

Согласовано
Начальник МКУ отдела образования

Директор МКОУ Толпыгинской ОШ
Л.М. Большакова



Е.В. Калинина

Приказ №



от 17.01.2023г

ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА

Муниципального казённого общеобразовательного учреждения Толпыгинской основной школы
наименование образовательной организации

Адрес месторасположения: с. Толпыгино, ул. Центральная, д8

Телефон 8(49339)3-91-32 эл почта: tolpschool110@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 Большакова Лидия Михайловна
Ответственный за питание обучающихся завхоз- Кучина Татьяна Игоревна
Численность педагогического коллектива 7 чел.

Количество классов по уровням образования 9
Количество посадочных мест 24
Площадь обеденного зала 23 кв м

№ п/п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	1	2	
2	2 класс	1	6	1
3	3 класс	1	5	
4	4 классов	1	5	
5	5 классов	1	3	
6	6 классов	1	4	
7	7 классов	1	3	
8	8 классов	1	4	2
9	9 классов	1	5	

2. Охват горячим питанием по возрастным группам обучающихся

2.1 Охват одnorазовым 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	18	0	0
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
2	Учащиеся 5-8 классов	14	3	21.4%
	в т. ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
	в т. ч. за родительскую плату	3	3	21.4%
3	Учащиеся 9 классов	5	0	0
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	3	3	21.4%
	в том числе льготных категорий	0	0	0

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	18	18	100%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
2	Учащиеся 5-8 классов	14	10	71,4%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	2	2	14.3%
	в т.ч. за родительскую плату	8	8	57.1%
3	Учащиеся 9-11 классов	5	5	100%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
	в т.ч. за родительскую плату	5	5	100%
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	37	33	89.2

	в том числе льготных категорий	2	2	100%
--	--------------------------------	---	---	------

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

Модель предоставления питания	столовая на сырье
Оператор питания, наименование	МКОУ Толпыгинская ОШ
Адрес местонахождения	Ивановская обл, Приволжский р-н, с. Толпыгино, ул. Центральная, д8
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Большакова Лидия Михайловна
Контактные данные: тел. / эл. почта	8(49339)3-91-32 tolpschool110@mail.ru
Дата заключения контракта	нет
Длительность контракта	нет

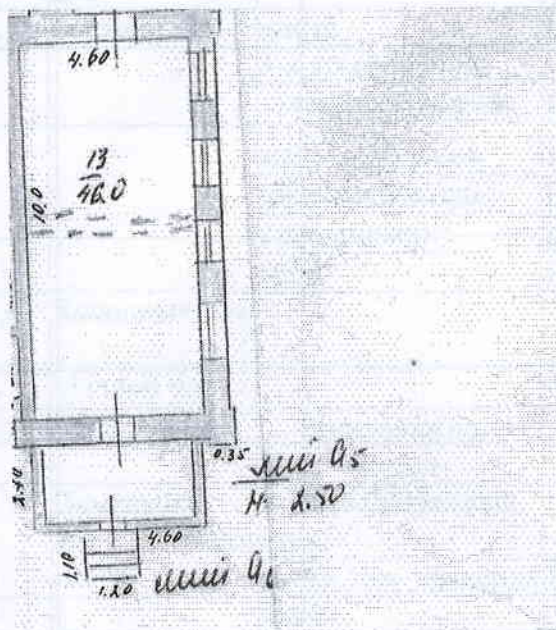
4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	автомобильный
Принадлежность транспорта	-транспорт организации поставщика пищевой продукции -транспорт ИП. предоставляющего пищевую продукцию
Условия использования транспорта	

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	водонагреватель
Отопление	централизованное
Водоотведение	централизованное
вентиляция помещений	естественная, искусственная

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 сырье	Столовые на доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения	-	-	-	-
2	Производственные помещения	-	23 кв м	-	-
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	-	-	-	-

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	Обеденный зал (для персонала)	-	-	-	-	-

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 и оборудования
1	Складские помещения	-	-	-	-	-
2						
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	производственные столы	1	-	-	50%
		моечные ванны (3-хсекционная)	1	2018	2018	10%
		раковина для мытья рук	1	2018	2018	10%
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	производственные столы	1	-	-	50%
2.3	Мясо-рыбный цех	-	-	-	-	-

2.4	Доготовочный цех	-	-	-	-	-
2.5	Горячий цех	плита 3-х комфорочная	1	1985	1995	80%
		электросковорода	1	1985	1995	80%
		жарочный шкаф	1	1985	1995	100%
		водонагреватель	1	2015	2019	10%
		холодильник	1	2012	2020	5%
		весы	1			
2.6	Холодный цех	-	-	-	-	-
2.7	Мучной цех	-	-	-	-	-
2.8	Раздаточная	подставка под котел				
2.9	Помещение для резки хлеба	производственный стол	1	-	-	50%
		шкаф для хранения хлеба	1	1983	1983	90%
2.10	Помещение для обработки яиц	производственный стол	1	-	-	50%
2.11	Моечная кухонной посуды	моечная ванна	1	2020	2021	-
2.12	Моечная столовой посуды	моечные ванны (3-х секционная)	1	2018	2018	10%
		стеллаж кухонный				
2.13	Моечная и кладовая тары	-	-	-	--	-
2.14	Производственное помещение буфета-раздаточной	-	-	-	-	-
2.15	Посудомоечная буфета-раздаточной	-	-	-	-	-
3	Обеденный зал (для персонала)	-	-	-	-	-

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

Овощной цех (первичной обработки овощей - зона)	картофелеочистительная машина	1
	производственные столы	2
	овощерезательная машина	1
Овощной цех (вторичной обработки овощей - зона)	универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина	1
Помещение для обработки яиц (место в мясо-рыбном цехе)	производственный стол	1
	моечные ванны (емкости)	3
	емкость для обработанного яйца	1
Помещение для нарезки хлеба	хлебрезательная машина	1
	шкаф для хранения хлеба	1
	производственный стол	1
Горячий цех	производственные столы	
	электрочайник	1
	электрическая сковорода	1
	духовой (жарочный) шкаф	1
	контрольные весы	1
Моечная для мытья столовой посуды	посудомоечная машина	1
	стеллаж (шкаф)	1
Моечная для мытья кухонной посуды	моечные ванны (с объемом, позволяющим обеспечивать полное погружение кухонной посуды),	2
	оборудованные душевой насадкой с гибким шлангом	

8.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования:

№ п/п	Наименование технологичес- кого оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производи- тельность	дата изготов- ления	срок службы	сроки профилактиче- ского осмотра
1	Тепловое						
1.1	Плита	Тепловая обработка продуктов	-	3-х комфорочная	1985	Не менее 30 лет	ТО 1 раз в месяц
1.2	электросковор ода	Тепловая обработка продуктов			1985	Не менее 30 лет	ТО 1 раз в месяц
	жарочный шкаф	Тепловая обработка продуктов					ТО 1 раз в месяц
	водонагревател				2015	Не менее	ТО 1 раз в

	Б					7 лет	месяц
2	Механичес-кое	-	-	-	-	-	-
3	Холодильное	Для кратковременного хранения охлаждения продуктов			2020	2 года	ТО 1 раз в год
4	Весоизмерительное	Весы электронные		10кг	2014	8 лет	ТО 1 раз 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	Договор от 12.01.2023 с ИП Мясников В.Е	Осмотр один раз в год,	ремонт по мере необходимости		Завхоз Кучина Т.И	1 раз в неделю
2	Механическое	-	-	--	-	-	
3	Холодильное	Договор от 12.01.2023 с ИП Мясников В.Е	Осмотр один раз в год,	ремонт по мере необходимости		Завхоз Кучина Т.И	1 раз в неделю
4	Весоизмерительное	Договор от 12.01.2023 С ЦСМ г. Иваново	Осмотр один раз в год,	ремонт по мере необходимости		Завхоз Кучина Т.И	1 раз в неделю

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
1	столы обеденные	4	2019	20%	20
2	стулья	24	2019	20%	20
3	раковина для мытья рук	1	2010	50%	

9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М ²	
		Количество единиц оборудования для бытовых целей	
	Раздевалка для персонала	2 м кв, нет	
	Холодная бытовка	2,6 м кв, нет	

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. производством	-	-	-	-	-	-
2	Технолог	-	-	-	-	-	-
3	Повара	1	100%	средне-специальное	5	2	имеется
4	Рабочие кухни (помощники повара)	-	-	-	-	-	-

11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов

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
- 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