

ПАСПОРТ

пищеблока МБОУ «СШ №53»

Адрес месторасположения: г. Иваново, ул. Смирнова, д. 103

Телефон 32-90-63 эл. почта: school53@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: Пузрякова Юлия Борисовна
Ответственный за питание обучающихся: Маслова Маргарита Александровна
Численность педагогического коллектива: чел.

Количество классов по уровням образования: начальное общее- 10, основное общее- 10, среднее общее- 2

Количество посадочных мест: 92

Площадь обеденного зала:

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	2	57	57
2	2 класс	3	81	81
3	3 класс	2	57	57
4	4 классов	3	82	82
5	5 классов	2	50	2
6	6 классов	2	55	3
7	7 классов	2	58	4
8	8 классов	2	67	3

9	9 классов	2	58	1
10	10 классов	1	18	2
11	11 классов	1	26	3

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	277	277	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	277	277	100
2	Учащиеся 5-8 классов	230	109	47
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	12	12	5
	в т.ч. за родительскую плату	97	97	42
3	Учащиеся 9-11 классов	102	18	18
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	6	6	6
	в т.ч. за родительскую плату	12	12	12
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	609		
	в том числе льготных категорий	295	404	66,3

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	277	2	1
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	2	2	1
2	Учащиеся 5-8 классов	0	0	0
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0

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	0	0	0
	в том числе льготных категорий	0	0	0

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

Модель предоставления питания	Столовая на сырье
Оператор питания, наименование	МП Столовая «Школьная №33»
Адрес местонахождения	153000, г. Иваново, ул. Багаева, д. 38/17 Юридический адрес: 153000, г. Иваново, ул. Красной Армии, д. 15
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Шипилина Лариса Вениаминовна
Контактные данные: тел. / эл. почта	32-55-06, 49-50-16 shkolnaya33@mail.ru
Дата заключения контракта	20.01.2023
Длительность контракта	31.12.2023

4. 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
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	33	-	-	-
2	Производственные 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	45,7	-	-	-
2.6	Холодный цех	-	-	-	-
2.7	Мучной цех	-	-	-	-
2.8	Раздаточная	-	-	-	-

2.9	Помещение для резки хлеба	-	-	-	-
2.10	Помещение для обработки яиц	-	-	-	-
2.11	Моечная кухонной посуды	5,94	-	-	-
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	Обеденный зал	Витрина среднетемпературная Нова ВХС-1,5	1	25.11.2020	25.11.2020	10
2	Складское помещение	Картофелечистка МОК-300М	1	25.11.2020	25.11.2020	10
3	Горячий цех	КЗНД-100 Кипятильник электрический непрерывного действия	1	25.11.2020	25.11.2020	10
4	Обеденный зал	Мармит вторых блюд	1	01.12.2005	01.12.2005	60
5	Горячий цех	Машина тестомесильная МТМ-65	1	01.12.2005	01.12.2005	60
6	Горячий цех	Миксер планетарный В-	1	25.11.2020	25.11.2020	10

		30P Viatto				
7	Горячий цех	Мясорубка МИМ-300М	1	14.12.2018	14.12.2018	15
8	Обеденный зал	ПЕЧЬ СВЧ HURAKAN HKN- WPPP900G	1	25.11.2020	25.11.2020	10
9	Горячий цех	Плита электрическая ЭП-6ЖШ лицо нерж.стандарнта я духовка (КЭТ 0,12)	1	08.11.2013	08.11.2013	40
10	Горячий цех	Протирочно- резательная машина МПР- 350М два типа протирки (сито 4 мм и сито 1,5)	1	04.06.2012	04.06.2012	50
11	Складское помещение	Холодильник CF600S (в комплекте 7 корзин)	1	26.07.2011	26.07.2011	55
12	Горячий цех	ШЖЭ-1Шкаф жарочный 1-о секционный	1	11.12.2019	11.12.2019	14
13	Горячий цех	Шкаф жарочный ШЖЭ-2,2- секц,3прот.530*4 70*30мм в секц,лиц.нерж.38 0В,9,6кВт,150кг)	1	15.12.2014	15.12.2014	45
14	Горячий цех	Шкаф холодильный Pollair CM107-S	1	25.11.2020	25.11.2020	10
15	Складское помещение	Шкаф холодильный Эльтон 1,5(динамика) 2 двери мет0...+7 воздухоохл.	1	08.11.2012	08.11.2012	50

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	кипячение	КЗНД-100 Кипятильник электрический непрерывного действия		25.11.2020	2 года	ежегодно
		хранение	Мармит вторых блюд		01.12.2005	17 лет	ежегодно
		Приготовление пищи	ШЖЭ-1Шкаф жарочный 1-о секционный		11.12.2019	3 года	ежегодно
		Приготовление пищи	Шкаф жарочный ШЖЭ-2,2-секц,3прот.530*470*30мм в секц,лиц.нерж.380В,9,6кВт,150кг)		15.12.2014	8 лет	ежегодно
		Приготовление пищи	Плита электрическая ЭП-6ЖШ лицо нерж.стандарнт ая духовка (КЭТ 0,12)		08.11.2013	9 лет	ежегодно
2	Механическое	измельчение	Протирочно-резательная машина МПР-350М два типа протирки (сито 4 мм и сито 1,5)		04.06.2012	10 лет	ежегодно
		Замес теста	Машина тестомесильная МТМ-65		01.12.2005	17 лет	ежегодно
		Замес продуктов	Миксер планетарный В-30Р Viatto		25.11.2020	2 года	ежегодно
		измельчение	Мясорубка МИМ-300М		14.12.2018	4 года	ежегодно
		Чистка овощей	Картофелечистка МОК-300М		25.11.2020	2 года	ежегодно
3	Холодильное	хранение	Шкаф холодильный Эльтон 1,5(динамика) 2 двери мет0...+7 воздухоохл		08.11.2012	10 лет	ежегодно
		хранение	Шкаф холодильный Pollair CM107-S		25.11.2020	2 года	ежегодно
		хранение	Холодильник CF600S (в комплекте 7		26.07.2011	11 лет	ежегодно

			корзин)				
		хранение	Витрина среднетемперат урная Нова ВХС-1,5		25.11.2020	2 года	ежегодно
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	Проведение ремонта	план приобре- тения нового и замена старого обору- дования	ответст- венный за состояние оборудо- вания	график санитарной обработки оборудован ия
1	Тепловое	Нет	Нет	Нет	Да	Зав. Столовой	ежедневно
2	Механическое	Нет	Нет	Нет	Да	Зав. Столовой	ежедневно
3	Холодильное	Нет	Нет	Нет	Да	Зав. Столовой	ежедневно
4	Весоизмери- тельное						

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
1	КЗНД-100 Кипятильник электрический непрерывного действия	1	25.11.2020	10	92

2	Мармит вторых блюд	1	01.12.2005	60	
3	ШЖЭ-1Шкаф жарочный 1-о секционный	1	11.12.2019	15	
4	Шкаф жарочный ШЖЭ-2,2-секц,3прот.530*470*30мм в секц,лиц.нерж.380 В,9,6кВт,150кг)	1	15.12.2014	45	
5	Плита электрическая ЭП-6ЖШ лицо нерж.стандартная духовка (КЭТ 0,12)	1	08.11.2013	40	
6	Протирочно-резательная машина МПР-350М два типа протирки (сито 4 мм и сито 1,5)	1	04.06.2012	50	
7	Машина тестомесильная МТМ-65	1	01.12.2005	60	
8	Миксер планетарный В-30Р Viatto	1	25.11.2020	10	
9	Мясорубка МИМ-300М	1	14.12.2018	15	
10	Картофелечистка МОК-300М	1	25.11.2020	10	
11	Шкаф холодильный Эльтон 1,5(динамика) 2 двери мет0...+7 воздухоохл	1	08.11.2012	50	
12	Шкаф холодильный Pollair CM107-S	1	25.11.2020	10	
13	Холодильник CF600S (в комплекте 7 корзин)	1	26.07.2011	55	
14	Витрина среднетемпературная Нова ВХС-1,5	1	25.11.2020	10	

9. Характеристика бытовых помещений

№ 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	Зав. производством	1	1	Среднее профес.	5	30	да
2	Технолог	-	-	-	-	-	-
3	Повара	1	1	Среднее профес.	4	15	да
4	Рабочие кухни (помощники повара)	1	1	-	-	-	Д-

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