

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Основная общеобразовательная школа» с.Грива

ПАСПОРТ

пищеблока _МБОУ «ООШ» с.Грива_

Адрес месторасположения:

Республика Коми, Койгородский р-н, с.Грива, ул.Советская, д.23

Телефон 88213294143

эл почта: skolagriva@gmail.com

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: Гаврикова Татьяна Владимировна

Ответственный за питание обучающихся: Гаврикова Татьяна Владимировна

Численность педагогического коллектива: 10 чел.

Количество классов по уровням образования:

Начальное общее образование- 4 класса

Основное общее образование – 5 классов.

Количество посадочных мест: 33

Площадь обеденного зала 21 м²

| № п\п | Классы | Количество классов | Численность обучающихся, всего чел. | В том числе льготной категории, чел |
|-------|---------|--------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|
| 1 | 1 класс | 1 | 3 | 1 |
| 2 | 2 класс | 1 | 5 | - |
| 3 | 3 класс | 1 | 4 | 3 |
| 4 | 4 класс | 1 | 8 | 3 |
| 5 | 5 класс | 1 | 7 | 1 |
| 6 | 6 класс | 1 | 3 | - |
| 7 | 7 класс | 1 | 4 | 1 |
| 8 | 8 класс | 1 | 4 | 1 |
| 9 | 9 класс | 1 | 5 | - |
| | ИТОГО | 9 | 43 | 10 |

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, | % от числа |

| | | | | |
|---|---|----|------|-------------|
| | | | чел. | обучающихся |
| 1 | Учащиеся 1-4 классов | 20 | 20 | 100 |
| | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 20 | 20 | 100 |
| 2 | Учащиеся 5-8 классов | 18 | 18 | 100 |
| | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 3 | 3 | 100 |
| | в т.ч. за родительскую плату | 15 | 15 | 100 |
| 3 | Учащиеся 9-11 классов | 5 | 5 | 100 |
| | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 0 | 0 | - |
| | в т.ч. за родительскую плату | 5 | 5 | 100 |
| | Общее количество учащихся всех возрастных групп | 43 | 43 | 100 |
| | в том числе льготных категорий | 23 | 23 | 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 | 20 | 20 | 100 |
| | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 20 | 20 | 100 |
| 2 | Учащиеся 5-8 классов | 0 | | |
| | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 0 | | |
| | в т.ч. за родительскую плату | 0 | | |
| 3 | Учащиеся 9-11 классов | 0 | | |
| | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 0 | | |
| | в т.ч. за родительскую плату | 0 | | |
| | Общая количество учащихся всех возрастных групп | 0 | | |
| | в том числе льготных категорий | 0 | | |

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

| | |
|---|--------------------------|
| Модель предоставления питания | столовая на сырье |
| Оператор питания, наименование | |
| Адрес местонахождения | |
| Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо | |
| Контактные данные: тел. / эл. почта | |
| Дата заключения контракта | |
| Длительность контракта | |

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

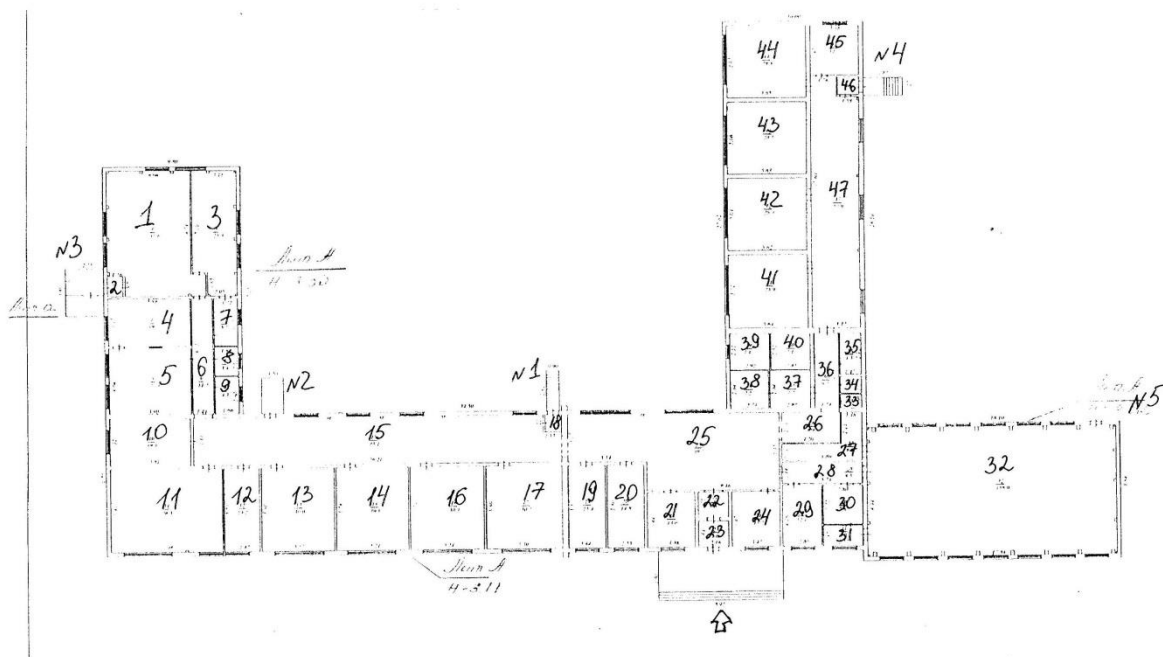
| | |
|---------------------------|---|
| Вид транспорта | нет |
| Принадлежность транспорта | -транспорт организации поставщика пищевой продукции |

| | |
|--|---|
| | -транспорт ИП, предоставляющего пищевую продукцию |
|--|---|

5. Инженерное обеспечение пищеблока

| | |
|-----------------------|-----------------------------|
| Водоснабжение | Собственный шахтный колодец |
| Горячее водоснабжение | водонагреватель |
| Отопление | централизованное |
| Водоотведение | локальные сооружения |
| вентиляция помещений | комбинированная |

6. Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока



- № 4- кухня, горячий цех
- № 5 –столовая и холодный овощной цех
- № 8,9 – складские помещения.

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 | | 7,7 | | |
| 2 | Производственные помещения | | 25,7 | | |
| 2.1 | Овощной цех (первичной обработки овощей) | | 6 | | - |
| 2.2 | Овощной цех (вторичной обработки овощей) | | | | - |
| 2.3 | Мясо-рыбный цех | | 19,7 | - | - |

| | | | | | |
|------|---|---|---|---|----|
| 2.4 | Доготовочный цех | - | - | | - |
| 2.5 | Горячий цех | | 0 | | - |
| 2.6 | Холодный цех | | 0 | | - |
| 2.7 | Мучной цех | | 0 | - | - |
| 2.8 | Раздаточная | | 0 | | |
| 2.9 | Помещение для резки хлеба | | 0 | - | - |
| 2.10 | Помещение для обработки яиц | | 0 | - | - |
| 2.11 | Моечная кухонной посуды | | 0 | | - |
| 2.12 | Моечная столовой посуды | | 0 | | - |
| 2.13 | Моечная и кладовая тары | | 0 | | -- |
| 2.14 | Производственное помещение буфета-раздаточной | - | - | - | |
| 2.15 | Посудомоечная буфета-раздаточной | - | - | - | |
| 3 | Комната для приема пищи (персонал) | | 0 | | |

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 и оборудования |
| 1 | Овощной цех | раковины | 3 | | 2020 | |
| | | Стол производственный островной | 1 | | 2020 | |
| 2 | Горячий цех | Плита электрическая двухкомфорочная | 1 | 2018 | 2018 | |
| | | Мясорубка | 1 | 19.01.2012 | 01.09.2018 | |
| | | Жарочный шкаф трёхсекционный | 1 | 18.01.2012 | 01.09.2018 | |
| | | Холодильник с морозильной камерой | 2 | 17.12.2015 | 2016 10.10.2020 | |
| | | водонагреватель | 1 | | 2021 | |
| | | Бактерицидная установка | 1 | | | |

| | | | | | | |
|---|-------------------------------|---------------------------------------|---|------|-------------|--|
| | | Раковины | 3 | | | |
| | | Стол производствен ый островной | 4 | | | |
| 3 | Моечная столовой посуды | Посудомоечная машина | 1 | 2020 | 2020 | |
| | | Раковины | 3 | | | |
| | | Весы электронные | 1 | 2022 | 2022 | |
| | | Шкаф для одежды | | | Ноябрь 2020 | |
| | Моечная кухонной посуды | Раковины | 3 | | | |
| | | Стол производствен ый островной | 1 | | | |

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 | | | | | |
|----------|--|-----------------------------|-------------|-------------------------|--------------------------|----------------|--|
| | | назна чение | марка | производи- тельность | дата изгото вления | срок службы | сроки профилактиче ского осмотра |
| 1 | Тепловое | Плита электри ческая | | | | | |
| 2 | Механическое | мясоруб ка | МИМ 300М | | 19.01.20 12 | | |
| 3 | Холодильное | | | | | | |
| 4 | Весоизмерительное | | | | | | |

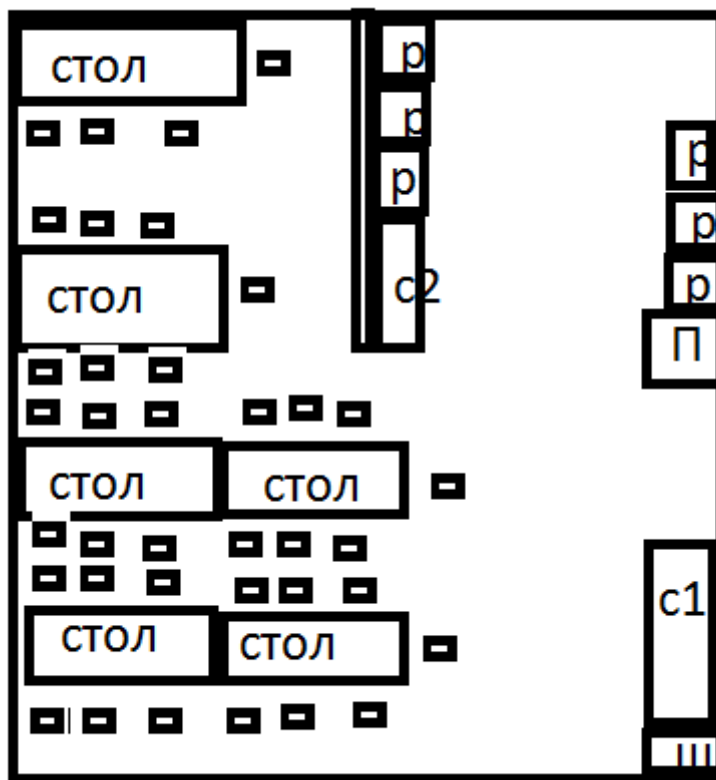
8.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:

| № п/п | Наименование технологиче- ского оборудования | Характеристика мероприятий | | | | | |
|----------|---|--|--|-----------------------|--|---|---|
| | | наличие договора на техосмотр | наличи е догово ра на провед ение метрол огичес ких работ | проведение ремонта | план приобр етения нового и замена старог о оборуд ования | ответств енный за состояни е оборудов ания | график санитарной обработки оборудования |
| 1 | Тепловое | | | | | повар | имеется |
| 2 | Механическое | | | | | | |
| 3 | Холодильное | | | | | | |

| | | | | | | | |
|---|-------------------|--|--|--|--|--|--|
| 4 | Весоизмерительное | | | | | | |
|---|-------------------|--|--|--|--|--|--|

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 |
| | | | | | 30 |
| | | | | | |
| | | | | | |



стол- посадочные места
 Р- раковины овощного цеха и мытья столовой посуды
 П-посудомоечная машина
 С1- стол для чистых и грязных стаканов
 С2- стол овощного цеха
 Ш- шкаф для персонала

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 | 0 | | | | | |
| 2 | Технолог | 0 | | | | | |
| 3 | Повара | 1 | 1 | Основное | 5 | 18 лет | имеется |

| | | | | | | | |
|---|--|-----|---|---------------------------------|---|--------|---------|
| | | 0,5 | 1 | общее Среднее специальное | 6 | 20 лет | имеется |
| 4 | Рабочие кухни (помощники повара) | 0 | | | | | |

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