

ПАСПОРТ

Пищеблока начальной школы на 350 мест МБОУ «Гимназия «36»
наименование образовательной организации

Адрес месторасположения: г. Иваново, ул. Генерала Хлебникова, д. 32

Телефон: 23-63-36 эл почта: school36@ivedu.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 Шимарева Наталья Геннадьевна

Ответственный за питание обучающихся Петровская Ольга Юрьевна

Численность педагогического коллектива 72 чел

Количество классов по уровням образования 1-4 (23 класса), 5-9 (24 класса), 10-11 (5 классов)

Количество посадочных мест 180

Площадь обеденного зала _____

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	3	96	0
2	2 класс	3	96	1
3	3 класс	3	93	1
4	4 классов	2	63	0
5	5 классов	2	60	5
6	6 классов	3	91	4
7	7 классов	0	0	0
8	8 классов	0	0	0

9	9 классов	0	0	0
10	10 классов	0	0	0
11	11 классов	0	0	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	348	348	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	2	2	0,6
2	Учащиеся 5-8 классов	151	135	89
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	9	9	6
	в т.ч. за родительскую плату	151	126	83
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
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	499	483	96
	в том числе льготных категорий			

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	348	20	6
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	2	2	0,6
2	Учащиеся 5-8 классов	151	27	18
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	9	9	6
	в т.ч. за родительскую плату	151	18	12
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	499	47	9,4
	в том числе льготных категорий	11	11	2,2

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

Модель предоставления питания	Столовая на сырье
Оператор питания, наименование	Муниципальное предприятие «Комбинат школьного питания Октябрьского района» г. Иваново
Адрес местонахождения	Адрес: 153043, г. Иваново, ул. 1-я Минеевская, д.25/2
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Лебедева Светлана Серафимовна
Контактные данные: тел. / эл. почта	Тел.: (4932)30-07-32
Дата заключения контракта	01.01.2022 г
Длительность контракта	До 31.12.2022 г

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

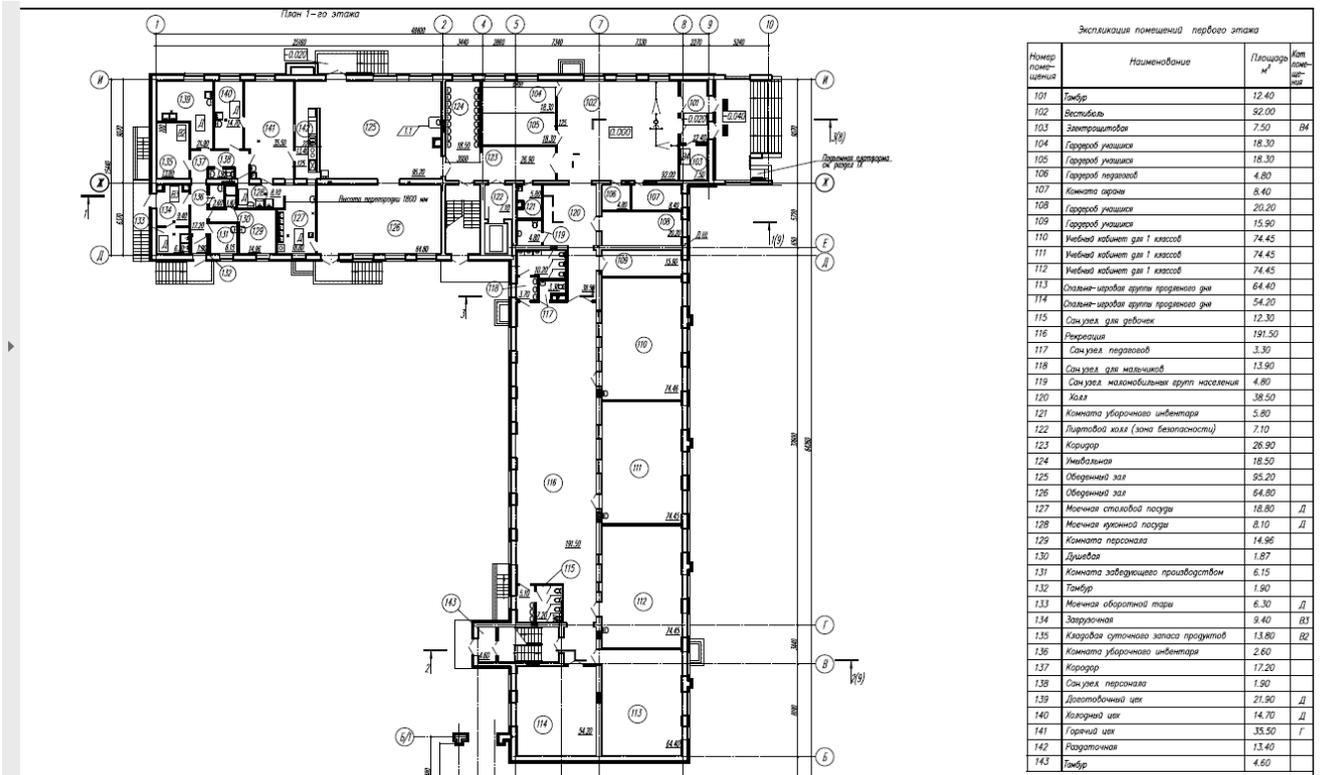
Вид транспорта	Легковой, грузовой
Принадлежность транспорта	-транспорт оператора питания
Условия использования транспорта	Арендуемое и собственное

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	Централизованное
Горячее водоснабжение	Централизованное
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 на сырье	Столовые на доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения		13,8		
2	Производственные помещения		118,8		
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)				-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)				-

2.3	Мясо-рыбный цех		-		-	-
2.4	Доготовочный цех	-	21,9			-
2.5	Горячий цех		33,8			-
2.6	Холодный цех		15,0			-
2.7	Мучной цех				-	-
2.8	Раздаточная		13,40			
2.9	Помещение для резки хлеба				-	-
2.10	Помещение для обработки яиц				-	-
2.11	Моечная кухонной посуды		8,10			-
2.12	Моечная столовой посуды		18,3			-
2.13	Моечная и кладовая тары		8,3			--
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	процент изношенности оборудования
	Раздаточная	Мармит вторых блюд 1120x705x870	3	2020	01.09.2021	2%
	Горячий цех	Плита электрическая 850x850x860	1	2020	01.09.2021	2%
	Горячий цех	Плита электрическая 850x850x860	1	2020	01.09.2021	2%

	Горячий цех	Котел пищеварочный «КПЭМ-160/9Т. Полезная емкость 160л. Г.р. 841x1015x1030	1	2020	01.09.2021	2%
	Горячий цех	Пароконвектомат, 810x890x1175	1	2020	01.09.2021	2%
	Овощной цех	Машина для резки сырых овощей настольная. Количество видов нарезок -8	1	2020	01.09.2021	2%
	Овощной цех	Машино протирочно-резательная. Количество видов -7	1	2020	01.09.2021	2%
	Мясо-рыбный цех	Мясорубка	1	2020	01.09.2021	2%
	Мясо-рыбный цех	Машина кухонная универсальная	1	2020	01.09.2021	2%
	Моечный цех	Машина посудомоечная купольного типа.	1	2020	01.09.2021	2%
	Раздаточная	Прилавок охлаждаемый открытый, 1120x705x870	1	2020	01.09.2021	2%
	Мясо-рыбный цех	Шкаф холодильный двухкамерный с мет. Дверками. Объем 1000 л. Г.р. 1500x750x1963	1	2020	01.09.2021	2%
	Мясо-рыбный цех	Шкаф холодильный среднетемпературный 1402x945x2028				

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						
1.1	Мармит вторых блюд 1120x705x870	Подогрев готовых блюд	-	-	19.11.2021	7 лет	ежемесячно
1.2	Плита электрическая	Приготовлен ие блюд	-	-	19.11.2021	7 лет	ежемесячно

	850x850x860						
1.3	Плита электрическая 850x850x860	Приготовление блюд	-	-	19.11.2021	7 лет	ежемесячно
1.4	Котел пищеварочный «КПЭМ-160/9Т. Полезная емкость 160л. Г.р. 841x1015x1030	Приготовление первых блюд	«КПЭМ-160/9Т.	160л	19.11.2021	7 лет	ежемесячно
1.5	Пароконвектомат, 810x890x1175	Приготовление выпечки и вторых блюд	-	-	19.11.2021	7 лет	ежемесячно
2	Механическое						
2.1	Машина для резки сырых овощей настольная. Количество видов нарезок - 8	Резка овощей	-	-	19.11.2021	7 лет	ежемесячно
2.2	Машино протирачно-резательная. Количество видов -7	Резка продуктов	-	-	19.11.2021	7 лет	ежемесячно
2.3	Мясорубка	Приготовление фарша	«МИМ-300(600)РЭ»	-	19.11.2021	7 лет	ежемесячно
2.4	Машина кухонная универсальная	Резка продуктов	«МПР-350М РЭ» (мясорубка, овощерезка, протирка)	-	19.11.2022	7 лет	ежемесячно
2.5	Машина посудомоечная купольного типа.	Мойка столовой посуды		Производительность – 700 тарелок/час	19.11.2021	7 лет	ежемесячно
3	Холодильное						
3.1	Прилавок охлаждаемый открытый, 1120x705x870	Охлаждение продуктов	-	-	19.11.2021	7 лет	ежемесячно

3.2	Шкаф холодильный двухкамерный с мет. Дверками. Объем 1000 л. Г.р. 1500x750x1963	Охлаждение продуктов	-	-	19.11.2021	7 лет	ежемесячно
3.3	Шкаф холодильный среднетемперат урный 1402x945x2028	Охлаждение продуктов	-	-	19.11.2021	7 лет	ежемесячно
4	Весоизмери- тельное	-	-	-	-	-	-

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- венный за состояние оборудо- вания	график санитар ной обработ ки оборудо вания
1	Тепловое						
1.1	Мармит вторых блюد 1120x705x870	нет	нет	Да	Да	Лебедева С.С.	Да
1.2	Плита электрическая 850x850x860	нет	нет	Да	Да	Лебедева С.С.	Да
1.3	Плита электрическая 850x850x860	нет	нет	Да	Да	Лебедева С.С.	Да
1.4	Котел пищеварочный «КПЭМ-160/9Т. Полезная емкость 160л. Г.р. 841x1015x1030	нет	нет	Да	Да	Лебедева С.С.	Да
1.5	Пароконвектомат, 810x890x1175	нет	нет	Да	Да	Лебедева С.С.	Да
2	Механическое						

2.1	Машина для резки сырых овощей настольная. Количество видов нарезок -8	нет	нет	Да	Да	Лебедева С.С.	Да
2.2	Машино протиручно-резательная. Количество видов -7	нет	нет	Да	Да	Лебедева С.С.	Да
2.3	Мясорубка «МИМ-300(600)РЭ»	нет	нет	Да	Да	Лебедева С.С.	Да
2.4	Машина кухонная универсальная «МПР-350М РЭ» (мясорубка, овощерезка, протирка)	нет	нет	Да	Да	Лебедева С.С.	Да
2.5	Машина посудомоечная купольного типа. Производительность – 700 тарелок/час	нет	нет	Да	Да	Лебедева С.С.	Да
3	Холодильное						
3.1	Прилавок охлаждаемый открытый, 1120x705x870	нет	нет	Да	Да	Лебедева С.С.	Да
3.2	Шкаф холодильный двухкамерный с мет. Дверками. Объем 1000 л. Г.р. 1500x750x1963	нет	нет	Да	Да	Лебедева С.С.	Да
3.3	Шкаф холодильный среднетемпературный 1402x945x2028	нет	нет	Да	Да	Лебедева С.С.	Да
4	Весоизмерительное						

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

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой -, площадь М ²				
		количество	дата	его	процент	количество

		единиц оборудования	приобретения	изношенности оборудования	посадочных мест в столовой,216
1	Мармит вторых блюد 1120x705x870	1	19.11.2021	14	
2	Плита электрическая 850x850x860	1	19.11.2021	14	
3	Плита электрическая 850x850x860	1	19.11.2021	14	
4	Котел пищеварочный «КПЭМ- 160/9Т. Полезная емкость 160л. Г.р. 841x1015x1030	1	19.11.2021	14	
5	Пароконвектом ат, 810x890x1175	1	19.11.2021	14	
6	Машина для резки сырых овощей настольная. Количество видов нарезок - 8	1	19.11.2021	14	
7	Машино протирочно- резательная. Количество видов -7	1	19.11.2021	14	
8	Мясорубка «МИМ- 300(600)РЭ»	1	19.11.2021	14	
9	Машина кухонная универсальная «МПР-350М РЭ» (мясорубка, овощерезка, протирка)	1	19.11.2021	14	
10	Машина посудомоечная купольного типа. Производитель	1	19.11.2021	14	

	ность – 700 тарелок/час				
11	Прилавок охлаждаемый открытый, 1120x705x870	1	19.11.2021	14	
12	Шкаф холодильный двухкамерный с мет. Дверками. Объем 1000 л. Г.р. 1500x750x1963	1	19.11.2021	14	
13	Шкаф холодильный среднетемпературный 1402x945x2028	1	19.11.2021	14	

9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М ²	
		количество	единиц оборудования для бытовых целей
1	Комната персонала	14,96	
2	Комната заведующим производством	6,15	
3	Загрузочная	9,40	
4	Комната уборочного инвентаря	2,6	
5	Санузел персонала	2,0	

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				
2	Технолог						
3	Повара						
4	Рабочие кухни (помощники повара)		2				

11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов
- 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