

ПАСПОРТ**пищеблока МКОУ Архиповской СШ**

Адрес месторасположения 155700, Ивановская область, Савинский район, село
Архиповка, ул. Советская, д. 14

Телефон 8(49356)96134

эл почта: arhipovskaya_ssh@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: Мурыгина Татьяна Геннадьевна
 Ответственный за питание обучающихся: Трифонова Елена Владимировна
 Численность педагогического коллектива 14 чел.

Количество классов по уровням образования - 11

Количество посадочных мест- 50

Площадь обеденного зала – 47,7

| № п\п | Классы | Количество классов | Численность обучающихся, всего чел. | В том числе льготной категории, чел. |
|-------|----------|--------------------|-------------------------------------|--------------------------------------|
| 1 | 1 класс | 1 | 11 | 11 |
| 2 | 2 класс | 1 | 3 | 3 |
| 3 | 3 класс | 1 | 18 | 18 |
| 4 | 4 класс | 1 | 2 | 2 |
| 5 | 5 класс | 1 | 14 | 2 |
| 6 | 6 класс | 1 | 10 | 3 |
| 7 | 7 класс | 1 | 11 | 2 |
| 8 | 8 класс | 1 | 16 | 1 |
| 9 | 9 класс | 1 | 12 | 1 |
| 10 | 10 класс | 1 | 5 | 1 |
| 11 | 11 класс | 1 | 12 | 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 | 34 | 34 | 100 |
| | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 34 | 34 | 100 |
| 2 | Учащиеся 5-8 классов | 51 | 51 | 100 |
| | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 8 | 8 | 15,7 |
| | в т.ч. за родительскую плату | 43 | 43 | 84,3 |
| 3 | Учащиеся 9-11 классов | 12 | 12 | 100 |
| | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 2 | 2 | 16,7 |
| | в т.ч. за родительскую плату | 10 | 10 | 83,3 |
| | Общее количество учащихся всех возрастных групп | 114 | 114 | 100 |
| | в том числе льготных категорий | 44 | 44 | 39 |

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 | 34 | 4 | 11,8 |
| | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 1 | 1 | 0,03 |
| 2 | Учащиеся 5-8 классов | 51 | 10 | 19,6 |
| | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 0 | 0 | 0 |
| | в т.ч. за родительскую плату | 10 | 10 | 19,6 |
| 3 | Учащиеся 9-11 классов | 12 | 8 | 66,6 |
| | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 0 | 0 | 0 |
| | в т.ч. за родительскую плату | 0 | 0 | 0 |
| | Общая количество учащихся всех возрастных групп | 114 | 22 | 19,3 |
| | в том числе льготных категорий | 1 | 1 | 0,03 |

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

| | |
|---|--|
| Модель предоставления питания | Столовая на сырье |
| Оператор питания, наименование | МКОУ Архиповская СШ |
| Адрес местонахождения | Ивановская область, Савинский район, с. Архиповка, ул. Советская, д.14 |
| Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо | Мурыгина Татьяна Геннадьевна |
| Контактные данные: тел. / эл. почта | 8(49356)96134 /arhipovskaya_ssh@ivreg.ru |
| Дата заключения контракта | - |
| Длительность контракта | - |

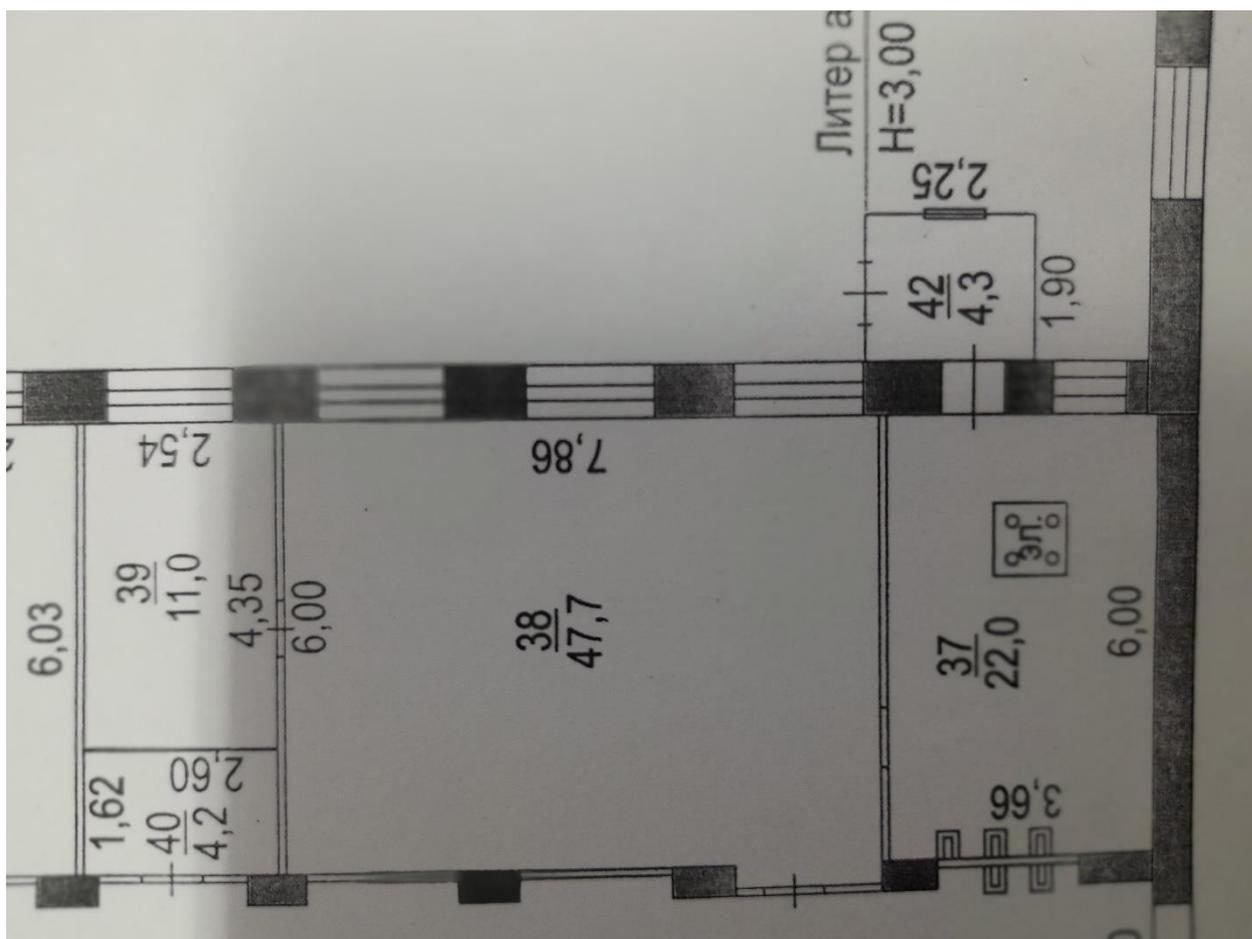
4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

| | |
|----------------------------------|--|
| Вид транспорта | Специализированная грузовая газель |
| Принадлежность транспорта | -транспорт ИП. предоставляющего пищевую продукцию |
| Условия использования транспорта | В соответствии с контрактом Поставщик осуществляет доставку продукции Покупателю |

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 сырье | Столовые на доготовочные | Раздаточные, буфеты |
| 1 | Складские помещения | - | 15,3 | - | - |
| 2 | Производственные помещения | - | - | - | - |
| 2.1 | Овощной цех (первичной обработки овощей) | - | - | - | - |
| 2.2 | Овощной цех (вторичной обработки овощей) | - | - | - | - |
| 2.3 | Мясо-рыбный цех | - | - | - | - |

| | | | | | |
|------|---|---|------|---|----|
| 2.4 | Доготовочный цех | - | - | | - |
| 2.5 | Горячий цех | - | 22,0 | | - |
| 2.6 | Холодный цех | - | | | - |
| 2.7 | Мучной цех | - | - | - | - |
| 2.8 | Раздаточная | - | - | | |
| 2.9 | Помещение для резки хлеба | - | - | - | - |
| 2.10 | Помещение для обработки яиц | - | - | - | - |
| 2.11 | Моечная кухонной посуды | - | - | | - |
| 2.12 | Моечная столовой посуды | - | - | | - |
| 2.13 | Моечная и кладовая тары | | - | | -- |
| 2.14 | Производственное помещение буфета-раздаточной | - | - | - | |
| 2.15 | Посудомоечная буфета-раздаточной | - | - | - | |
| 3 | 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 оборудования |
| 1 | Складские помещения | Холодильник Атлант | 1 | 2017 | 2017 | |
| | | Холодильник Стинол | 1 | 2007 | 2007 | 100 |
| | | Весы CAS SW-5 | 1 | 2011 | 2011 | 60 |
| 2 | Горячий цех | Плита электрическая 4-х конфорочная с жарочным шкафом ПЭЖ-4 | 1 | 2007 | 2007 | 100 |
| | | Шкаф жарочный электрический | 1 | 2011 | 2011 | 60 |

| | | | | | | |
|---|-------------------------|---|---|------|------|-----|
| | | ШЖЭ-1 | | | | |
| | | Кипятильник непрерывный электрический КНЭ-25-01 | 1 | 2013 | 2013 | 60 |
| | | Мясорубка электрическая Белвар | 1 | 2019 | 2019 | |
| 3 | Моечная и кладовая тары | Водонагреватель | 1 | 2021 | 2021 | |
| | | Моечная и кладовая тары | 1 | 2006 | 2006 | 100 |
| 4 | Обеденный зал | | | | | |

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

| №п/п | Наименование производственного помещения | Наименование оборудования | Количество | |
|------|--|-----------------------------|------------|--|
| 1 | Склад | стеллажи | 1 | |
| 2 | Горячий цех | Электроплита | 1 | |
| | | Овощерезка | 1 | |
| 3 | Моечная и кладовая тары | Моечная ванна 3х секционная | 1 | |
| | | Посудомоечная машина | 1 | |

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 | для приготовления и подогрева пищи | Плита электрическая 4-х конфорочная с жарочным шкафом ПЭЖ-4 | | 2007 | 16 | |
| | | для приготовления | Шкаф жарочный | | 2011 | 12 | |

| | | | | | | | |
|---|---|-----|-----------------------|-----|-----------------------|----------|---------|
| 1 | Тепловое | нет | нет | нет | По мере необходимости | Директор | Имеется |
| | Плита электрическая 4-х конфорочная с жарочным шкафом ПЭЖ-4 | | | | | | |
| | Шкаф жарочный электрический ШЖЭ-1 | | | | | | |
| | Кипятильник непрерывный электрический КНЭ-25-01 | | | | | | |
| | Водонагреватель | | | | | | |
| 2 | Механическое | | | | | | |
| 3 | Холодильное | нет | нет | нет | По мере необходимости | Директор | Имеется |
| | Холодильник Стинол | | | | | | |
| | Холодильник Атлант | | | | | | |
| 4 | Весоизмерительное | нет | По мере необходимости | нет | По мере необходимости | Директор | Имеется |
| | Весы CAS SW-5 | | | | | | |

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

| № п/п | Наименование оборудования | Характеристика оборудования столовой -, площадь М ² -85 | | | |
|-------|--|--|-----------------------|-----------------------------------|---------------------------------------|
| | | количество единиц оборудования | дата его приобретения | процент изношенности оборудования | количество посадочных мест в столовой |
| 1 | Водонагреватель | 1 | 2021 г | 5 | 50 |
| 2 | Раковины для мытья рук обучающихся и педагогов | 2 | 2019 | 5 | |
| 3 | Столы для приема пищи | 16 | 2006 | 50 | 50 |
| 4 | табурет | 64 | 2006 | 50 | 50 |
| 5 | Информационный стенд | 1 | 2022 | 5 | |

9. Характеристика бытовых помещений

| № п/п | Перечень бытовых помещений | Характеристика помещений -, площадь М ² | |
|-------|----------------------------|--|---------------------------------------|
| | | количество | единиц оборудования для бытовых целей |
| 1 | Складское помещение – 11,0 | | 0 |
| 2 | Складское помещение – 4,3 | | 0 |
| 3 | | | |

10. 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 | 1 | среднее | | 7 | да |
| 2 | Рабочие кухни (помощники повара) | 1 | 1 | среднее | | 7 | да |

11. Форма организации питания обучающихся (выделить другим цветом)

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

12. Перечень нормативных и технологических документов (выделить те, что имеются другим цветом)

- 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