

ПАСПОРТ

пищеблока муниципального общеобразовательного учреждения «Начальная общеобразовательная школа № 18»

Адрес месторасположения 155912, Ивановская область, г. Шуя, ул. 2-я Первомайская, д.20

Телефон 8 (49351) 3-08-15 эл почта: shuya.school18@yandex.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 Бурчилова Алла Львовна

Ответственный за питание обучающихся Бабушкина Мария Александровна

Численность педагогического коллектива 16 чел.

Количество классов по уровням образования 11

Количество посадочных мест 150

Площадь обеденного зала 150,1 м²

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	2	60	2
2	2 класс	3	90	1
3	3 класс	3	82	2
4	4 класс	3	73	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	305	305	100%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	5	5	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	305	5	1,6%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	5	5	100%

3. Модель предоставления услуги питания

Модель предоставления питания	Столовая на сырье
-------------------------------	-------------------

Оператор питания, наименование	Индивидуальный предприниматель Лапина Ольга Николаевна
Адрес местонахождения	155902 Ивановская область, Шуйский район, г.Шуя, ул. 2-я Северная, д.19, кв.5
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Лапина Ольга Николаевна
Контактные данные: тел. / эл. почта	8-915-813-03-44 Olya-krasnova85@mail.ru
Дата заключения контракта	01.12.2022
Длительность контракта	01.12.2022-28.12.2022

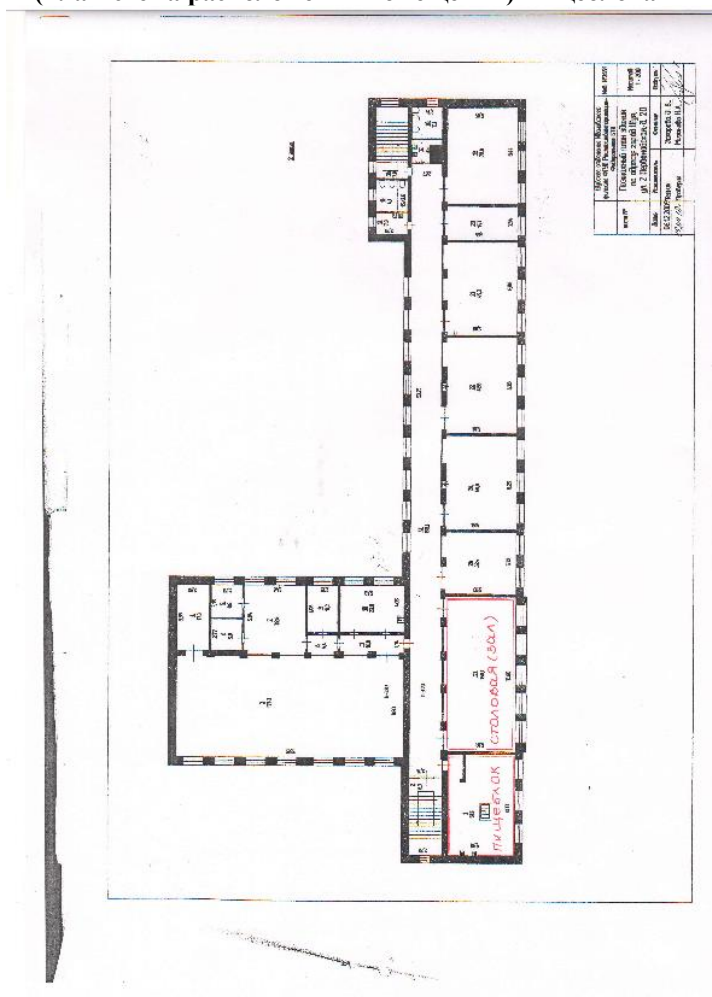
4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	грузовой
Принадлежность транспорта	транспорт организации поставщика пищевой продукции
Условия использования транспорта	для перевозки пищевой продукции

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, работающие на сырье
1	Складские помещения	3,4 м ²
2	Производственные помещения	51,5 м ²
3	Столовая (зал)	150,1 м ²

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	Производственные помещения	Машина тестомесильная малогабаритная типа МТМ-65МНА	1	2012	01.09.2012	100 %
2		Мясорубка ТЖ12-Н	1	2011	01.09.2011	100 %
3		Машина картофелеочистительная периодического действия МОК-150М РЭ	1	2012	01.09.2012	100 %
4		Ларь низкотемпературный с глухой крышкой ЛН 200	1	2011	01.09.2011	100 %
5		Шкаф холодильный ШХ-0,80М	1	2011	01.09.2011	100 %
6		Шкаф холодильный ШХ-0,80М	1	1991	01.09.1991	100 %
7		Плита электрическая ПЭП-0,72М ДШ	1	2011	01.09.2011	100 %
8		Шкаф жарочный электрический ШЖЭП-2	1	2011	01.09.2011	100 %
9		Протирачная машина	1	1991	01.09.1991	100 %
10		Овощерезка	1	1991	01.09.1991	100 %
11		Посудомоечная машина ПММ-К1	1	2012	01.09.2012	100 %
12		Кипятильник непрерывного действия электрический КНЭ-100М	1	1979	01.09.1979	100 %
13		Кипятильник электрический непрерывного действия КЭНД-100	1	2011	01.09.2011	100 %
14		Водонагреватель ARISTON PRO1	1	2022	01.09.2022	0 %

		RINOX ABC100				
--	--	--------------	--	--	--	--

8.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования:

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производительность	дата изготовления	срок службы (гарантийный срок эксплуатации)	сроки профилактического осмотра
1	Тепловое						
	Плита электрическая ПЭП-0,72М ДШ	Для приготовления блюд	ПЭП-0,72М ДШ		2011	16 лет	1 раз в год
	Шкаф жарочный электрический ШЖЭП-2	Для выпечки кондитерских и хлебобулочных изделий, приготовления блюд из мяса и рыбы	ШЖЭП-2		2011	10 лет	1 раз в год
	Посудомоечная машина ПММ-К1	Мойка посуды и столовых приборов	ПММ-К1	540-1080 тар-час	2012	10 лет	1 раз в год
	Кипятильник непрерывного действия электрический КНЭ-100М	Для приготовления кипятка	КНЭ-100М	100 л-ч	1979	4 года	1 раз в год
	Кипятильник электрический непрерывного действия КЭНД-100	Для приготовления кипятка	КЭНД-100	100 л-ч	2011	4 года	1 раз в год
	Водонагреватель ARISTON PRO1 RINOX ABC100	Для нагрева воды	ARISTON PRO1 RINOX ABC100	100 л-ч	2022	7 лет	1 раз в год
2	Механическое						
	Машина тестомесильная малогабаритная типа МТМ-65МНА	Для порционного замеса теста	МТМ-65МНА	240 кг-час	2012	10 лет	1 раз в год
	Мясорубка ТЈ12-Н	Для измельчения мясных продуктов	ТЈ12-Н	120 кг-час	2011	10 лет	1 раз в год
	Машина картофелеочистительная периодического действия МОК-150М РЭ	Для очистки картофеля и корнеплодов	МОК-150М РЭ	150 кг-час	2012	3 года	1 раз в год
	Протирочная машина	Для протирания продуктов	МП800		1991	5 лет	1 раз в год
	Овощерезка	Для нарезки			1991	10 лет	1 раз в год

		овощей					
3	Холодильное						
	Ларь низкотемпературный с глухой крышкой ЛН 200	Для хранения предварительно замороженных пищевых продуктов	ЛН 200	235 л	2011	6 лет	1 раз в год
	Шкаф холодильный ШХ-0,80М	Для кратковременного хранения пищевых продуктов	ШХ-0,80М		2011	10 лет	1 раз в год
	Шкаф холодильный ШХ-0,80М	Для кратковременного хранения пищевых продуктов	ШХ-0,80М		1991	10 лет	1 раз в год

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
1	Тепловое						
	Плита электрическая ПЭП-0,72М ДШ	-	-	По необходимости	В наличии	ИП Лапина О.Н.	ежедневно
	Шкаф жарочный электрический ШЖЭП-2	-	-	По необходимости	В наличии	ИП Лапина О.Н.	ежедневно
	Посудомоечная машина ПММ-К1	-	-	По необходимости	В наличии	ИП Лапина О.Н.	ежедневно
	Кипятильник непрерывного действия электрический КНЭ-100М	-	-	По необходимости	В наличии	ИП Лапина О.Н.	ежедневно
	Кипятильник электрический непрерывного действия КЭНД-100	-	-	По необходимости	В наличии	ИП Лапина О.Н.	ежедневно
	Водонагреватель ARISTON PRO1 RINOX ABC100	-	-	По необходимости	В наличии	ИП Лапина О.Н.	ежедневно
2	Механическое						
	Машина тестомесильная	-	-	По необходимости	В наличии	ИП Лапина О.Н.	ежедневно

	малогабаритная типа МТМ-65МНА			ости			
	Мясорубка ТЈ12-Н	-	-	По необходим ости	В наличии	ИП Лапина О.Н.	ежедневно
	Машина картофелеочистите льная периодического действия МОК- 150М РЭ	-	-	По необходим ости	В наличии	ИП Лапина О.Н.	ежедневно
	Протирачная машина	-	-	По необходим ости	В наличии	ИП Лапина О.Н.	ежедневно
	Овощерезка	-	-	По необходим ости	В наличии	ИП Лапина О.Н.	ежедневно
3	Холодильное						
	Ларь низкотемпературн ый с глухой крышкой ЛН 200	-	-	По необходим ости	В наличии	ИП Лапина О.Н.	ежедневно
	Шкаф холодильный ШХ- 0,80М	-	-	По необходим ости	В наличии	ИП Лапина О.Н.	ежедневно
	Шкаф холодильный ШХ- 0,80М	-	-	По необходим ости	В наличии	ИП Лапина О.Н.	ежедневно

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

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой, площадь			
		количество единиц оборудования	дата его приобретения	процент изношенности оборудования	количество посадочных мест в столовой
1	Стол для приема пищи	25	2008	10%	4-6
2	Скамейка	50	2008	10%	4-6

Столовая (зал) расположена на втором этаже здания школы. Площадь зала 150,1 м²

10. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М ²	
		количество единиц оборудования для бытовых целей	
1	Пищеблок	51,5 м ²	
2	Хранилище	3,4 м ²	

11. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика персонала столовой					
		количество ставок	укомплектован ность	базовое образован	квалификацио нный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Повара-бригадир	1	укомплектован о	средне- специальное	5	42 года	в наличии
2	Рабочие кухни (помощники повара)	1	укомплектован о	среднее	-	2 года	в наличии

12. Форма организации питания обучающихся: аутсорсинг

13. Перечень нормативных и технологических документов:

- примерное двухнедельное меню

- ежедневное меню
- меню раскладка
- технологические карты (ТК)
- документы, удостоверяющие качество и безопасность поступающего сырья, полуфабрикатов, продовольственных товаров (сертификаты соответствия, удостоверения качества, накладные с указанием сведений о сертификатах, сроках изготовления и реализации продукции)
- личные медицинские книжки работников пищеблока
- 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
- 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 в МОУ «Начальная школа № 18»
- Положение о комиссии по контролю организации и качеству питания обучающихся МОУ «Начальная школа № 18»
- приказ об организации питания
- должностные инструкции персонала пищеблока
- Программа производственного контроля
- информация по организации питания обучающихся, размещенная на сайте школы
- наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания