	
		количество	единиц оборудования для бытовых целей
1	Кухня	9	
2	Кухня	7	
3	Зал для приема пищи	1	

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	2	100	среднее специальное	-	7 лет/2 года	да

11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов

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 готовности пищеблока по организации питания к новому учебному году
- Программа по совершенствованию системы организации 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