

Муниципальное общеобразовательное учреждение

«Колобовская средняя школа»

МОУ «Колобовская средняя школа»

155933, Ивановская область, Шуйский район п. Колобово, ул. Садовая д. 2

E-mail:kolobovosh@yandex.ru, тел. 37 – 6 – 82

ПАСПОРТ

**Пищеблока Муниципального общеобразовательного учреждения
«Колобовская средняя школа»**

**Адрес месторасположения Ивановская область, Шуйский район,
п.Колобово, ул.Садовая, д.2**

Телефон 8(49351)37-6-82 эл почта: kolobovo_sh@ivreg.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 **Ефремова Марина Владимировна**
Ответственный за питание обучающихся **заместитель директора по ВР Казарина М.Н.**
Численность педагогического коллектива 19 чел.

Количество классов по уровням образования 1-4 класс-4; 5-9 класс-6;10-11-1

Количество посадочных мест 100

Площадь обеденного зала _____

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	1	22	22
2	2 класс	1	19	19
3	3 класс	1	30	30
4	4 класс	1	27	27
5	5 класс	1	22	8
6	6 класс	1	17	4
7	7а класс	1	22	6
8	7б класс	1	18	6
9	8 класс	1	21	4

10	9 класс	1	23	1
11	10 класс	1	5	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	98	5	5
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	98	5	5
2	Учащиеся 5-8 классов	123	61	50
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	35	29	83
	в т.ч. за родительскую плату	77	32	42
3	Учащиеся 9-11 классов	5	1	20
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	1	1	100
	в т.ч. за родительскую плату	4	3	75
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	226	46	20
	в том числе льготных категорий	134	35	26

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	98	93	95
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	98	32	33
2	Учащиеся 5-8 классов	123	56	45
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	35	66	17
	в т.ч. за родительскую плату	77	50	65

3	Учащиеся 9-11 классов	5	1	20
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	1	0	0
	в т.ч. за родительскую плату	1	1	20
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	226	150	66
	в том числе льготных категорий	134	38	28

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

Модель предоставления питания	Столовая на сырье
Оператор питания, наименование	МОУ «Колобовская средняя школа»
Адрес местонахождения	155933 Ивановская область, Шуйский район, п. Колобово, ул. Садовая, д.2
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Ефремова Марина Владимировна
Контактные данные: тел. / эл. почта	89158108941
Дата заключения контракта	-
Длительность контракта	-

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	грузовой
Принадлежность транспорта	-транспорт ИП. предоставляющего пищевую продукцию
Условия использования транспорта	Подвоз пищевой продукции

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	водонагреватель
Отопление	централизованное
Водоотведение	централизованное
вентиляция помещений	комбинированная

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

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 на доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения	20,6	-	-	-
2	Производственные помещения	80,6	-	-	-
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	8,8	-	-	-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	-	-	-	-
2.3	Мясо-рыбный цех	14,6	-	-	-
2.4	Доготовочный цех	-	-	-	-
2.5	Горячий цех	36,5	-	-	-
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	20,6	-	--	-
2.12	Моечная столовой посуды	-	-	-	-
2.13	Моечная и кладовая тары	-	-	-	--
2.14	Производственное помещение буфета-раздаточной	-	-	-	-
2.15	Посудомоечная буфета-раздаточной	-	-	-	-
3	Комната для приема пищи (персонал)	7,9	-	-	-

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	Мясо-рыбный цех	Привод универсальный общего назначения (мясорубка) ПУ-0,6	1	1980г.	1980г.	90%
		Ларь морозильный Elcold EL-61 №04230932	1	2004	2004	40%
		Электрический накопительный водонагреватель «Etalon»	1	2014	2015	20%

		Весы механические «ВЕСТ»	1	2004	2004	80%
2	Горячий цех	Электрическая плита с жарочной камерой ЭПШЧ 9-4-16	2	2012	2012	30%
		Шкаф жарочный электрический ШЖЭ-3	1	2010	2011	30%
		Шкаф жарочный ШЖ-150-1с	1	2011	2011	30%
		Мармит «Аста модифицированная» ПМЭС70км	2	2012	2012	30%
		Привод универсальный общего назначения ПУ-0,6	1	1982	1982	90%
		Холодильник с морозильным отделением LG	1	2013	2014	20%
		Электрический накопительный водонагреватель «Atmor»	1	2014	2015	20%
		Электрический накопительный водонагреватель «Etalon»	1	2014	2014	20%
3	Овощной цех	Электрический накопительный водонагреватель «Termex v 80»	1	2009	2010	35%
		Машина картофелеочистительная	1	2012	2012	30%

4	Моечная кухонной посуды	Посудомоечная машина «Amika»	1	2011	2011	90%
		Электрический накопительный водонагреватель «Atmor»	2	2014	2015	20%
5	Складское помещение	Холодильник «Атлант»	1	2011	2011	60%
		Морозильный ларь «Gorenje»	1	2012	2012	30%
		Весы электронные «Гарант» ВПН-150с	1	2022	2022	0%

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	Приготовление широкого спектра блюд	Электрическая плита с жарочной камерой ЭПШЧ 9-4-16	18,4 кВт	2012	10 лет	25.08.2021г.
		Жарка полуфабрикатов в рыбы, мяса	Шкаф жарочный электрический ПЖЭ-3	14,к кВт	2010	12 лет	25.08.2021г.

		Тепловая обработка продуктов	Шкаф жарочный ШЖ-150-1с	6,3 кВт	2011	11 лет	25.08.2021г.
		Кратковременное хранение в горячем виде первых блюд	Мармит «Аста модефицированная» ПМЭ С70км	2,8 кВт	2012	10 лет	25.08.2021г.
		Обеспечение постоянного горячего водоснабжения	Электрический накопительный водонагреватель «Etalon», «Termex v 80», «Atmor»	2л/мин	2015	7 лет	25.08.2021г.
2	Механическое	Приготовление мясного или рыбного фарша	Привод универсальный общего назначения (мясорубка) ПУ-0,6	70-80 кг/ч	1980	42 года	25.08.2021г.
		Очистка картофеля и корнеплодов от кожуры	Машина и картофелеочистительная	300кг/ч	2012	10 лет	25.08.2021г.
3	Холодильное	Хранение замороженных продуктов	Ларь морозильный Elcold EL-61 №042309 32	кг/24ч: 38	2004	18 лет	25.08.2021г.
			Морозильный ларь «Gorenje	до 20 кг/сутки	2012	10 лет	25.08.2021г.

			»				
		Замораживание и хранение замороженных и охлажденных продуктов	Холодильник с морозильным отделением LG	9.3 кг/сутки	2014	8 лет	25.08.2021г.
		Замораживание и хранение замороженных и охлажденных продуктов	Холодильник «Атлант»	2 кг/сутки	2011	11 лет	25.08.2021г.
4	Весоизмерительное	Взвешивание продукции	Весы электронные «Гарант» ВПН-150с	до 150 кг	2022	0 лет	-
		Взвешивание продукции	Весы механические «ВЕСТ»		2004	18 лет	25.08.2021г.

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	Разовый ИП Хорева М.В.	Разовый ИП Хорева М.В.	2021г. Посудомоечная машина	2023-2024 Посудомоечная машина, Электрическая плита с жарочной камерой, Водонагреватель накопительный электрический	Клубков С.П., техник-электрик	Ежедневно, после обеда

2	Механическое	Разовый ИП Хорева М.В.	Разовый ИП Хорева М.В.			Клубков С.П., техник-электрик	После каждого использования
3	Холодильное	Разовый ИП Хорева М.В.	Разовый ИП Хорева М.В.		2022 холодильник	Клубков С.П., техник-электрик	1 раз в неделю
4	Весоизмерительное	Разовый ИП Хорева М.В.			2022 Весы электронные настольные	Клубков С.П., техник-электрик	После каждого использования

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 оборудования	количество посадочных мест в столовой
	Привод универсальный общего назначения (мясорубка) ПУ-0,6	1	1980г.	90%	100 мест
	Ларь морозильный Elcold EL-61 №04230932	1	2004	40%	
	Электрический накопительный водонагреватель «Etalon»	1	2014	20%	
	Весы механические «ВЕСТ»	1	2004	80%	
	Электрическая плита с жарочной камерой ЭПШЧ 9-4-16	2	2012	30%	
		1	2010	30%	

Шкаф жарочный электрический ШЖЭ-3					
Шкаф жарочный ШЖ-150-1с	1	2011	30%		
Мармит «Аста модифицированная» ПМЭС70к м	2	2012	30%		
Привод универсальный общего назначения ПУ-0,6	1	1982	90%		
Холодильник с морозильным отделением LG	1	2013	20%		
Электрический накопительный водонагреватель «Atmor»	1	2014	20%		
Электрический накопительный водонагреватель «Etalon»	1	2014	20%		
Электрический накопительный водонагреватель «Termex v 80»	1	2009	35%		
Машина картофелеочистительная	1	2012	30%		
Посудомоечная машина «Amika»	1	2011	20%		
Электрический накопительный водонагреватель «Atmor»	2	2014	20%		
Холодильник «Атлант»	1	2011	60%		

	Морозильный ларь «Gorenje»	1	2012	30%	
	Весы электронные «Гарант» ВПН-150с	1	2022	0%	

9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М ²	
		количество	единиц оборудования для бытовых целей
1	Складское помещение (20,6)	3	единицы
2	Мясо-рыбный цех (14,6)	4	единицы
3	Горячий цех (36,5)	8	единиц
4	Овощной цех (8,8)	2	единицы
5	Моечная кухонной посуды (20,6)	2	единицы
6	Комната для приема пищи (персонал) (7,9)		

10. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика персонала столовой					
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Зав. хозяйством	1	1	высшее	-		+
2	Технолог	0	0	-	-	-	-
3	Повара	3	3	Средне-профессиональное	-	39 лет	+
				Средне-профессиональное	-	34 года	+
				Начальное-профессиональное	4 разряд	11 лет	+
4	Рабочие кухни (помощники повара)	2	2	Средне-профессиональное	1 разряд	54 года	+
				Средне-профессиональное	-	31 год	+

11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов

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