

ПАСПОРТ

пищеблока Муниципального казённого общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы с. Холуй
наименование образовательной организации

Адрес месторасположения: **155633, Ивановская область, Южский район, село Холуй, ул. Полевая, д.1а**

Телефон (849347)29-542, эл почта: shosh_xoluy@ivreg.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

Руководитель образовательной организации: директор Кузьмикова Ирина Юрьевна

Ответственный за питание обучающихся: завхоз Ячина Татьяна Валентиновна

Численность педагогического коллектива 10 чел.

Количество классов по уровням образования: начальное общее – 4 класса, основное общее – 5 классов, среднее общее - 2 класса

Количество посадочных мест: 60

Площадь обеденного зала 100м.кв.

№ п/п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	1	7	7
2	2 класс	1	9	9
3	3 класс	1	9	9
4	4 класс	1	11	11
5	5 класс	1	4	0
6	бкласс	1	8	2
7	7 класс	1	10	2
8	8 класс	1	7	0
9	9 класс	1	9	1

10	10 класс	1	6	2
11	11 класс	1	5	2

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	36	36	100%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	36	36	100%
2	Учащиеся 5-8 классов	29	29	100%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	5	5	100%
	в т.ч. за родительскую плату	24	24	100%
3	Учащиеся 9-11 классов	20	20	100%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	5	5	100%
	в т.ч. за родительскую плату	15	15	100%
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	85	85	100%
	в том числе льготных категорий	46	46	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			
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			
2	Учащиеся 5-8 классов			
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату			

3	Учащиеся 9-11 классов			
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату			
	Общая количество учащихся всех возрастных групп			
	в том числе льготных категорий			

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

Модель предоставления питания	Столовая на сырье
Оператор питания, наименование	МКОУСОШ с. Холуй
Адрес местонахождения	155633, Ивановская область, Южский район, село Холуй, ул. Полевая, д.1а
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Директор Кузьмикова Ирина Юрьевна
Контактные данные: тел. / эл. почта	Тел.(849347)29542 эл. почта: shosh_xoluy@ivreg.ru
Дата заключения контракта	Собственная столовая
Длительность контракта	

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	
Принадлежность транспорта	
Условия использования транспорта	

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
---------------	------------------

Горячее водоснабжение	водонагреватель
Отопление	собственная котельная
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 сырье	Столовые на доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения	12 м ²			
2.5	Горячий цех	25 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 и	процента изношенности и оборудования
1	Горячий цех	электроводонагреватель «Аристон» на 80 литров	1	2012г.	01.05.2012г.	50%
2	Горячий цех	Холодильник	2	2014,2015	2014,2015	20%
3	Горячий цех	Электромясорубка	2	2017г.	2017	-
4	Горячий цех	Плита электрическая	2	2015	2015	30%
5	Складское помещение	Холодильник	1	2000	2000	30%

8.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования:

№ п/п	Наименование технологичес-	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производи-	дата	срок	сроки

	кого оборудования			тельность	изготов- ления	службы	профилактиче ского осмотра
1	Тепловое		Плита электрич еская ПЖ_4	16,8 кВт	2015	7 лет	ежегодно
2	Механичес-кое		электром ясорубки	80 кг/ч	2017	5 лет	ежегодно
3	Холодильное	Хранение сырьевой продукции, суточных проб	«Атлант » «Сарато в» «Бирюса »	3 кг/сутки, - 18 гр.	2014 2015 2000	8 лет 7 лет 22 года	ежегодно
4	Весоизмери- тельное		Весы механи ческие				ежегодно

8.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:

№ п/п	Наименование технологичес- кого оборудования	Характеристика мероприятий					
		наличие договора на техосмотр	наличие договора на проведе- ние метроло- гических работ	Проведе- ние ремонта	план приобре- тения нового и замена старого обору- дования	ответст- ственный за состояние оборудо- вания	график санитарной обработки оборудован ия
1	Тепловое					повар	
	Плита электрическая ПЖ_4	В наличии					ежедневно
2	Механическое					повар	
	электромьясоруб ки	В наличии				повар	По мере использован ия
3	Холодильное					повар	
	«Атлант» «Саратов» «Бирюса»	В наличии		2020г.			1 раз в 2 недели

4	Весоизмерительное						
	Весы механические		В наличии			повар	ежедневно

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
					60

9. Характеристика бытовых помещений - отсутствуют

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М ²
		количество единиц оборудования для бытовых целей

10. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика персонала столовой					
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Повара	1	1	среднеспециальное	4	15 лет	В наличии

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 организации 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