



Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя школа №1

Адрес: 155047, г. Тейково, Ивановская обл., ул. Ленинская, д.3

телефоны: 2-23-46 – канцелярия, факс 2-24-62 – директор

e-mail: teykovo_school1@mail.ru

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор:

О.А. Николаева

Приказ № 50 от 09.01.2023 г.



ПАСПОРТ

пищеблока Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
средней школы №1

Адрес месторасположения 155047 г.Тейково, ул.Ленинская, д.3

Телефон 8 49343 2 24 62 эл почта: teykovo_school1@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: Николаева Ольга Александровна
Ответственный за питание обучающихся: Панышева Ирина Станиславовна
Численность педагогического коллектива: 25 человек

Количество классов по уровням образования 1-4 классы – 8 классов
5-9 классы – 10 классов
10-11 классы- 2 класса
Всего 20 классов

Количество посадочных мест: 100 мест (столовая в здании старших классов)
60 мест (буфет-раздаточная в здании младших классов)

Площадь обеденного зала: 72,5 м²(столовая в здании старших классов)
32,9 м²(буфет-раздаточная в здании младших классов)

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	2	46	10
2	2 класс	2	57	16
3	3 класс	2	51	17
4	4 классов	2	54	18
5	5 классов	2	57	13
6	6 классов	2	48	10
7	7 классов	2	53	6
8	8 классов	2	48	7
9	9 классов	2	44	1
10	10 классов	1	23	-
11	11 классов	1	12	-

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	209	203	97%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	60	60	29%
2	Учащиеся 5-8 классов	206	186	90,3%

	в т.ч. учащиеся льготных категорий	154	33	16%
	в т.ч. за родительскую плату		153	74,3
3	Учащиеся 9-11 классов	79	50	63,5%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	12	2	2,5 %
	в т.ч. за родительскую плату		48	61%
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	494	439	88%
	в том числе льготных категорий	126	95	12,2 %

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	209	21	10%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	60	6	2 %
2	Учащиеся 5-8 классов	250	10	4%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	54	3	1,2 %
	в т.ч. за родительскую плату		7	2,8%
3	Учащиеся 9-11 классов	35	2	6%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	12	0	0
	в т.ч. за родительскую плату		2	
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	494	33	31,4%
	в том числе льготных категорий	126	33	

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

Модель предоставления питания	Столовая на сырье
Оператор питания, наименование	ООО «Витязь»
Адрес местонахождения	153538 Ивановский р-н, с.Чернореченский, ул.Победы, д.13Б

Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Красавцев Александр Геннадьевич
Контактные данные: тел. / эл. почта	8 991 093 85 51, 48-89-95 krasavcevaleksandr@mail.ru
Дата заключения контракта	09.01.2023
Длительность контракта	31.05.2023

3. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции.

Вид транспорта	
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, собственная скважина, другие ведомственные источники)
Горячее водоснабжение	(централизованное, собственная котельная, водонагреватель, резервное горячее водоснабжение)
Отопление	(централизованное, собственная котельная)
Водоотведение	(централизованное, локальные сооружения, другие)
вентиляция помещений	(естественная, искусственная, 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 доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения		21,3 м ²		
2	Производствен ные 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		33,8 м ²		-
2.6	Холодный цех		17,4 м ²		-
2.7	Мучной цех	-	-	-	-
2.8	Раздаточная		-		
2.9	Помещение для резки хлеба		-	-	-
2.10	Помещение для обработки яиц		-	-	-
2.11	Моечная кухонной посуды		28,7 м ²		-
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.	Гор. цех	Мармит-3х бл. Мармит - 1бл.	1 1		15.12.21 27.07.2013	89%

		Жарочный шкаф 2хсекц.	1		28.08.2016	60%
		Жар.шкаф ИЖ-3Э АТСИ	1		30.05.2011	80%
		Плита 4-х комф.	1		12.11.2009	100%
		Плита 4х комф.	1		31.08.2009	95%
2	Складские помещения	Мир	1		26.08.2020г	
		Атлант	1		20.08.2009г.	
		Саратов -1	1		11.06.2010г.	
		Саратов	1			
		Стенол	1		28.09.2009г.	
					06.09.2007	
3	Холодный цех	Овощерезка	МПР-350		21.10.2011	
		Мясорубка	ТН-32		10.06.2009.	

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 Мармит 3-х бл. Мармит 1-х бл. Жарочный шкаф Жарочн.шк.	Подогрев пищи Приготовл. пищи	ПНЭС - 70 ИЖ – 37 ИЖ-37	0.75 кВт	15.12.2013. 30.05.2011 23.12.2016. 30.05.2011		
2	Механическое Овощерезка Электромясорубка	Для резки овощей. Обработка мяса	МПР-350 ТН-32		21.10.2011 10.06.2009.		
3	Холодильное Холодильник		Мир Атлант Саратов -1 Саратов Стенол		26.08.2020г 20.08.2009г. 11.06.2010г. 28.09.2009г. 06.09.2007.		

4	Весоизмерительное. Весы напольные товарные	Взвешивание продуктов больш.объем ов.	РП-200 Ш13		05.02.2006г.		
	Весы настольные цифербл.	Взвешивание продуктов	РН 10 Ц 13 У		05. 12. 2001г.		
	Весы цифербл.		ВР41 – 49066БР		12.07..2006г.		

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						
2	Механическое						
3	Холодильное						
4	Весоизмерительное	№ 02/410 от 13.07.2022 Ивановский ЦСМ ФБУ					

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

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой -, площадь М ² 72,5			
		количество единиц оборудования	дата его приобретения	процент изношенности оборудования	количество посадочных мест в столовой
1.	Жарочный шкаф	2	2011,2016 гг.		
2	Плита электрич.	2	2009 г.		
3	Мармит	2	2013,2021 г.г.		
4	Овощерезка	1	2011г.		
5	Холодильник	5	2-2009,1-2007, 2010,1-2020 г.		

11. Форма организации питания обучающихся.

- предварительное накрытие столов

- самообслуживание
- шведский стол

- меню по выбору

12. Перечень нормативных и технологических документов:

- Примерное двухнедельное меню (десятидневное)
- 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 +