

ПАСПОРТ

пищеблока МБОУ СШ № 6 г. о. Кохма
наименование образовательной организации

Адрес месторасположения Ивановская область, г. Кохма, ул. Кочетовой,
д.16

Телефон (4932) 55-15-50 эл. почта: shkola6koxma@yandex.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 Кумирова Е.В.
 Ответственный за питание обучающихся Малышева И.М.
 Численность педагогического коллектива 20 чел.
 Количество классов по уровням образования: НОО – 8 классов, ООО – 10 классов, СОО – 1 класс
 Количество посадочных мест 40
 Площадь обеденного зала 70,7

№ п/п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	2	43	СВО-1
2	2 класс	2	45	дети-инвалиды-1
3	3 класс	2	51	
4	4 класс	2	52	СВО-1
5	5 класс	2	56	СВО-3
6	6 класс	2	46	СВО-1
7	7 класс	2	50	дети с ОВЗ-3, дети-инвалиды-1
8	8 класс	2	39	СВО-1, дети с ОВЗ-1, дети-инвалиды-1
9	9 класс	2	51	СВО-1, дети-инвалиды-1
10	10 класс	0	0	
11	11 класс	1	21	СВО-1

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 одноразовым горячим питанием	
			Количество, чел.	% от числа обучающихся
1	Учащиеся 1-4 классов (льгота)	191	191	100%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий (СВО, дети-инвалиды)	3	0 (все питаются как учащиеся начальной школы)	0
2	Учащиеся 5-8 классов	191	110	58%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	11	7	8%

	в т.ч. за родительскую плату	-	103	92%
3	Учащиеся 9-11 классов	72	23	32%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	3	3	13%
	в т.ч. за родительскую плату	-	20	87%
4	Общее количество учащихся всех возрастных групп	454	324	71%
	в том числе льготных категорий (СВО, дети-инвалиды, 1-4 классы)	208	201	62%
	в т.ч. за родительскую плату	-	123	38%

2.2 Охват двухразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся

№ п/п	Контингент по группам обучающихся	Численность, чел.	Охвачено двухразовым горячим питанием	
			Количество, чел.	% от числа обучающихся
1	Учащиеся 1-4 классов	191	0	0
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	3	0	0
	в т.ч. за родительскую плату	-	0	0
2	Учащиеся 5-8 классов	191	4	2%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	11	4	36%
	в т.ч. за родительскую плату	-	0	0
3	Учащиеся 9-11 классов	72	0	0
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	3	0	0
	в т.ч. за родительскую плату	-	0	0
4	Общая количество учащихся всех возрастных групп	454	4	0,9%
	в том числе льготных категорий	17	4	24%

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

Модель предоставления питания	буфет-раздаточная
Оператор питания, наименование	ИП Сухова Е.В.
Адрес местонахождения	Ивановская область, г. о. Кохма, ул. Семенчикова, д.17
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Сухова Елена Владимировна
Контактные данные: тел. / эл. почта	89203519742 elena.sukhova70@mail.ru
Дата заключения контракта	01.09.2022 (1 полугодие учебного года), 09.01.2023 (2 полугодие учебного года)
Длительность контракта	28.12.2022 (1 полугодие учебного года), 31.05.2023 (2 полугодие учебного года)

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

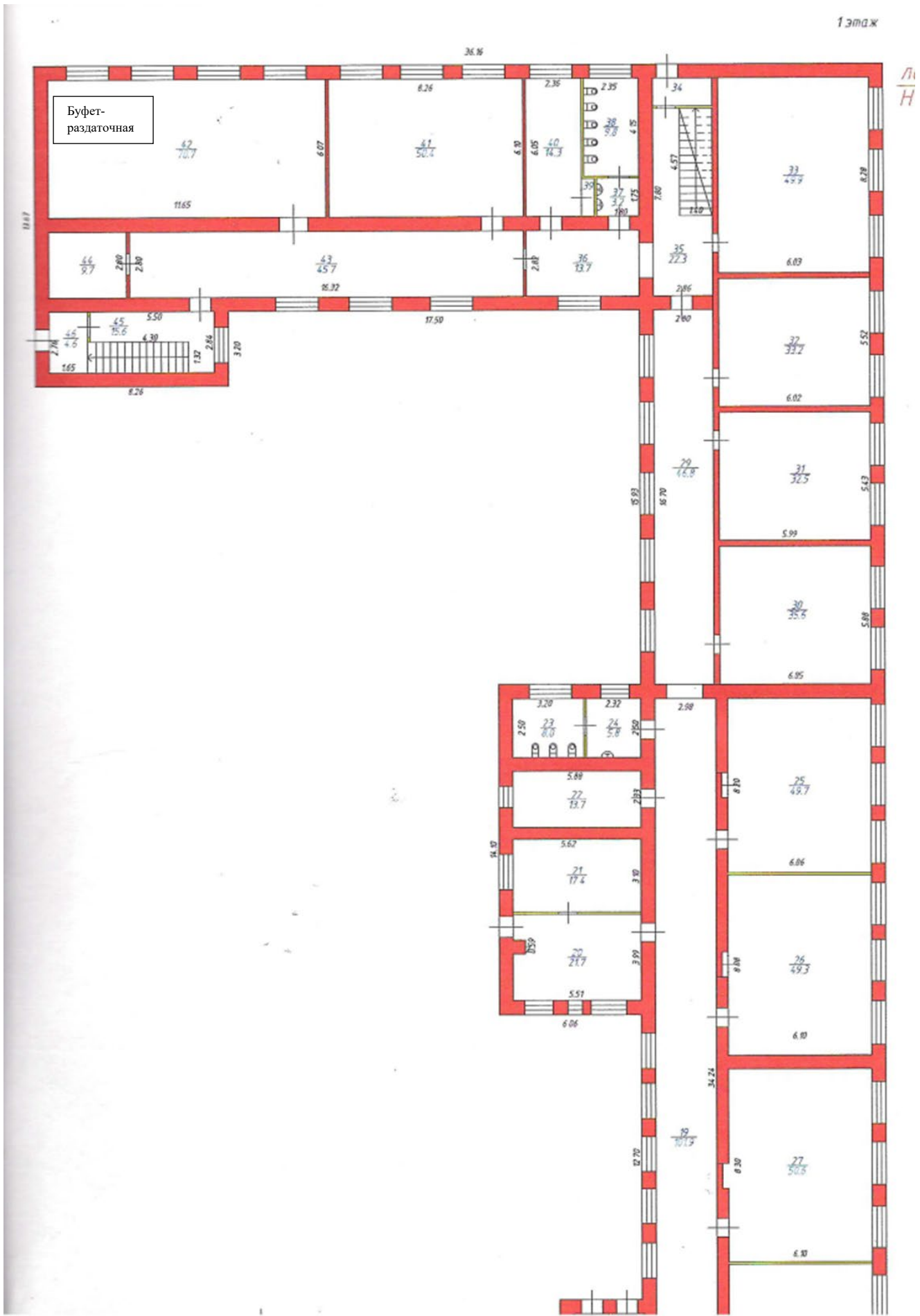
Вид транспорта	автомобильный
Принадлежность транспорта	транспорт ИП, предоставляющего пищевую продукцию
Условия использования транспорта	доставка продуктов питания

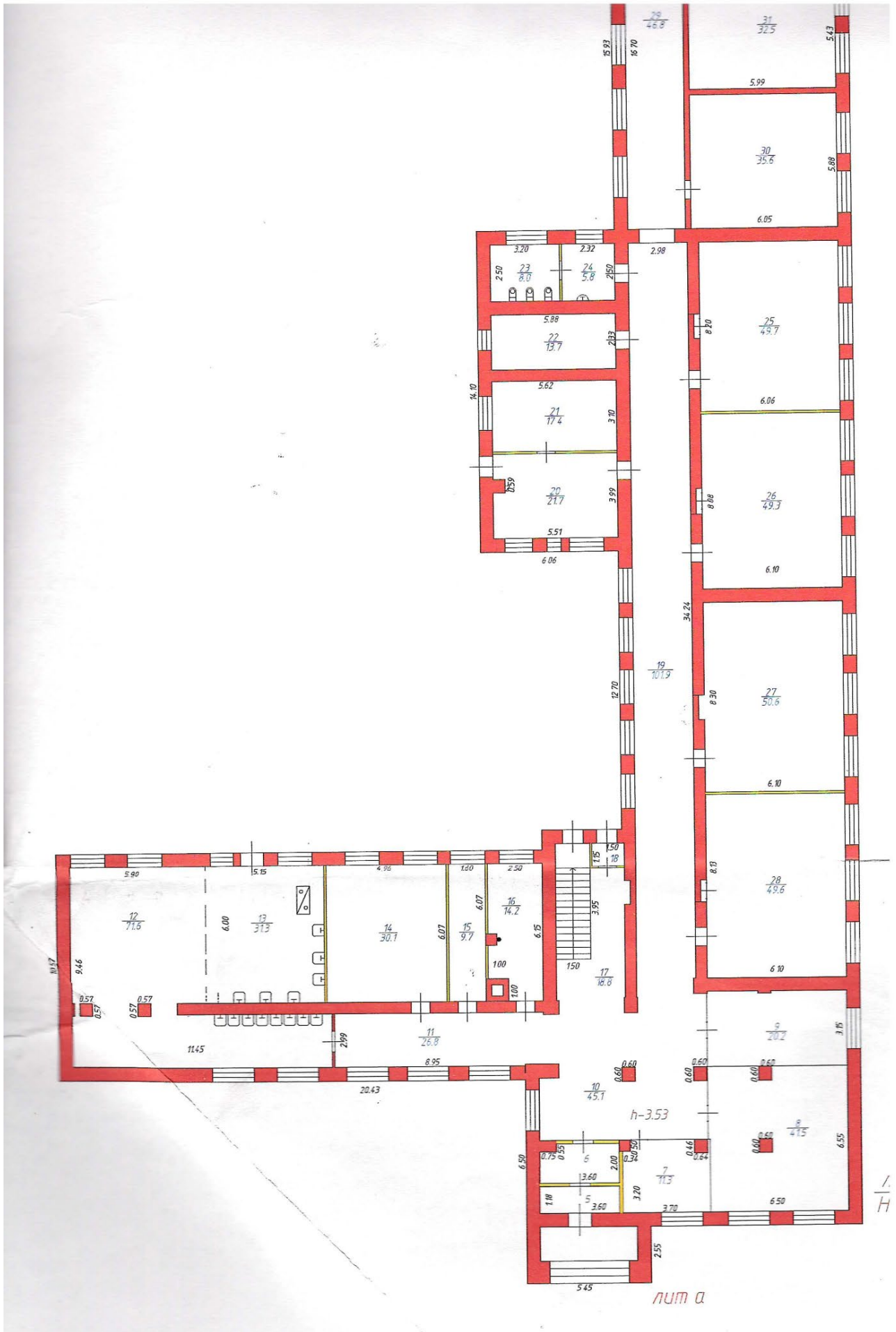
5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	(<u>централизованное</u> , собственная скважина, другие ведомственные источники)
Горячее водоснабжение	(<u>централизованное</u> , собственная котельная, <u>водонагреватель</u> , резервное горячее водоснабжение)
Отопление	(<u>централизованное</u> , собственная котельная)
Водоотведение	(<u>централизованное</u> , локальные сооружения, другие)
Вентиляция помещений	(<u>естественная</u> , искусственная, комбинированная)

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

Буфет – раздаточная расположена в кабинете № 42, площадью 70,7 м². Помещение разделено на три зоны: производственное помещение и линия раздачи (20 м²), посудомоечная буфета – раздаточной (4,28 м²) и зал для приема пищи учащимися (46,42 м²).





NUM a

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				-
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				-
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				-
2.12	Моечная столовой посуды				-
2.13	Моечная и кладовая тары				-
2.14	Производственная зона буфета-раздаточной и линии раздачи				20 м ²
2.15	Посудомоечная зона буфета-раздаточной				4,28 м ²

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	Производственная зона буфета-раздаточной и линии раздачи	производственные столы с бортом	2	2013	2013	28%
		электроплита 4-камфорочная	1	сентябрь 2011	2013	30%
		микроволновая печь	1	2000	2000	100%
		холодильный шкаф Полаир	1	18.07.2011	2013	57%
		холодильный шкаф Полаир	1	28.05.2012	2013	42%
		раковина для мытья рук	1	2013	2013	10%
		прилавок мармитный для 1-х блюд	1	июнь 2012	2013	5%
		прилавок мармитный для 2-х блюд	1	июнь 2012	2013	5%
		весы механические	1	1990	1990	100%
2	Посудомоечная зона буфета-раздаточной	моечные ванны для мытья посуды:				
		2-секционная	1	2013	2013	10%
		3-сеционная	1	2013	2013	10%
		стакано-моечная машина	1	2013	2013	15%
		стеллаж кухонный с 4-мя полками	1	2013	2013	5%
		шкаф кухонный	1	11.09.2020	2020	1%
		электро-донагреватель проточной	1	июль 2013	2013	100%

Перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями: нет.

В 2023 году спланирована замена водонагревателя, микроволновой печи и механических весов на электронные.

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	электроплита 4камфорочная	ЭПЧ-9-4-12		сентябрь 2011	9 лет	2 раза в год
		прилавок мармитный для 1-х блюд	ЭМК 70К первых блюд		июнь 2012	9 лет	
		прилавок мармитный для 2-х блюд	ЭМК 70К вторых блюд		июнь 2012	9 лет	
		электрокипя- тильник проточного типа	ЭВП-15	250л\ч	июль 2013	9 лет	
		микроволно- вая печь	MS-1948W/00	700 Вт	2000	22 года	
2	Механичес- кое	стакано- мочная машина	АМКА 30 X		2013	9 лет	1 раз в год
3	Холодильное	холодильный шкаф POLAIR	POLAIR		18.07.2011	9 лет	2 раза в год
		холодильный шкаф POLAIR	POLAIR		28.05.2012	9 лет	
4	Весоизмери- тельное	весы механические	Тип ВНЦ		1990	32 года	1 раз в год

8.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования

№ п/п	Наименование технологического 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 санитарной обработки оборудован- ия
1	Тепловое	имеется		ремонт проводится по мере необходим ости силами оператора		директор МБОУ СШ № 6, оператор по питанию	1 раз в неделю
	электроплита 4камфорочная						
	прилавок мармитный для 1-х блюд						
	прилавок мармитный для						

	2-х блюд			по питанию			
	водонагреватель электрический проточного типа				2023		
	микроволновая печь				2023		
2	Механическое						
	стаканомоечная машина			ремонт проводится по мере необходимости силами оператора по питанию		директор МБОУ СШ № 6, оператор по питанию	1 раз в неделю
3	Холодильное						
	холодильный шкаф	имеется		ремонт проводится по мере необходимости силами оператора по питанию		директор МБОУ СШ № 6, оператор по питанию	1 раз в неделю
	холодильник Полаир						
4	Весоизмерительное						
	весы механические		имеется, 1 раз в год	ремонт проводится по мере необходимости силами оператора по питанию	2023	директор МБОУ СШ № 6, оператор по питанию	1 раз в неделю

8.4 Характеристика помещения и оборудования столовой, план-схема столовой

Питание привозное, доставка осуществляется из столовой МБОУ СШ № 5 г.о. Кохма

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой, площадь м ²			
		количество единиц оборудования	дата его приобретения	процент изношенности оборудования	количество посадочных мест в столовой

9. Характеристика бытовых помещений

Бытовых помещений нет.

№ 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 буфета-раздаточной					
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Буфетчица	1	100%	среднее профессиональное	3	6	имеется
2	Рабочий кухни	1	100%	среднее	1	12	имеется

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