

ПАСПОРТ

пищеблока МБОУ «СШ № 17»

Адрес месторасположения 153038, г. Иваново, ул. Маршала Василевского, д. 6

Телефон 84392 41-84-82 эл почта: school17@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 директор Годунова Элина Рэисовна

Ответственный за питание обучающихся заместитель директора по УВР Гусева Александра Вадимовна

Численность педагогического коллектива 32 чел.

Количество классов по уровням образования начальное – 9, среднее – 11, старшее - 2

Количество посадочных мест 250

Площадь обеденного зала 211,2 кв м

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	2	57	2 – ОБЗ, 1 - опека
2	2 класс	2	62	0
3	3 класс	2	63	1-опека
4	4 класс	3	85	2-ОБЗ, 1 - опека
5	5 класс	3	82	2 м\о1 -ТЖС
6	6 класс	3	74	4-м\о, 1-СВО,1-ТЖС
7	7 класс	2	59	6-м\о, 1 опека,1 ТЖС
8	8 класс	2	52	2-м\о, 1 опека,

				1СВО,1-ТСЖ, 1-ОВЗ
9	9 класс	2	57	5м\о 3 опека,1-СВО,1-ТЖС
10	10 класс	1	18	0
11	11 класс	1	28	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	267	267	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	4	4	1,2
2	Учащиеся 5-8 классов	267	160	60
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	22	22	8,2
	в т.ч. за родительскую плату	245	245	100
3	Учащиеся 9-11 классов	101	23	23
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	8	8	8
	в т.ч. за родительскую плату	15	15	100
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	635	450	71
	в том числе льготных категорий	34	34	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	267	27	10
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	4	4	1,5
2	Учащиеся 5-8 классов	267	0	0
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	1	1	0,3

	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
3	Учащиеся 9-11 классов	101	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	625	27	4,3
	в том числе льготных категорий	5	5	0,8

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

Модель предоставления питания	столовая на сырье
Оператор питания, наименование	МУП КШП «Школьник»
Адрес местонахождения	153034 г. Иваново, ул.10-го Августа, д.102/18.
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	ВРИО директора Плешакова Наталья Вениаминовна Зав. производством Васина Светлана Александровна
Контактные данные: тел. / эл. почта	Телефон: 52-66-63, 93-81-16 e-mail: khp01@yandex.ru ;
Дата заключения контракта	Договор 3 от 09.12.2022
Длительность контракта	по использованию средств

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	
Принадлежность транспорта	-транспорт образовательной организации <u>-транспорт оператора питания</u> -транспорт организации поставщика пищевой продукции -транспорт ИП. предоставляющего пищевую продукцию -арендуемый транспорт

Условия использования транспорта	
----------------------------------	--

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	(<u>централизованное</u> , собственная скважина, другие ведомственные источники)
Горячее водоснабжение	(<u>централизованное</u> , собственная котельная, водонагреватель, резервное горячее водоснабжение)
Отопление	(<u>централизованное</u> , собственная котельная)
Водоотведение	(<u>централизованное</u> , локальные сооружения, другие)
вентиляция помещений	(естественная, искусственная, <u>комбинированная</u>)

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 на доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения	Зона в общей площади 117,31 кв. м			
2	Производственные помещения	Зона в общей площади 117,31 кв. м			
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	Зона в общей площади 117,31 кв. м			-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Зона в общей площади 117,31 кв. м			-
2.3	Мясо-рыбный цех	Зона в общей площади 117,31 кв. м		-	-
2.4	Доготовочный цех	Зона в общей площади 117,31 кв. м	-		-
2.5	Горячий цех	Зона в общей площади 117,31 кв. м			-

		м			
2.6	Холодный цех	Зона в общей площади 117,31 кв. м			-
2.7	Мучной цех	Зона в общей площади 117,31 кв. м		-	-
2.8	Раздаточная	Зона в общей площади 117,31 кв. м			
2.9	Помещение для резки хлеба	Зона в общей площади 117,31 кв. м		-	-
2.10	Помещение для обработки яиц	Зона в общей площади 117,31 кв. м		-	-
2.11	Моечная кухонной посуды	Зона в общей площади 117,31 кв. м			-
2.12	Моечная столовой посуды	Зона в общей площади 117,31 кв. м			-
2.13	Моечная и кладовая тары	Зона в общей площади 117,31 кв. м			--
2.14	Производственное помещение буфета-раздаточной	Зона в общей площади 117,31 кв. м	-	-	
2.15	Посудомоечная буфета-раздаточной	Зона в общей площади 117,31 кв. м	-	-	
3	Комната для приема пищи (персонал)	Зона в общей площади 117,31 кв. м			

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		Витрина холодильная А 87 SM 1,0-1 (ВХС-1,0 Argo)	1		02.06.2021г	15,8%
2		Водонагреватель	1		09.12.2015г	141,6%

		ль ТЕРМЕКС над. мойкой (бел.корпус, бак биостеклофарфор. покр)				
3		Камера холодильная КХН-7,71	1		27.04.2021г	17,5%
4		Картофелечистка МОК-300 У	1		27.04.2021г	17,5%
5		Лифт магазинный шкафной	1		01.12.1967г	1101,6%
6		Мармит 2-х блюд Белла-Нота2005 паровой с гастроемкостями	1		11.07.2011г	115%
7		Машина протирочно-резательная МПО-1-00	1		11.07.2011г	115%
8		Моноблок Polair MM113SF	1		27.04.2021г	17,5%
9		Мясорубка эл.	1		31.12.2006г	160,8%
10		Посудомоечная машина МПК-700К-01	1		11.07.2012г	150%
11		Слайсер HBS-250 VIATTO Китай	1		27.04.2021г	17,5%
12		Шкаф низкотемпературный Капри 0,5Н (-18...-16) 635*730*2060мм	1		13.12.2018г	40,8%
13		Шкаф пекарский ШПЭМ-3	1		01.11.2001г	211,6%
14		Шкаф холодильный низкотемпературный ШХ-0,4	1		01.12.2005г	170,8%
15		Шкаф холодильный	1		20.08.2015г	105,9%

		ШХ-0,8 Полюс, 1300*625*1855, статика, термос тат, 8 полок				
16		Электрокипя льник КНЭ-50 М	1		01.09.1995г	273,3%

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 технологичес- кого оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производи- тельность	дата изготов- ления	срок службы (месяц)	сроки профилактиче ского осмотра
1	Тепловое						
	Шкаф пекарский ШПЭМ-3				11.2001	264	
	Электрокипя льник КНЭ-50 М		КНЭ-50 М		09.1995	339	
	Мармит 2-х блюд Белла- Нота2005 паровой с гастроёмкостям и		Белла- Нота2005		07.2011	137	
	одонагревател ь ТЕРМЕКС над. мойкой (бел. корпус, бак биостеклофар фор. покр)		ТЕРМЕКС		12.2015	84	
2	Механичес-кое						
	Слайсер HBS- 250 VIATTO Китай		HBS-250 VIATTO		04.2021	20	
	Посудомоечная машина МПК- 700К-01		МПК- 700К-01		07.2012	125	

1	Тепловое	нет	нет	По мере необходимости		Киселев А.П. Васина С.А.	ежедневно
2	Механическое	нет	нет	По мере необходимости		Киселев А.П. Васина С.А.	ежедневно
3	Холодильное	нет	нет	По мере необходимости		Киселев А.П. Васина С.А.	ежедневно
4	Весомизмерительное	нет	нет	По мере необходимости		Киселев А.П. Васина С.А.	ежедневно

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
	см. п.8.2				150

9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М ²
		количество единиц оборудования для бытовых целей
1	кабинет	5,8
2	туалет	1,6

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.	1	1	Среднее	6 разряд	11	есть

	производством			специальное			
2	Технолог						
3	Повара	2	2	Среднее специальное \ высшее	4 разряд	7/15	есть
4	Рабочие кухни (помощники повара)	1	1		-	39	есть

11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов
- самообслуживание
- шведский стол
- меню по выбору

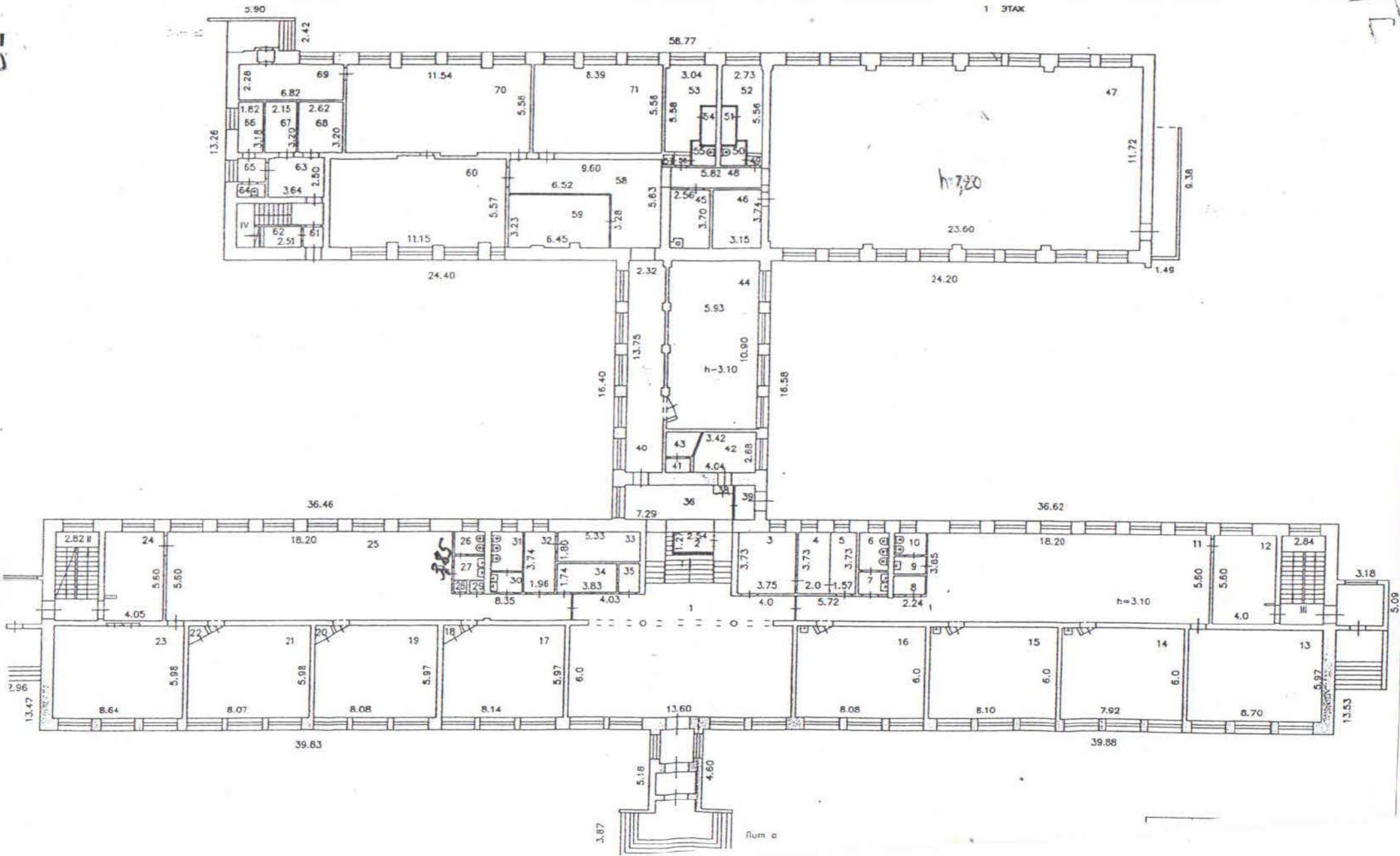
12. Перечень нормативных и технологических документов:

- Примерное двухнедельное меню
- Ежедневное меню

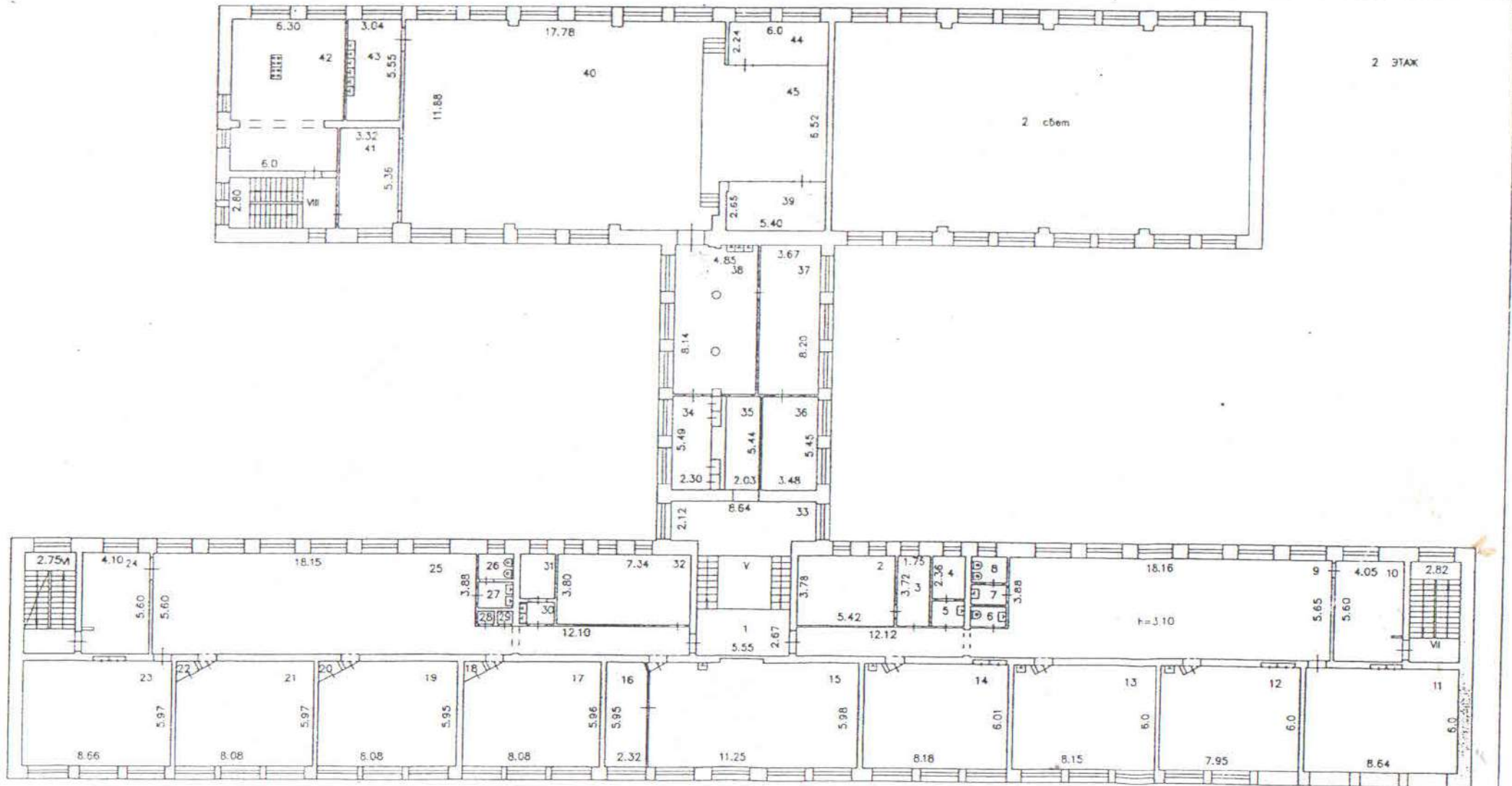
- Меню раскладка
- Технологические карты (ТК)
- Техничко-технологические карты (ТТК) при включении в рацион питания новой кулинарной продукции с пониженным содержанием соли и сахара
- Накопительная ведомость
- График приема пищи,
- Гигиенический журнал (сотрудники)
- Журнал учета температурного режима 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
- 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

1 ЭТАЖ

1 ЭТАЖ



2 ЭТАЖ



2 ЭТАЖ

2 сдем

f=3.10