

**ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА**  
**филиала МОУ «Гимназия с. Ивантеевка» в с. Раевка**

**Адрес месторасположения: Саратовская область, Ивантеевский район,**  
**с. Раевка, улица Брянская, дом 20**

**телефон: 8(845)79 5-51-80**

**эл почта: 64raevka@mail.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.Руководитель образовательной организации: Джавадова Наталья Валерьевна**  
 Ответственный за питание обучающихся: Ефимова Анна Владимировна

Численность педагогического коллектива: 10чел.

Количество классов по уровням образования

№п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	1	9	5
2	2 класс	1	2	1
3	3 класс	1	8	4
4	4 класс	1	11	5
5	5 класс	1	6	3
6	6 класс	1	7	4
7	7 класс	1	4	3
8	8 класс	1	8	6
9	9 класс	1	10	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	30	30	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	15	15	50
2	Учащиеся 5-9 классов	35	35	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	18	18	52
	в т.ч. за родительскую плату	17	35	48
3	Общее количество учащихся всех возрастных групп	65	65	100
	в том числе льготных категорий	33	33	51

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

Модель предоставления питания	Столовая на сырье
Оператор питания, наименование	
Адрес местонахождения	Саратовская обл, с. Раевка, ул. Брянская, д. 20
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Джавадова Наталья Валерьевна
Контактные данные: тел. / эл. почта	
Дата заключения контракта	
Длительность контракта	

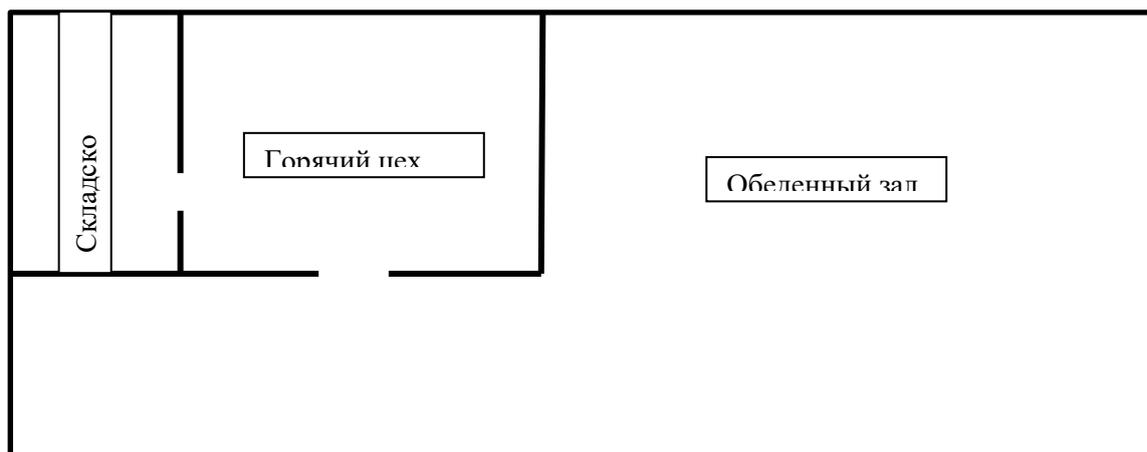
**4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции**

Вид транспорта	Газель
Принадлежность транспорта	-транспорт образовательной организации -транспорт организации поставщика пищевой продукции -транспорт ИП. предоставляющего пищевую продукцию
Условия использования транспорта	Доставка продуктов по предварительной заявке

**5. Инженерное обеспечение пищеблока**

Водоснабжение	(централизованное, собственная скважина, другие ведомственные источники)
Горячее водоснабжение	(централизованное, собственная котельня, водонагреватель, резервное горячее водоснабжение)
Отопление	(централизованное, собственная котельня)
Водоотведение	(централизованное, локальные сооружения, другие)
вентиляция помещений	(естественная, искусственная, комбинированная)

**6. Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока-40 человек**



**7. Материально-техническое оснащение пищеблока:**Перечень помещений и их площадь м<sup>2</sup>

(перечень и площадь помещений в зависимости от модели предоставления питания)

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Площадь помещения м <sup>2</sup>			
		Столовые школьно базовые, м <sup>2</sup>	Столовые, работающие на сырье	Столовые догоготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения	4,5			
2	Горячий цех	20			-
3	Раздаточная				
4	Моечная кухонной посуды				-
5	Моечная столовой посуды				-

**8. 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	Горячий цех	Плита электрическая 4-х комфорочная	1	2012г	2013г	0
		водонагреватель	1	2019г	2020г	0

Указать перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями для каждого цеха в соответствии с **приложением А**.

**8.1. Дополнительные характеристики технологического оборудования:**

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производительность	дата изготовления	срок службы	сроки профилактического осмотра
1	Тепловое	Плита электрическая	ЭПК- 4ЖШ	16,8 кВт	2012г	неограничен	1р в квартал

2	Холодильное	Морозильная камера «Атлант»	МКШ-200		2008г	10лет	1р в квартал
		Холодильник двухкамерный «Стинол»	RF-305		2002г	15 лет	1р в квартал
		Холодильник однокамерный «Pozis»	«Paracels»		2011г.	10 лет	1р в квартал
3	Весоизмерительное	Весы электронные	AD	-	2019г.	-	1 р в год
4	Механическое	электромясорубка BRAYEP	BR1602		2022г.	3 года	1р в квартал

## 8.2. Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика мероприятий					
		наличие договора на техосмотр	наличие договора на проведение метрологических работ	проведение ремонта	план приобретения нового и замена старого оборудования	ответственный за состояние оборудования	график санитарной обработки оборудования
1	Тепловое	Договор		по заявкам		Зав. производством	имеется
2	Механическое	Договор		по заявкам		Зав. производством	имеется
3	Холодильное	Договор		по заявкам		Зав. производством	имеется

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

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой -, площадь М <sup>2</sup>			
		количество единиц оборудования	дата его приобретения	процент изношенности оборудования	перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями
1	тепловое	2	2012гг-2019г	0	нет
2	механическое	1	2023гг	0	нет
3	холодильное	3	2002г-2016г	0	нет

## 9.1. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М <sup>2</sup>	
		Количество единиц оборудования для бытовых целей	
1	Помещение уборочного инвентаря	имеется	
2	Гардероб персонала	имеется	
3	Санузел для персонала кухни	имеется	
4	Комната персонала кухни	имеется	

## 10. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика оборудования столовой -, площадь М <sup>2</sup>					
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Повар		150%	Среднее специальное	4	5	Есть в наличии
2	Рабочие кухни (помощники повара)	вакансия	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 питанияновой 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 порезультатам проверки состояния готовности пищеблока поорганизации питания к новому учебному году
- Программа по совершенствованию системы организация питанияобучающихся
- Положение об организации питания обучающихся
- Положение о бракеражной комиссии
- Приказ об организации питания
- Должностные инструкции персонала пищеблока 7

- Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП
- Требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы
- Наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания

## Приложение А

Рекомендованный перечень оборудования для оснащения столовых, организующих поразным моделям питание обучающихся в общеобразовательных организациях\*

№п/п	Наименование цехов и помещений	Модели предоставления питания обучающимся в общеобразовательных организациях
1	Складские помещения	Стеллажи для хранения продуктов (стационарные)  Контейнеры передвижные для гастроемкостей
2	Производственные помещения	
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	Стеллажи для временного хранения продуктов (стационарные)  Овощерезательная машина
2.2	Горячий цех	Плита электрическая

\* Тип, марка и количество оборудования зависят от количества обучающихся в общеобразовательной организации