Сироткин Михаил Александрович

Подписано цифровой подписью: Сироткин Михаил Александрович
Дата: 2023.01.17 15:13:04 +03'00'

ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА

муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения средняя общеобразовательная школа № 3 г. Южи Ивановской области

адрес месторасположения: **Ивановская область, город Южа улица Советская дом 20**

телефон: **8 (493-47) 2-12-30** , эл почта: **sosh3_yuja@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: **Сироткин Михаил Александрович**
Ответственный за питание обучающихся: **Олейник Василий Павлович**
Численность педагогического коллектива: **25 чел.**

Количество классов по уровням образования: **нач- 199чел., осн – 259 чел., ср – 52 чел.**
Количество посадочных мест; 90
Площадь обеденного зала: 81,6 $м^2$

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	2	50	3
2	2 класс	2	45	2
3	3 класс	2	52	3
4	4 классов	2	52	-
5	5 классов	2	43	4
6	6 классов	2	46	8
7	7 классов	2	60	4
8	8 классов	2	62	6
9	9 классов	2	48	1
10	10 класс	1	23	1
11	11 класс	1	29	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	199	199	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	8	8	100
2	Учащиеся 5-8 классов	211	83	39,3
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	23	23	100
	в т.ч. за родительскую плату	60	60	100
3	Учащиеся 9-11 классов	100	15	15
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	5	5	100
	в т.ч. за родительскую плату	10	10	100
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	510	292	57,2
	в том числе льготных категорий	35	35	100

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	199	13	6,5
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	13	13	100
2	Учащиеся 5-8 классов	211	3	1,4
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	3	3	100
	в т.ч. за родительскую плату	-	-	-
3	Учащиеся 9-11 классов	100	0	0
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	-	-	-
	в т.ч. за родительскую плату	-	-	-
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	510	16	3,1
	в том числе льготных категорий	16	16	100

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

Модель предоставления питания	буфето-раздаточная
Оператор питания, наименование	МБОУСОШ г. Южи Ивановской области. Столовая.
Адрес местонахождения	Столовая 155630, Ивановская область, пл. Ленина, д. 1 Буфет-раздаточная 155630, Ивановская область, ул. Советская, д. 20
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Сироткин Михаил Александрович
Контактные данные: тел. / эл. почта	8(49347)2-12-30, e-mail: sosh3_yuja@ivreg.ru
Дата заключения контракта	30.12.2022
Длительность контракта	1 год

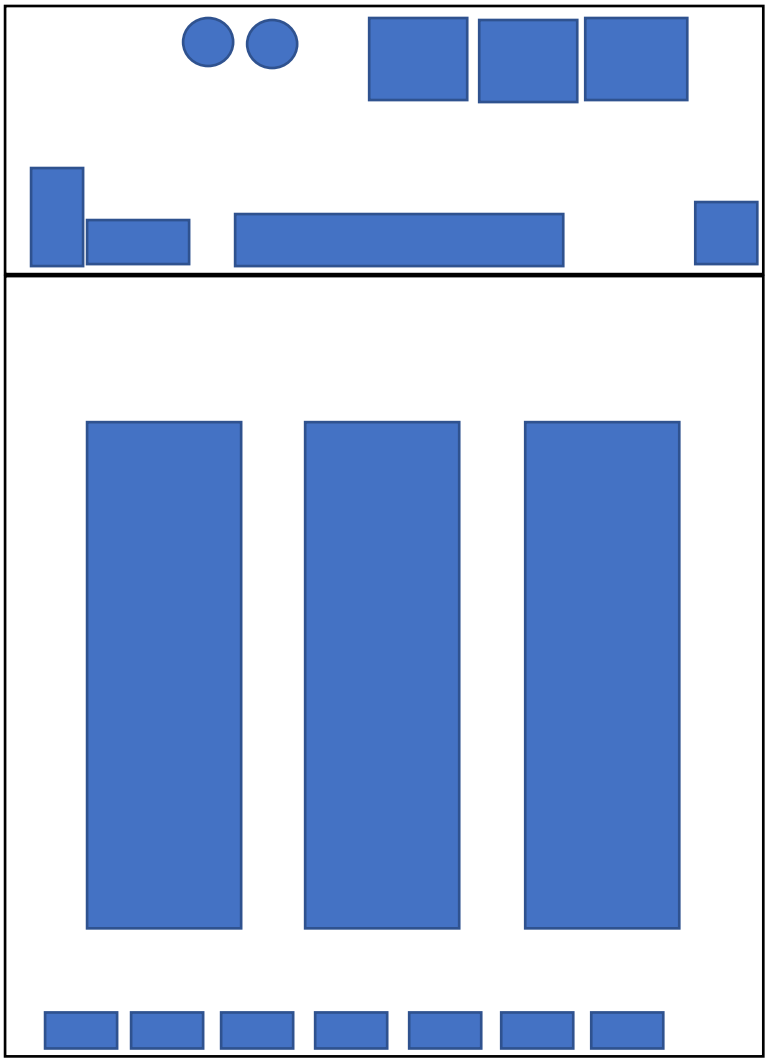
4. **Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции**

Вид транспорта	Газель грузовая (фургон)
Принадлежность транспорта	Транспорт оператора питания
Условия использования транспорта	Доставка готового питания

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	Централизованное
Горячее водоснабжение	Водонагреватель
Отопление	Централизованное
Водоотведение	Централизованное
Вентиляция помещений	Естественная

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



7. Материально-техническое оснащение пищеблока:

Перечень помещений и их площадь м^2
(перечень и площадь помещений в зависимости от модели предоставления питания)

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Площадь помещение м^2			
		Столовые школьно-базовые	Столовые, работающие на сырье	Столовые доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения				---
2	Производственные помещения				---
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)				---
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)				---
2.3	Мясо-рыбный цех			-	---
2.4	Доготовочный цех	-	-		---
2.5	Горячий цех				---
2.6	Холодный цех				---
2.7	Мучной цех			-	---
2.8	Раздаточная				81,6
2.9	Помещение для резки хлеба			-	---
2.10	Помещение для обработки яиц			-	---
2.11	Моечная кухонной посуды				---
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)				----

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
	Буфет-раздаточная	Электроводонагреватель	2	2022г	Декабрь 2022	0
		Электрокипятильник	1	2021г	Май 2021	0
		Микроволновая печь	1	2021	Март 2021	0
		Холодильник	1	2021	Февраль 2021	0
		Мармит	1	2022	Январь 2023	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 технологичес-кого оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	произво ди-тельность	дата изготов-ления	срок службы	сроки профилактического осмотра
1	Тепловое						2 раза в год
	Электроводонагреватель	Подогрев воды	deluxe	100л/ч	2022 г	--	--
	Электрокипятильник	Кипячение воды	КЭНД 50-03	50л/ч	2021 г	--	--
	Микроволновая печь	Подогрев пищи	Samsung		2021	--	--
	Мармит	длительный подогрев готовой пищи	ABAT	400 кВт	2022	--	--
	Электроводонагреватель	Подогрев воды	DELTA	15л/ч	2022 г	--	--
2	Механичес-кое						
3	Холодильное						2 раза в год
	холодильник	хранение продуктов питания,требующих	Бирюса 290-Е	1 кВт	2021	--	--

		хранения в прохладном месте					
4	Весоизмери-тельное						
	Весы кухонные электронные	взвешивание готовой продукции	Starwind SSK2155	Max вес 2 кг	2022	--	--

8.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:

№ п/п	Наименование технологичес-кого оборудования	Характеристика мероприятий					
		наличие договора на техосмотр	наличие договора на проведе-ние метролo-гических работ	Проведе-ние ремонта	план приобр е-тения нового и замена старого обору-дования	ответст-венный за состояние оборудо-вания	график санитарной обработки оборудования
1	Тепловое						
	Электроводонагреватель	---	---	---	---	замдиректора по АХР	ежемесячного
	Электрокипятильник	---	---	---	---	замдиректора по АХР	ежемесячного
	Микроволновая печь	---	---	---	---	замдиректора по АХР	ежемесячного
	Мармит	---	---	---	---	замдиректора по АХР	ежемесячного
	Электроводонагреватель	---	---	---	---	замдиректора по АХР	ежемесячного
2	Механичес-кое						
3	Холодильное						
	холодильник	---	---	---	---	замдиректора по АХР	ежемесячного
4	Весоизмери-тельное						
	Весы кухонные электронные	---	---	---	---	замдиректора по АХР	ежемесячного

9. Характеристика помещения и оборудования 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
Раздатка- 17 м^2					
	Стол металлический	5	2023	0	-----
	Мойка нержавеющая	4	2022	0	
	Мойка керамическая	1	2022	0	
	Стеллаж металлический	2	2023	0	
Зал приема пищи 64,6 м^2					
	Мойка керамическая	10	2022	0	
	Стол обеденный	10	2023	0	
	Табурет	100	2022	0	

9. Характеристика бытовых помещений

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

10. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика персонала столовой					
		количество ставок	укомплекто-ванность	базовое образован	квалифика-ционный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	буфетчик	1	1			2	имеется
2	Мойщик посуды	1	1			2	имеется

11.Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов
-

12. Перечень нормативных и технологических документов:

- Примерное двухнедельное меню
- Ежедневное меню
- Меню раскладка
- Технологические карты (ТК)
- Технико-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