

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	6	6
2	2 класс	1	8	8
3	3 класс	1	9	9
4	4 класс	1	11	11
5	5 класс	1	7	3
6	6 класс	1	4	3
7	7 класс	1	9	5
8	8 класс	1	10	5
9	9 класс	1	11	7
10	11 класс	1	1	0

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	34	0	0
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			
2	Учащиеся 5-8 классов	30	25	75
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	17	13	76
	в т.ч. за родительскую плату	13	12	75
3	Учащиеся 9-11 классов	12	12	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	34	34	100
	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 с. Ивантеевка»
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	30.07.2024
Длительность контракта	по 31.08.2025

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 эксплуатаци и	процента изношенност и 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 среднетемператур ный	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	Весомеизмерительное	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	Механичес-кое	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

