

УТВЕРЖДАЮ

Директор МОУ Гимназии №3

С.В. Кукушкина



Приказ от 31.08.2022, №298-1



ПАСПОРТ

пищеблока Муниципального общеобразовательного учреждения Гимназии №3
наименование образовательной организации

Адрес месторасположения 155043 Ивановская область, г.Тейково, ул.Молодежная, 24

Телефон: 8(49343) 21281

эл почта: teikovo-school_3@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 Кукушкина Светлана Витальевна

Ответственный за питание обучающихся

заместитель директора по учебно-воспитательной работе Ребицкая Наталия Николаевна

Численность педагогического коллектива 30 чел.

Количество классов по уровням образования

1-4 классы -262 чел., 5-9классы -241; 10-11 классы -54 чел.

Количество посадочных мест 150

Площадь обеденного зала 100 кв.м.

№ п/п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	2	62	0
2	2 класс	2	71	1
3	3 класс	3	78	0
4	4 класс	2	56	0
5	5 класс	2	41	8
6	6 класс	2	67	10
7	7 класс	2	59	3
8	8 класс	2	43	1
9	9 класс	2	37	3
10	10 класс	1	31	1
11	11 класс	1	24	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	234	88
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	1	0	0
2	Учащиеся 5-8 классов	210	177	84
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	23	21	91
	в т.ч. за родительскую плату		154	73
3	Учащиеся 9-11 классов	92	28	30
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	4	4	100
	в т.ч. за родительскую плату		24	26
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	569	439	77
	в том числе льготных категорий	28	25	89

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	33	12
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	1	1	100
2	Учащиеся 5-8 классов	210	20	9,5
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	23	2	8,7
	в т.ч. за родительскую плату		18	8,6
3	Учащиеся 9-11 классов	92	0	0
	в т.ч. учащиеся льготных категорий		0	0
	в т.ч. за родительскую плату		0	0
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	569	53	9,3
	в том числе льготных категорий	28	3	11

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

Модель предоставления питания	Столовая на сырье
Оператор питания, наименование	Общество с ограниченной ответственностью «Богатырь»
Адрес местонахождения	153045, Ивановская область, г.Иваново, ул.Шувандиной, д.115 кв.13
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Николаев Михаил Владимирович
Контактные данные: тел. / эл. почта	Тел: +7902-318-89-95, факс: +7901-191-56-26 e-mail: krasavcevaleksandr@mail.ru
Дата заключения контракта	с 01 сентября 2022
Длительность контракта	по 28 декабря 2022

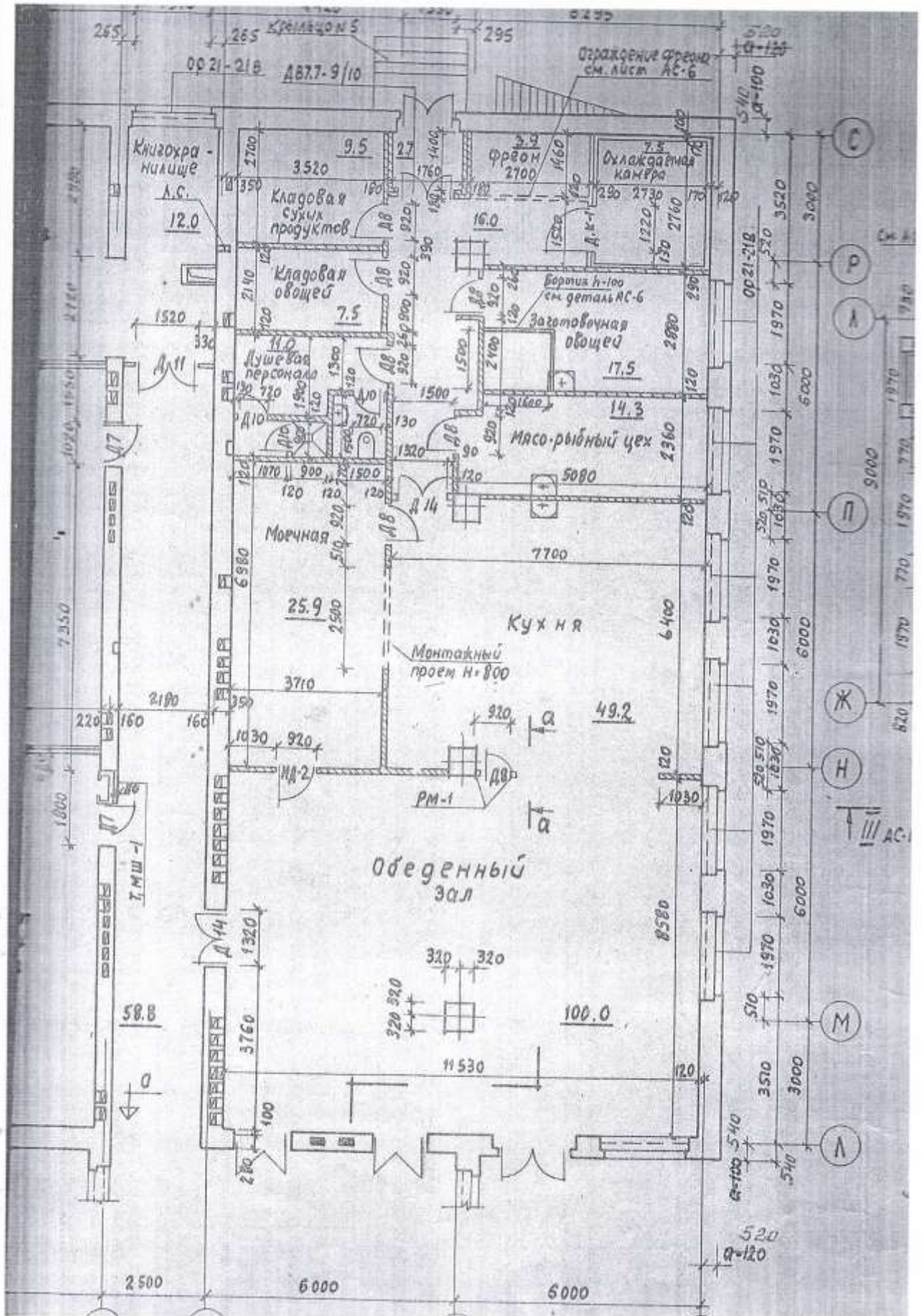
4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	нет
Принадлежность транспорта	-транспорт образовательной организации -транспорт оператора питания -транспорт организации поставщика пищевой продукции -транспорт ИП. предоставляющего пищевую продукцию -арендуемый транспорт
Условия использования транспорта	

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	централизованное
Отопление	централизованное
Водоотведение	централизованное
вентиляция помещений	естественная

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	-	9,5	-	-
2	Производственные помещения				
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	-	17,5	-	-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	-	-	-	-
2.3	Мясо-рыбный цех	-	19,3	-	-
2.4	Доготовочный цех	-	-	-	-
2.5	Горячий цех	-	49,2	-	-
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	-	25,9	-	-
2.13	Моечная и кладовая тары	-	-	-	-
2.14	Производственное помещение буфета-раздаточной	-	-	-	-
2.15	Посудомоечная буфета-раздаточной	-	-	-	-
3	Обеденный зал	-	100	-	-

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	
	Горячий цех	Мармит 1 блюдо	1	2012	2012	30	
		Мармит 2 блюдо	1	2012	2012	30	
		Витрина холодильная	1	2011	2011	30	
		Шкаф жарочный	1	2011	2011	30	
		Плита электрическая с духовкой	2	2011	2011	30	
		Кипятильник КНД-100	1	2014	2014	50	
		Холодильная камера ШХ	1	2005	2005	80	
		Производственный стол	4	1984	1984	50	
		Моечная раковина	1	2009	2009	60	
		Весы товарные настольные	1	1984	1984	60	
		Мясо-рыбный цех	Холодильная камера ШХ	1	2005	2005	80
			Холодильный ларь	1	2010	2010	25
	Моечная раковина		1	2009	2009	40	
	Производственный стол		1	2009	2009	50	
	Электромясорубка		1	2012	2012	20;	
	Стол разделочный		1	2015	2015	70	

	Овощной цех	Стеллаж	1	2000	2000	90
		Картофелечистка	1	2012	2012	25
	Моечная столовой и кухонной посуды	Моечные ванны для кухонной посуды	1	2008	2008	90
		Стеллаж стационарный для кухонной посуды	1	2010	2010	80
		Производственный стол для кухонной посуды	1	2005	2005	20
		Моечные ванны для столовой посуды	2	2006	2006	40
		Стеллаж стационарный для столовой посуды	1	2011	2011	80
		Производственный стол для столовой посуды	1	2000	2000	20
	Складское помещение	Для сухих продуктов	1	1984	1984	--
		Для овощей	1	1984	1984	--
		Весы товарные напольные	1	1984	1984	70

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					
		назначение	марка	производительность	дата изготовления	срок службы	сроки профилактического осмотра
1	Тепловое	Для термической обработки продуктов					
	Кипятильник		КНД-100	100 л/ч	2013	15 лет	1 раз в месяц
	Жарочный шкаф		ШЖЭ-2	--	2011	10 лет	1 раз в месяц
	Электрические плиты с духовкой		ЭП-4жш-э	16,8 кВт	2011	16,5 лет	1 раз в 6 месяцев
2	Механическое	Для изменения внешнего вида продукта (очистка, протирание, измельчение, нарезка, перемешивание)					
	Картофелечистка		CL-50	15 кг в час	2012	5 лет	По необходимости
	Электромясорубка		MG-12	20 кг в час	2012	15 лет	По необходимости
3	Холодильное	Сохраняет свежесть продуктов питания. Для обеспечения низких температур при хранении, охлаждении и заморозки различных продуктов.					
	Холодильная камера		ШХ	--	2005	20 лет	1 раз в 6 месяцев
	Морозильный ларь		«Бирюса» -240 КХ	--	2010	20 лет	1 раз в 6 месяцев
	Холодильная витрина		«Аляска»	--	2010	20 лет	1 раз в 6 месяцев
4	Весоизмерительное	Для определения массы тел (взвешивания) по действующему на них весу					
	Весы товарные настольные		ВРНЦ-10	до 10 кг	1984	20 лет	1 раз в год
	Весы товарные напольные		--	до 150	1984	20 лет	1 раз в год

8.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:

Оборудование передано по акту ПРИЕМА-ПЕРЕДАЧИ ОБОРУДОВАНИЯ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ (приложение №2 к контракту с ООО «Богатырь» от 01.09.2022, №6).

9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М ²
		количество единиц оборудования для бытовых целей
1	Подсобное помещение рабочего персонала	9,5 кв.м
2	Душевая персонала, туалет	11 кв.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	1	100%	Средне-профессиональное	5	10лет	да
2	Технолог	-	-	-	-	-	-
3	Повара	1	100%	среднее	3	5мес.	да
4	Рабочие кухни (помощники повара)	3	100%	Средне-профессиональное	-	6мес.	да

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