

ПАСПОРТ

пищеблока муниципального казенного общеобразовательного учреждения Кукаринская основная школа

Адрес месторасположения: 155126 , Ивановская обл., Лежневский с. Кукарино д.21.

Телефон 8493(57)2-51-53 эл почта: school-kukarino@yandex.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 -Директор

Астраханцева Ольга Алексеевна

Ответственный за питание обучающихся -Гаврилюк Рашида Рашитовна,

Учитель, завхоз 0,5 ставки

Численность педагогического коллектива 13 чел.

Количество классов по уровням образования: начальная школа-4,основная -5

Количество посадочных мест- 54

Площадь обеденного зала -36 кв. м.

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	1	22	-
2	2 класс	1	14	-
3	3 класс	1	10	1
4	4 класс	1	11	-

5	5 класс	1	7	1
6	6 класс	1	8	-
7	7 класс	1	17	2
8	8 класс	1	10	-
9	9 класс	1	11	-

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	55	55	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			
2	Учащиеся 5-8 классов	55	50	91
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	11	11	100
	в т.ч. за родительскую плату	37	37	100
3	Учащиеся 9 класса	11	11	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	-	-	-
	в т.ч. за родительскую плату	11	11	100
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	105	99	93
	в том числе льготных категорий	13	13	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		20	54
	в т.ч. учащиеся льготных категорий		1	

2	Учащиеся 5-8 классов-все за родит. плату, кроме ребенка-инвалида		15	55
	в т. ч. учащиеся льготных категорий		1	
	в т. ч. за родительскую плату		14	14
3	Учащиеся 9 класса	13		13
	в т. ч. учащиеся льготных категорий	11		
	в т. ч. за родительскую плату	58		
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	111		
	в том числе льготных категорий	11		

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

Модель предоставления питания	Аутсорсинг
Оператор питания, наименование	ООО «Школьное питание»
Адрес местонахождения	
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Генеральный директор-Чижиков Андрей Владимирович Испол. директор – Харламов Артур Владимирович-
Контактные данные: тел. / эл. почта	- 7 493 258-13-65 -7 493 258-60-58 shkola.pit@yandex.ru
Дата заключения контракта	Сентябрь 2022
Длительность контракта	на год

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	легковой
----------------	----------

Принадлежность транспорта	-транспорт образовательной организации - транспорт оператора питания -транспорт организации поставщика пищевой продукции -транспорт ИП. предоставляющего пищевую продукцию -арендуемый транспорт
Условия использования транспорта	

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	(централизованное , собственная скважина, другие ведомственные источники)
Горячее водоснабжение	(централизованное, собственная котельная, водонагреватель , резервное горячее водоснабжение)
Отопление	(централизованное , собственная котельная)
Водоотведение	(централизованное , локальные сооружения, другие)
вентиляция помещений	(естественная, искусственная, 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 сырье	Столовые на доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения		2	12,6	
2	Производственные помещения		1	25,6	
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)		-	25,6	-

2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)		-		-
2.3	Мясо-рыбный цех		-	-	-
2.4	Доготовочный цех	-	-		-
2.5	Горячий цех		1		-
2.6	Холодный цех		-		-
2.7	Мучной цех		-	-	-
2.8	Раздаточная		1		
2.9	Помещение для резки хлеба		-	-	-
2.10	Помещение для обработки яиц		-	-	-
2.11	Моечная кухонной посуды		1		-
2.12	Моечная столовой посуды		1		-
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 и оборудования
	горячий цех	электрическая плита	1	2016	2016	30%

		мармит	1	2016	2016	30%
		жарочный шкаф 4-х секционный	1	2020	2020	30%

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

8.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования:

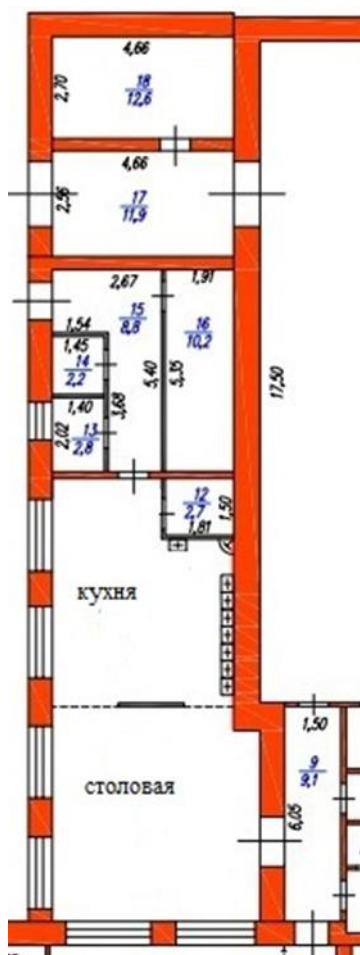
№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производительность	дата изготовления	срок службы	сроки профилактического осмотра
1	Тепловое	приготовление пищи	электроплита 4-х комфорочная	-	2016	2027	2026
		мармит			2016	2027	2026
		жарочный шкаф			2016	2027	2026
2	Механическое	мясорубка бытовая			2019	2025	
3	Холодильное	хранение продуктов питания	Индезит 2 шт		2010	2025	
			Смоленск		2010	2025	
4	Весозмерительное		весы электронные 2 шт Штрих МР2 15-2,5		2020	2030	
			Малыш ВЭНД-01		2015	2025	

8.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:

№ п/п	Наименование технологического	Характеристика мероприятий					
		наличие	наличие	Проведение	план	ответств-	график

	кого оборудования	договора на техосмотр	договора на проведе- ние метроло- гических работ	ние ремонта	приобре- тения нового и замена старого обору- дования	венный за состояние оборудо- вания	санитарной обработки оборудован ия
1	Тепловое	-	-	-	-	-	-
2	Механическое						
3	Холодильное						
4	Весоизмери- тельное						

9. Характеристика помещения и оборудования столовой МКОУ Кукаринская ОШ, 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	стол обеденный	9	2018	20%	54
2	табурет	54	2018	20%	
3	раковины для мытья рук	2	2018	20%	

9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М ²
		количество единиц оборудования для бытовых целей
1	горячий цех	1- 25,6 м2
2	помещение столовой	1-31
3	подсобные помещения	3- 2,7 м2, 2,2 м2, 12,6 м2.

10. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика персонала столовой					
		количество	укомплекто-	базовое	квалифика-	стаж	наличие

		ставок	ванность	образован	ционный разряд	работы	медкнижки
1	Зав. производством						
2	Технолог						
3	Повар	1	да	Имеется			имеется
4	Рабочие кухни (помощники повара)	1	да			1,5 года	имеется

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 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