

ПАСПОРТ

пищеблока: Муниципальное общеобразовательное учреждение «Средняя
общеобразовательная школа №7»
наименование образовательной организации

Адрес месторасположения Ивановская область, г.Шуя, ул. Кооперативная, д.39

Телефон _8-49351-4-52-43 эл почта: shkola7@list.ru

г.Шуя 2022г

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_Задворочнова Елена Яковлевна
Ответственный за питание обучающихся заместитель директора по ВР Костина Наталья Вячеславовна

Численность педагогического коллектива __50__ чел.

Количество классов по уровням образования 37

Количество посадочных мест 100

Площадь обеденного зала 172 м²

| № п\п | Классы | Количество классов | Численность обучающихся, всего чел. | В том числе льготной категории, чел. |
|-------|-----------|--------------------|-------------------------------------|--------------------------------------|
| 1 | 1 класс | 3 | 90 | 6 |
| 2 | 2 класс | 3 | 88 | 2 |
| 3 | 3 класс | 3 | 88 | 6 |
| 4 | 4 классов | 3 | 77 | 5 |
| 5 | 5 классов | 4 | 100 | 2 |
| 6 | 6 классов | 4 | 119 | 3 |
| 7 | 7 классов | 4 | 123 | 4 |
| 8 | 8 классов | 4 | 117 | 2 |

| | | | | |
|----|------------|---|-----|---|
| 9 | 9 классов | 4 | 119 | 2 |
| 10 | 10 классов | 3 | 63 | 1 |
| 11 | 11 классов | 3 | 63 | 1 |

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 | 343 | 343 | 100 |
| | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 6(ОВЗ) 13(СВО) | 19 | 100 |
| 2 | Учащиеся 5-8 классов | 459 | 304 | 66,2 |
| | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 2(ОВЗ) 9 (СВО) | 11 | 100 |
| | в т.ч. за родительскую плату | 459 | 304 | 66,2 |
| 3 | Учащиеся 9-11 классов | 245 | 114 | 27,9 |
| | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 4 (СВО) | 4 | 100 |
| | в т.ч. за родительскую плату | 245 | 114 | 27,9 |
| | Общее количество учащихся всех возрастных групп | 1047 | 761 | 72,6 |
| | в том числе льготных категорий | 1047 | 34 | 3,2 |

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 | 6 | 6 | 100 |
| | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 6 | 6 | 100 |
| 2 | Учащиеся 5-8 классов | 2 | 2 | 100 |
| | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 2 | 2 | 100 |
| | в т.ч. за родительскую плату | 56 | 56 | 100 |
| 3 | Учащиеся 9-11 классов | 0 | 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 | 64 | | |
| в том числе льготных категорий | 8 | | |

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

| | |
|---|---|
| Модель предоставления питания | столовая на сырье |
| Оператор питания, наименование | Индивидуальный предприниматель Лапина Ольга Николаевна |
| Адрес местонахождения | Ивановская область, г.Шуя, ул. Кооперативная.д39 |
| Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо | 155900, Ивановская область г.Шуя, 2-я Северная, д. 19, кв. 5. ИНН 370651622029 |
| Контактные данные: тел. / эл. почта | shkola7@list.ru |
| Дата заключения контракта | 01.12.2022 |
| Длительность контракта | 29.12.2022 |

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

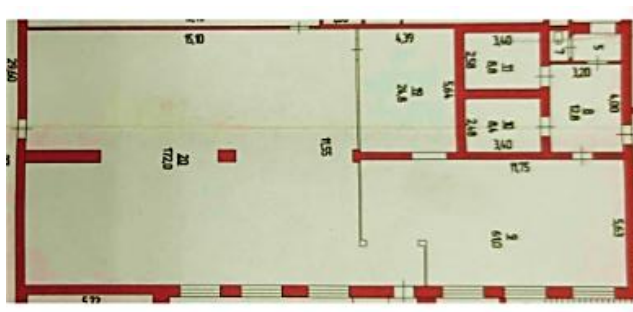
| | |
|----------------------------------|--|
| Вид транспорта | - автомобильный |
| Принадлежность транспорта | -транспорт оператора питания -транспорт организации поставщика пищевой продукции -транспорт ИП. предоставляющего пищевую продукцию |
| Условия использования транспорта | |

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 доготовочная | Раздаточные, буфеты |
| 1 | Складские помещения | | 8.8 | | |
| 2 | Производственные помещения | | 61.0 | | |
| 2.1 | Овощной цех (первичной обработки овощей) | | 18.6 | | - |
| 2.2 | Овощной цех (вторичной обработки овощей) | | - | | - |
| 2.3 | Мясорыбный цех | | - | - | - |
| 2.4 | Доготовочный цех | - | - | | - |
| 2.5 | Горячий цех | | 46.4 | | - |
| 2.6 | Холодный цех | | 18.6 | | - |
| 2.7 | Мучной цех | | - | - | - |
| 2.8 | Раздаточная | | 6.4 | | |
| 2.9 | Помещение для резки хлеба | | - | - | - |

| | | | | | |
|------|---|---|------|---|----|
| 2.10 | Помещение для обработки яиц | | - | - | - |
| 2.11 | Моечная кухонной посуды | | 24.8 | | - |
| 2.12 | Моечная столовой посуды | | 24.8 | | - |
| 2.13 | Моечная и кладовая тары | | - | | -- |
| 2.14 | Производственное помещение буфета-раздаточной | - | - | - | |
| 2.15 | Посудомоечная буфета-раздаточной | - | - | - | |
| 3 | Комната для приема пищи (персонал) | | 8.6 | | |

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 |
| | Холодный цех | Ларь морозильный | 1 | - | - | 70 |
| | | холодильник «Снайге» | 1 | 2004 | 2004 | 40 |
| | | шкаф холодильный ШХ-0,8М | 1 | 2007 | 2007 | 25 |
| | | Плита электрическая 4-х конфорочная (1 шт.), сковорода электрическая СЭСМ | 1 | 2007 | 2007 | 30 |
| | | Печь хлебопекарная электрическая ХПЭ-500 | 1 | 2012 | 2012 | 30 |
| | | Кипятильник электрический КНЭ-150-01 | 1 | 2013 | 2013 | 30 |

| | | | | | | |
|--|-----------------------------|--------------------------------------|---|------|------|----|
| | | Машина протирачно-щербетная | 1 | 1979 | 1979 | 65 |
| | | Весы | 2 | 1979 | 1979 | 65 |
| | | Машина посудомоечная МПУ 700-01 | 1 | 2012 | 2012 | 25 |
| | | Стеллаж кухонный СК-1000/400 | 1 | 1979 | 1979 | 50 |
| | | Мясорубка М-75 | 1 | 1979 | 1979 | 70 |
| | | Машина картофелечистительная МОК-150 | 1 | 2010 | 2010 | 45 |
| | | Машина тестомесильная МТМ-65 | 1 | 2012 | 2012 | 25 |
| | Раздаточная зона | Мармит 2-х блюд ЭМК-70 КМ-01 | 1 | 1979 | 1979 | 75 |
| | Помещение для нарезки хлеба | Шкаф для хлеба | 1 | | | 25 |
| | Помещение для нарезки хлеба | Стол для хлеба | 1 | | | 25 |

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 | | | | | | |
| | Плита электрическая 4-х конфорочная (1 шт.), сковорода электрическая СЭСМ | Приготовление пищи | ЭП-6ЖШ | 4-х конфорочная | 2007 | 15 лет | 1 раз в год |
| | Печь хлебопекарная электрическая ХПЭ-500 | Приготовление хлебобулочных изделий | ХПЭ-500 | 72-42 | 2012 | 10 лет | 1 раз в год |

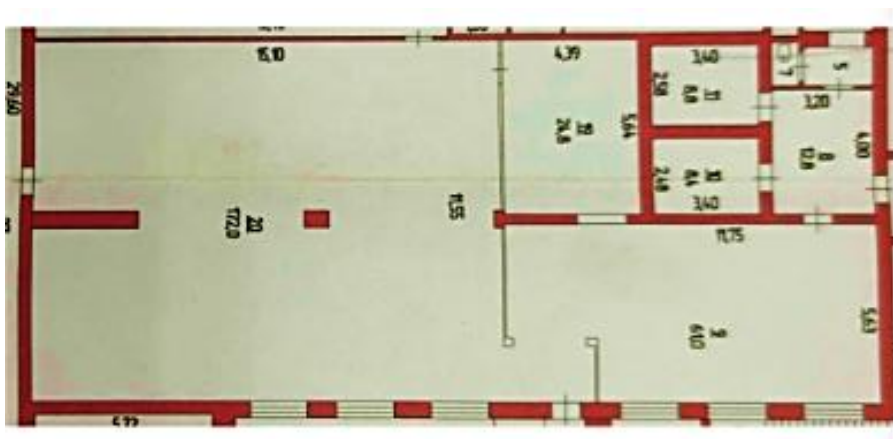
| | | | | | | | |
|---|-----------------------------------|--|--------------|----------|------|---------|-------------|
| | Мармит 2-х блюд | Подогрев пищи | ЭМК-70 КМ-01 | | 1979 | 43 года | 1 раз в год |
| | Кипятильник электрический | Нагрев воды | КНЭ-150-01 | 150л/ч | 2013 | 9 лет | 1 раз в год |
| 2 | Механическое | | | | | | |
| | Машина картофелечистительная М | Очистка картофеля | МОК-150 М | МОК-150М | 2010 | 11 лет | 1 раз в год |
| | Мясорубка М-75 | измельчение мяса | | | 1979 | 43 года | 1 раз в год |
| | Машина посудомоечная МПУ 700-01 | Мойка посуды | МПУ 700-01 | 720 | 2012 | 10 лет | 1 раз в год |
| | Машина протирачноовощерезательная | Протирка овощей | | | 1979 | 43 года | 1 раз в год |
| | Машина тестомесильная МТМ-65 | Замес теста | МТМ-6 | 240 кг/ч | 2012 | 10 лет | 1 раз в год |
| 3 | Холодильное | | | | | | |
| | Ларь морозильный | Хранение продуктов, Заморозка сырья, продуктов | Polair | | 2007 | 15 лет | 1 раз в год |
| | холодильник | Хранение продуктов, Заморозка сырья, продуктов | Снеж МЛК 400 | | 2004 | 18 лет | 1 раз в год |
| | шкаф холодильный ШХ-0,8М | Хранение продуктов, Заморозка сырья, продуктов | ШХ-0,8М | | 2007 | 15 лет | 1 раз в год |
| 4 | Весоизмерительное | | | | | | |
| | Весы электрические | Взвешивание сырья, продуктов | Foodatlas YZ | | 2012 | 10 года | 1 раз в год |

8.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:

| Наименование | Характеристика мероприятий |
|--------------|----------------------------|
|--------------|----------------------------|

| № п/п | технологического оборудования | 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 | | | Осмотр 1 раз в год, ремонт по мере необходимости | | Зам.директора по АХЧ | 1 раз в неделю |
| 2 | Механическое | | | Осмотр 1 раз в год, ремонт по мере необходимости | Заменить мясорубку М-75 1979г | Зам.директора по АХЧ | 1 раз в неделю |
| 3 | Холодильное | | | Осмотр 1 раз в год, ремонт по мере необходимости | Приобрести и холодильник | Зам.директора по АХЧ | 1 раз в неделю |
| 4 | Весоизмерительное | | | Осмотр 1 раз в год, ремонт по мере необходимости, поверка оборудования | | Зам.директора по АХЧ | 1 раз в неделю |

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 |
| | Стол обеденный | 22 | 2010 | 25 | 132 |
| | стул | 132 | 2010 | 25 | 132 |

9.1. Характеристика бытовых помещений

| № п/п | Перечень бытовых помещений | Характеристика помещений -, площадь М ² |
|-------|----------------------------|--|
| | | количество единиц оборудования для бытовых целей |
| | Гардеробная персонала | Шкаф 2-х дверные для одежды (2 шт.) |
| | туалет | 2,0 м ² |

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 | 1 | Среднее-специальное | 5 | 37 | да |
| 2 | Технолог | 1 | 1 | Среднее-специальное | 4 | 22 | да |
| 3 | Повара | 1 | 1 | Среднее-специальное | - | 10 | да |
| 4 | Рабочие кухни (помощники повара) | 2 | 2 | Среднее-специальное | - | | 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