

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. Общие сведения об образовательной организации, указываются следующая информация:

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

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	16	16	53
2	Учащиеся 5-9 классов	34	34	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	20	20	66
	в т.ч. за родительскую плату	34	34	53

	Общее количество учащихся всех возрастных групп	64	64	100
	в том числе льготных категорий	36	36	56

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

Модель предоставления питания	столовая на сырье
Адрес местонахождения	с. Раевка ул.Брянская д.20
Фамилия, имя отчество повара	Шошина Ирина Ивановна

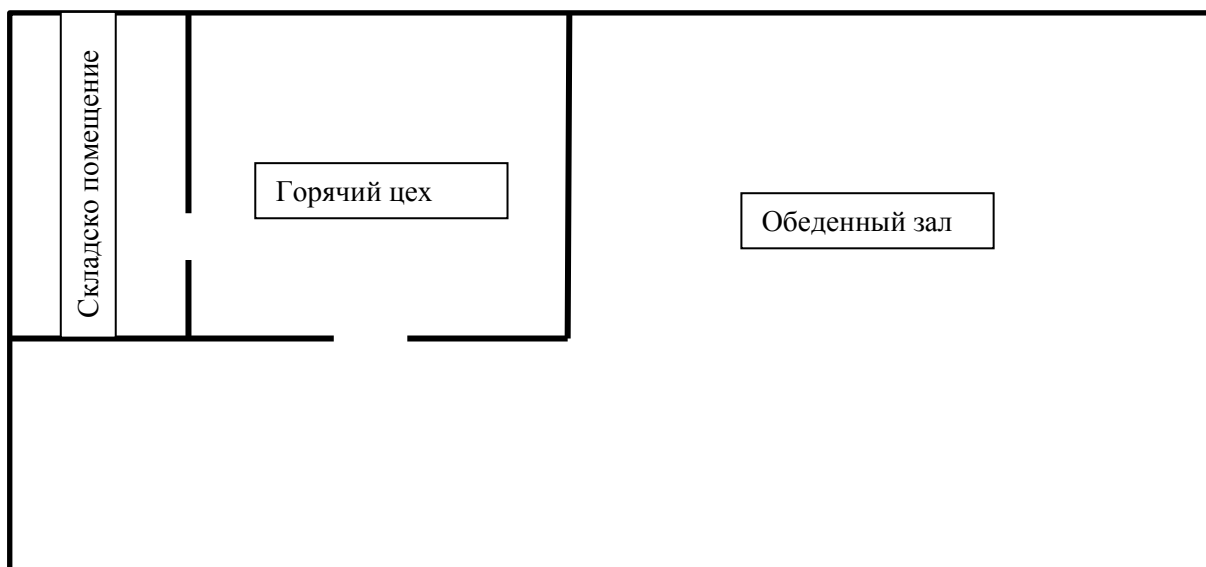
3. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

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

4. 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)

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



6. 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	4,5			
2	Горячий цех	20			-
3	Раздаточная				
4	Моечная кухонной посуды				-
5	Моечная столовой посуды				-

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	1	2012г	2013г	0
		водонагревате ль	1	2019г	2020г	0

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					
		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	Весозмерительное	Весы электронные	AD	-	2019г.	-	1 р в год
4	Механическое	электромясорубка BRAYEP	BR1602		2022г.	3 года	1р в квартал

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	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 ²			
		количество единиц оборудования	дата его приобретения	процент изношенности и 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-2011г	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	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 ²					
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Повар	1	50%	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 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 организации 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

Приложение А

Рекомендованный перечень оборудования для оснащения столовых, организующих по разным 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