

ПАСПОРТ

пищеблока

Муниципального общеобразовательного учреждения «Васильевская средняя школа»

Адрес месторасположения Ивановская обл., Шуйский р-н, с. Васильевское, ул. Новая, д. 8

Телефон 8(439351)3 42 35 эл почта: vasilievskoe@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 Благина Марина Валерьевна

Ответственный за питание обучающихся Долотова Ирина Николаевна

Численность педагогического коллектива 19 чел.

Количество классов по уровням образования 10

Количество посадочных мест в столовой 60

Площадь обеденного зала 96 м²

№ п/п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1.	1 класс	1	14	8
2.	2 класс	1	15	6
3.	3 класс	1	18	7
4.	4 классов	1	20	9
5.	5 классов	1	16	2
6.	6 классов	1	20	9
7.	7 классов	1	24	5
8.	8 классов	1	19	7
9.	9 классов	1	14	6
10.	10 классов	1	5	0

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	67	27	40
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	30	0	0
2	Учащиеся 5-8 классов	79	72	91
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	23	16	20
	в т.ч. за родительскую плату		63	80
3	Учащиеся 9-11 классов	19	17	89
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	6	4	21
	в т.ч. за родительскую плату		13	68
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	165	116	70
	в том числе льготных категорий	59	20	34

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	67	40	60
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	30	30	75
	в т.ч. за родительскую плату		10	25
2	Учащиеся 5-8 классов	79	7	9
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	23	7	30
	в т.ч. за родительскую плату		0	0
3	Учащиеся 9-11 классов	19	2	11
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	6	2	11
	в т.ч. за родительскую плату		0	0
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	165	49	30
	в том числе льготных категорий	59	39	66

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

Модель предоставления питания	столовая на сырье
Оператор питания, наименование	МОУ Васильевская СШ
Адрес местонахождения	Ивановская обл., Шуйский р-н, с. Васильевское, ул. Новая, д.8
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Благина Марина Валерьевна
Контактные данные: тел. / эл. почта	8(49351)34235/ vasilievskoe@mail.ru

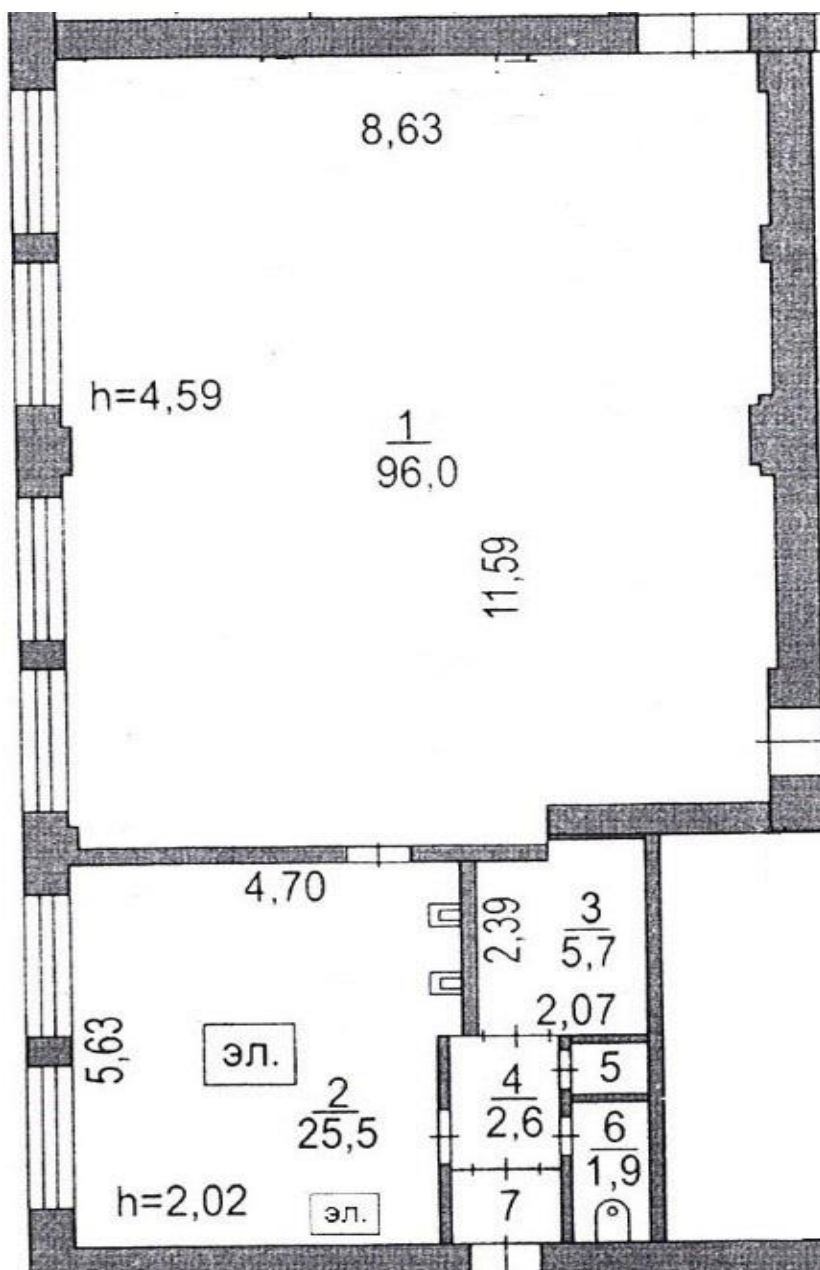
4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Принадлежность транспорта	транспорт организации поставщика пищевой продукции
---------------------------	--

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	собственная скважина
Горячее водоснабжение	водонагреватель
Отопление	собственная котельная
Водоотведение	локальные сооружения
вентиляция помещений	комбинированная

6. Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока



1. Столовая
2. Кухня
3. Склад
4. Коридор
5. Кладовая
6. Туалет
7. Тамбур

7. Материально-техническое оснащение пищеблока:

Перечень помещений и их площадь м²

№ п/п	Наименование помещений	Площадь помещения м ²
1.	Столовая	96
2.	Кухня	25,5
3.	Склад	5,7

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.	Столовая	Шкаф холодильный	1	04.08.2011	01.08.2011	50
		Морозильник	1	11.2020	26.04.2021	5
2.	Кухня	Плита электрическая	2	07.09.1990 06.2012	09.1990 05.07.2012	80 20
		Посудомоечная машина	1	28.06.2012	09.07.2012	20
		Мармит	1	15.09.2012	14.10.2012	20
3.	Склад	Холодильник бытовой	1	10.2022	17.03.2022	2

8.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования:

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования			
		марка	дата изготовления	срок службы	сроки профилактического осмотра
1.	Плита Электрическая	ПЭ – 0,51-01 М	07.09.1990	32 года	1 раз в год
2.	Плита Электрическая кухонная	ЭПК-47ЖШ краш	06.2012	10 лет	1 раз в год
3.	Мармит	МЭП-У-15/7 (Школьник)	15.09.2012	10 лет	1 раз в месяц
4.	Посудомоечная машина	ПММ К1	28.06.2012	10 лет	2 раза в год

5.	Шкаф холодильный	POLAIR	04.08.2011	11 лет	один раз в 3 месяца с выполнением профилактических работ и необходимого мелкого-ремонта; ежедневная проверка работоспособности
6.	Морозильник	Атлант М-7184-003	11.2020	2 года	
7.	Холодильник бытовой	Бирюса 151	10.2021	10 мес.	
8.	Весы торговые электронные	M-ER 223AC	06.2021	1 год	ежегодно

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
	Плита электрическая	имеется		2022	2025	Заведующий хозяйством	имеется
	Плита электрическая кухонная	имеется		-			имеется
	Мармит	имеется		-			имеется
	Посудомоечная машина	имеется		-			имеется
	Шкаф холодильный	имеется		-			имеется
	Морозильник	имеется		-			имеется
	Холодильник бытовой	имеется		-			имеется
	Весы торговые электронные		имеется	-			имеется

9. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика персонала столовой					
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Повара	1,5	100%	среднее	2	1	имеется
2	Рабочие кухни (помощники повара)	1	100%	среднее	2	22	имеется

10. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов

11. 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
- Положение об организации питания обучающихся
- Положение о бракеражной комиссии
- Приказ об организации питания
- Должностные инструкции персонала пищеблока
- Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП
- Наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания