

ПАСПОРТ

**пищеблока филиала МОУ «Гимназия с. Ивантеевка»
в с. Ивановка**

**Адрес месторасположения: Саратовская область Ивантеевский район с. Ивановка
ул. Кооперативная д.43**

телефон: 8(84579)5-71-16 эл почта: ivanovkasosh@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: Джавадова Наталья Валерьевна

Ответственный за питание обучающихся: Мамедова Назиба Гюльбала кызы

Численность педагогического коллектива: 14 чел.

Количество классов по уровням образования

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	1	8	8
2	2 класс	1	10	10
3	3 класс	1	11	11
4	4 класс	1	8	8
5	5 класс	1	4	2
6	6 класс	1	8	4
7	7 класс	1	10	5
8	8 класс	1	11	6
9	9 класс	1	5	4
10	10 класс	1	1	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 горячим питанием	
			Количество, чел.	% от числа обучающихся
1	Учащиеся 1-4 классов	37	7	18
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			
2	Учащиеся 5-8 классов	33	25	75
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	17	13	76
	в т.ч. за родительскую плату	16	12	75
3	Учащиеся 9-11 классов	6	6	100

	в т.ч. учащиеся льготных категорий	6	5	83
	в т.ч. за родительскую плату	6	1	17
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	76	38	50
	в том числе льготных категорий	59	25	33

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	37	30	82
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			
2	Учащиеся 5-8 классов	33	8	25
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	17	4	24
	в т.ч. за родительскую плату	16	4	25
3	Учащиеся 9-11 классов	6	0	0
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	5	0	0
	в т.ч. за родительскую плату	1	0	0
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	76	38	50
	в том числе льготных категорий	59	75	67

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

Модель предоставления питания	Школьная столовая
Оператор питания, наименование	МОУ «Гимназия – школа с. Ивантеевка Саратовской области»
Адрес местонахождения	Саратовская область Ивантеевский район с. Ивановка ул. Кооперативная д.43
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Джавадова Наталья Валерьевна, директор

Контактные данные: тел. / эл. почта	Тел. 8(84579)5-10-02 iv.gimnazia@mail.ru
Дата заключения контракта	30.07.2023
Длительность контракта	по 31.12.2023

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	Газель
Принадлежность транспорта	<u>-транспорт ИП, предоставляющего пищевую продукцию</u>
Условия использования транспорта	Доставка продуктов по предварительной заявке

5. Инженерное обеспечение пищеблока

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

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

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, м ²	Столовые, работающие на сырье	Столовые доготовочные	Раздаточные, буфеты

1	Складские помещения		9		
2	Производственные помещения				
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)		5		-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)		5		-
2.3	Мясо-рыбный цех		5	-	-
2.4	Доготовочный цех		6		-
2.5	Горячий цех		15,2		-
2.6	Холодный цех		14,5		-
2.7	Мучной цех			-	-
2.8	Раздаточная		3		
2.9	Помещение для резки хлеба		2	-	-
2.10	Помещение для обработки яиц			-	-
2.11	Моечная кухонной посуды		4		-
2.12	Моечная столовой посуды		4		-
2.13	Моечная и кладовая тары	3	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	процента изношенности оборудования
1	Горячий цех	Плита электрическая 4-х комфорочная с духовым шкафом	1	2023 г	2023 г	0
		Производственные столы	1	2012	2013	50
		Раковина для мытья рук	1	2014 г	2015	40
2	Холодный цех	Производственные столы	2	2010	2010г	0
		Холодильный шкаф среднетемпературный	2	2019 г	2020 г	0
		Моечная ванна для овощей	2	2019 г	2020г	0
3	Мясо-рыбный цех	Производственные столы	2	2012 г	2013	30
4	Овощной цех	Производственные столы	1	2012 г	2013 г	20

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

Перечень недостающего оборудования:

- протирачная машина;
- мармиты для первых и вторых блюд

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	Плита электрическая	ПЭ49 Ж	16,8 кВт	2023г	10 лет	1р в квартал
2	Механическое	Мясорубка электрическая	LG	800Вт	2018	5 лет	1р в квартал

3	Холодильное	Холодильный шкаф	«Саратов»	350Вт	2016	10 лет	1р в квартал
		Холодильный шкаф	LG	400Вт	2022	10 лет	1р в квартал
4	Весомизмерительное	Весы платформенные для статического взвешивания	СКЕ		2019г	5 лет	1р в год
		Весы электронные	AD	-	2020	5 лет	1 р в год

8.3 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	имеется	имеется	по заявкам		инженер	имеется
2	Механическое	имеется	имеется	по заявкам		инженер	имеется
3	Холодильное	имеется	имеется	по заявкам		инженер	имеется

8.4 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 и оборудования	перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями
1	тепловое	1	2023	0	нет
2	механическое	1	2018	0	Нет (протирачная машина, мармиты для первых и вторых блюд)
3	холодильное	2	2016-2022 г	0	нет

9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М ²	
		Количество единиц оборудования для бытовых целей	

1	Помещение уборочного инвентаря	6
2	Гардероб персонала с душевой	-
3	Санузел для персонала кухни	2,5
4	Комната персонала кухни	8

10. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика оборудования столовой -, площадь М ²					
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Зав. производством	0					
2	Технолог	0					
3	Повара	2	100%	Среднее специальное	3	25 лет и 4 года	Есть в наличии

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)
- 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