

ПАСПОРТ

пищеблока Муниципального казенного общеобразовательного учреждения
«Бородинская средняя школа»

Адрес месторасположения: Ивановская область, Гаврилово-Посадский район, с.
Бородино, д. 136

Телефон 8(49355) 2-34-58

эл почта: borodino.scho01@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 - Ильичёва Марина Анатольевна
Ответственный за питание обучающихся - Морева Ирина Владимировна
Численность педагогического коллектива - 8 чел.

Количество классов по уровням образования:

Количество посадочных мест – 25.

Площадь обеденного зала - 41,3

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	1	6	6
2	2 класс	1	3	3
3	3 класс	1	4	4
4	4 класс	1	7	7
5	5 класс	1	3	3
6	6 класс	1	5	5
7	7 класс	1	7	7
8	8 класс	1	1	1
9	9 класс	1	4	4

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	20	20	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	20	20	100
2	Учащиеся 5-8 классов	16	16	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	8	8	100
	в т.ч. за родительскую плату	8	8	100
3	Учащиеся 9-11 классов	4	4	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
	в т.ч. за родительскую плату	4	4	100
4	Общее количество учащихся всех возрастных групп	40	40	100
	в том числе льготных категорий	28	28	100

3. Модель предоставления услуги питания

Модель предоставления питания	столовая доготовочная
Оператор питания, наименование	МКОУ «Бородинская СШ»
Адрес местонахождения	Ивановская обл., Гаврилово-Посадский р., с.Бородино, д.136
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Ильичёва Марина Анатольевна
Контактные данные: тел. / эл. почта	8(49355) 2-34-58 borodino.scho01@yandex.ru
Поставщики пищевой продукции Дата заключения контракта	ООО «Витязь» С 30.08.2022 до 31.12.2022, С 09.01.2023 до 31.05.2023

Поставщики пищевой продукции Дата заключения контракта	ИП Гаджимирзоева О.Б. С 05.09.2022 до 31.12.2022, С 09.01.2023 до 31.05.2023
---	--

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	Транспорт организации поставщика пищевой продукции
Принадлежность транспорта	Транспорт организации поставщика пищевой продукции
Условия использования транспорта	Транспорт организации поставщика пищевой продукции

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	собственная скважина
Горячее водоснабжение	Водонагреватель накопительного типа марки «Аристон»
Отопление	Централизованное
Водоотведение	Локальные сооружения
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 на сырье	Столовые на доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения	-	-	4	-
2	Производственные помещения	-	-	-	-

2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)(зона)	-	-	1	-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	-	-	-	-
2.3	Мясо-рыбный цех	-	-	9,5	-
2.4	Доготовочный цех	-	-	-	-
2.5	Горячий цех	-	-	12,4	-
2.6	Холодный цех (зона)	-	-	4	-
2.7	Мучной цех	-	-	-	-
2.8	Раздаточная (зона)	-	-	4	-
2.9	Помещение для резки хлеба (зона)	-	-	1	-
2.10	Помещение для обработки яиц (зона в мясорыбном цехе)	-	-	1	-
2.11	Моечная кухонной посуды	-	-	2	-
2.12	Моечная столовой посуды	-	-	2	-
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	Холодный цех (зона)	производственные столы	1	2017	2018	16 %
		контрольные весы	1	2017	2017	10 %
		холодильник	1	2017	2017	50 %
		бактерицидная установка для обеззараживания	1	2020	2021	10 %
		моечная ванна (для повторной обработки овощей не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов) (емкость)	1	2017	2017	20 %
		шкаф (стеллаж)	1	2016	2016	12 %
2	Мясо-рыбный цех	производственные столы (для разделки рыбы и птицы)	1	2017	2018	16 %
		контрольные весы	1	2017	2017	10 %
		среднетемпературный холодильный шкаф	1	2019	2020	20 %

		низкотемпературный холодильный шкаф	1	2019	2020	20 %
		мясорубка	1	2017	2017	20 %
		моечные ванны	2	2017	2017	20 %
		раковина для мытья рук	1	2017	2017	20 %
	Помещение для обработки яиц (место в мясорыбном цехе)	производственный стол	1	2017	2018	16 %
		моечные ванны (емкости)	3	2017	2017	20 %
		емкость для обработанного яйца	1	2017	2017	20 %
	Овощной цех (первичной и вторичной обработки овощей) (зона)	производственные столы	1	2017	2018	16 %
		моечные ванны	1	2017	2017	20 %
3	Горячий цех	производственные столы	1	2017	2018	16 %
		электрическая плита	1	2010	2012	61 %
		электрическая плита с духовым (жарочным) шкафом	1	2010	2012	61 %
		электромясорубка	1	2020	2020	40 %
		миксер	1	2017	2017	50 %
		контрольные весы	1	2017	2017	10 %
		раковина для мытья рук	1	2017	2017	20%
		шкаф для хранения хлеба	1	2017	2017	20%
	Помещение для нарезки хлеба (зона)	производственные столы	1	2017	2018	16 %
		производст	1	2017	2018	16 %
4	Раздаточная зона	производст	1	2017	2018	16 %

		венный стол				
		холодильник для суточных проб	1	2017	2017	50 %
		холодильник для хранения молочной продукции	1	2010	2012	100 %
5	Моечная для мытья кухонной посуды	стеллаж	1	2017	2017	20%
		моечные ванны (с объёмом, позволяющим обеспечивать полное погружение кухонной посуды), оборудованные душевой насадкой с гибким шлангом	2	2017	2017	20%
		шкаф для хранения моющих средств	1	2017	2017	20%
		полка для ветоши	1	2017	2017	20%
		производственный стол	1	2017	2018	16 %
6	Моечная для мытья столовой посуды	моечные ванны (для мытья столовой посуды)	3	2017	2017	20%
		моечные ванны (для стеклянной посуды и столовых	1	2017	2017	20%

		приборов)				
		стеллаж (шкаф)	1	2017	2017	20%
		полка для инвентаря	1	2017	2017	20%
		моечная ванна (для дезинфекции)	1	2017	2017	20%

Перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями для каждого цеха в соответствии с **приложением А:**

1. Овощной цех – моечная ванна – 1
2. Мясо-рыбный цех - производственный стол для разделки рыбы - 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	Электроплита для термической обработки сырых продуктов	Электра		2010	16,5	2026
		Электроплита для термической обработки сырых продуктов	Термаль		2010	16,5	2026
2	Механическое	Электромясорубка	Помощница	1 кг/мин	2020	5	2025
		Миксер	Bosch		2017	10	2027
3	Холодильное	Холодильник двухкамерный	NORDF ROST		2019	10	2029
		Холодильник для хранения суточных проб	Саратов 549		2017	10	2027
		Холодильник для	Саратов		2012	10	2023

		хранения молочной продукции					
		Морозильная камера для хранения рыбы	Саратов		2017	10	2027
4	Весоизмерительное	Контрольные весы для взвешивания сырой продукции	ЧЗ/ЯЗ		2017	10	2027
		Контрольные весы для взвешивания готовой продукции	ЧЗ/ЯЗ		2017	10	2027

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	нет	нет	Нет	Нет	Завхоз Морева И.В.	
2	Механическое	нет	нет	Нет	Нет	Завхоз Морева И.В.	
3	Холодильное	нет	нет	Нет	2023 замена старого холодильника «Саратов» на новый	Завхоз Морева И.В.	
4	Весоизмерительное	нет	нет	Нет	Нет	Завхоз Морева И.В.	

9.1. Характеристика помещения и оборудования столовой

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой -, площадь М ²			
		количество единиц	дата его приобретения	процент изношенности	количество посадочных мест в

		оборудования		оборудования	столовой
	Стол обеденный	4	2012	66 %	25
	Стулья	25	2012	80 %	
	Производственный стол	1	2012	80 %	
	Раковина для мытья рук	1	2012	66 %	

9.2. План-схема столовой

9.3. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М ²	
		количество	единиц оборудования для бытовых целей
1	Склад	Стеллаж для хранения фруктов, 2 М ²	
		Ларь для хранения овощей, 0,5 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	-	-	-	-	-	-
2	Технолог	-	-	-	-	-	-
3	Повар	1	+	Среднее общее	-	2	оформлена
4	Рабочие кухни (помощники повара)	-	-	-	-	-	-
5.	Завхоз	0,5	+	Среднее общее	-	3	оформлена

11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов

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