

ПАСПОРТ

пищеблока Муниципального общеобразовательного
учреждения «Запорожская основная общеобразовательная школа»

Адрес месторасположения ленинградская область, Приозерский район., п.
Запорожское., ул.Советская д 9

Телефон 8813 79 66-388 эл почта: zaporozh.prz@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 Директор Сайгина Анастасия Владимировна

Ответственный за питание обучающихся учитель начальных классов Лысенко Тамара Васильевна

Численность педагогического коллектива 17 чел.

Количество классов по уровням образования 9 классов

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	1	23	23
2	2 класс	1	30	30
3	3 класс	1	18	18
4	4 класс	1	19	19
5	5 класс	1	13	9
6	6 класс	1	24	6
7	7 класс	1	12	3
8	8 класс	1	14	4
9	9 класс	1	19	5

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	90	-	-
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	90	-	-
2	Учащиеся 5-8 классов	61		35.9%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	24	-	-

	в т.ч. за родительскую плату	38	18	47.3%
3	Учащиеся 9 классов	19	7	11.2%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	-	-	-
	в т.ч. за родительскую плату	14	4	21.4%
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	80	22	27.5%
	в том числе льготных категорий	-	-	-

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	90	90	100%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	90	90	100%
2	Учащиеся 5-8 классов	61	30	49.1%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	23	23	37.7%
	в т.ч. за родительскую плату	38	7	16.4%
3	Учащиеся 9 классов	19	12	63.1%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	5	5	26.3%
	в т.ч. за родительскую плату	14	7	50%
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	170	154	90.6%
	в том числе льготных категорий	118	118	69.4%

--	--	--	--	--

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

Модель предоставления питания	Столовая на сырье
Оператор питания, наименование	Индивидуальный предприниматель
Адрес местонахождения	Ленинградская область, Приозерский район, п. Сосново, ул. Пионерская, д. 18
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Визгалова Лидия Сергеевна
Контактные данные: тел. / эл. почта	8-905-2892019 123@mail.ru
Дата заключения контракта	Контракт № 0345300085021000002 от 24.08.2021г.
Длительность контракта	С 01.09.по 31.12.2021 г.

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

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

--	--

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		9.6		
2	Производственные помещения		59.5		
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)		5.3		-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей) зона холодного цеха)		5		-

2.3	Мясо-рыбный цех (зона холодного цеха)		8	-	-
2.4	Доготовочный цех	-	-		-
2.5	Горячий цех		22		-
2.6	Холодный цех		16		-
2.7	Мучной цех(зона горячего цеха)		5	-	-
2.8	Раздаточная (зона горячего цеха)		3		
2.9	Помещение для резки хлеба		0	-	-
2.10	Помещение для обработки яиц		0	-	-
2.11	Моечная кухонной посуды		0		-
2.12	Моечная столовой посуды		16,2		-
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

Овощной цех (первичной обработки овощей)	Стеллажи для временного хранения продуктов (стационарные)	1	2012	2012	30
	Производственные столы	1	2012	2012	30
	Картофелеочистительная машина	1	2012	2012	30
	Моечные ванны	1	2012	2012	30
	Раковина для мытья рук	1	2012	2012	30
Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Производственные столы	2	2012	2012	30
	Моечные ванны (2-ух секционная)	1	2012	2012	30
	Универсальный привод	1	2012	2012	30
	Холодильный шкаф среднетемпературный	1	2012	2012	30
	Овощерезка	1	2012	2012	30
Складские помещения	1.Стеллажи для хранения продуктов (стационарные)	3	2012	2012	30
	2.Подтоварники (деревянные)	2	2012	2012	30
	3. Холодильные шкафы среднетемпературные	1	2012	2012	30
	4.Холодильные шкафы низкотемпературные	2	2012	2012	30
	Весы товарные	2	2012	2012	30
Мясо-рыбный цех	Производственные столы для разделки (мяса, рыбы, птицы)	2	2012	2012	30
	Холодильный шкаф среднетемпературный	1	2012	2012	30
	Электромясорубка	1	2012	2012	30
		1	2002	2002	60
	Моечные ванны (для мяса и птицы; рыбы)	2	2012	2012	30
	Весоизмерительное	2	2012	2012	30

		оборудование				
Горячий цех		Жарочный шкаф	1	2012	2012	70
		Пароконвектомат	1	2012	2012	70
		Плита электрическая	1	2012	2012	80
		Производственные столы	3	2012	2012	30
		Холодильный шкаф среднетемпературный	1	2012	2012	30
Холодный цех совмещен с мясо-рыбной зоной		Производственные столы	1	2012	2012	30
		Холодильный шкаф среднетемпературный	1	2012	2012	30
Мучной цех совмещается с горячим цехом		Производственные столы	1	2012	2012	30
Раздаточная		Раздаточная линия (мармиты для первых, вторых, холодных и сладких блюд)	1	2012	2012	30
Зона для резки хлеба(совмещается с горячим цехом)		Производственный стол	1	2012	2012	30
		Хлеборезательная машина	1	2012	2012	30
Моечная кухонной посуды, совмещена с моечной столовой посуды		Моечные ванны(2-ух секц)	1	2012	2012	30
		Стеллаж стационарный	1	2012	2012	30
Моечная столовой посуды		Моечные ванны(2-ух секц)	2	2012	2012	30
		Стеллаж стационарный	1	2012	2012	30
		Производственный стол	1	2012	2012	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						
	Пароконвектомат	Приготовление пищи	ПКА20-1/ПП	35Квт	2012	12 лет	1 раз в месяц (30.10.2021г)
	Плита электрическая	Приготовление пищи	ЭП-6ЖШ-К-2/1	23.9Квт	2012	7 лет	1 раз в месяц (30.10.2021г)
	Мармит 1-х и 2-х блюд	Приготовление пищи	ЭМК-70МУ	3.0Квт	2012	12 лет	1 раз в месяц (30.10.2021г)
	шкаф жарочный	Приготовление пищи	ШЖЭ-2-1	10 Квт	2012	10 лет	1 раз в месяц (30.10.2021г)
	Кипятильник электрический	Для кипячения воды	КНЭ-50/100	50/1 л/ч	2012	7 лет	1 раз в месяц (30.10.2021г)
	Водонагреватель	Для нагрева воды	AQVA VERSO	6Квт	2012	10 лет	2 раза в год (30.08.2021г)
2	Механическое						
	Картофелечистка	Для чистки картофеля	МОК-150У	150/1 кг/ч	2012	8 лет	2 раза в год (30.08.2021г)
	Слайсер	Нарезки продуктов	CELME GE220	0.2 Квт	2012	10 лет	2 раза в год (30.08.2021г)
	Мясорубка	Для перемолки	МИМ 300М	300/1 кг/ч	2012	8лет	2 раза в год (30.08.2021г)
	Овощерезка	Для нарезки овощей	Гамма-5А	400/1 кг/ч	2011	8 лет	2 раза в год (30.08.2021г)
	УКМ: мясорубка.взб ив. Овощ-протир. Ус-во	Для . протираания, перемолки продуктов	УКМ	180/1 кг/ч	2011	10 лет	2 раза в год (30.08.2021г)

	Машина протиручно-резательная	Для . протирания, перемолки продуктов	МПР-350М	350/1 кг/ч	2012	9 лет	2 раза в год (30.08.2021г)
	Машина хлеборезательная	Для нарезки хлеба	АХМ-300Е	От 85-340 бат/час	2012	9 лет	2 раза в год (30.08.2021г)
	Овоскоп	Для проверки яиц	ОН-10	10 шт	2012	10 лет	2 раза в год (30.08.2021г)
3	Холодильное						
	Холодильники - 3шт	Для хранения продуктов	Саратов 467(КШ 210)	210л.	2012	10 лет	2 раза в год (30.08.2021г)
	Шкаф холодильный	Для хранения продуктов	POLAIR DM 114 Sd-S	-	2012	10лет	2 раза в год (30.08.2021г)
	Ларь морозильный	Для хранения продуктов	МЛК-250 "СНЕЖ"	-	2012	10 лет	2 раза в год (30.08.2021г)
	Морозильная камера	Для хранения продуктов	Смоленск 119	-	2012	10 лет	2 раза в год (30.08.2021г)
4	Весоизмерительное						
	Весы торговые ВРНЦ-10	Для взвешивания продуктов	ВРНЦ-10	10 кг	2012	8 лет	1 раз в год
	Весы торговые ВРНЦ-10	Для взвешивания продуктов	ВРНЦ-10	10 кг	2012	8 лет	1 раз в год
	Весы электронные	Для взвешивания продуктов	CAS ER PLUS-15 CB	15 кг	2012	10 лет	1 раз в год
	Весы электронные настольные	Для взвешивания продуктов	ВНТР-30С-5/10	10 кг	2012	10 лет	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	В наличии					
	Пароконвектомат	В наличии		14.10.2021 г.	2022 г		1 раз в день
	Плита электрическая	В наличии					1 раз в день
	Мармит 1-х и 2-х блюд	В наличии					1 раз в день
	шкаф жарочный	В наличии					1 раз в день
2	Механическое						
3	Холодильное	В наличии					
4	Весоизмерительное		В наличии Договор ВТ 000000154 06.11.2020 г				

9. Характеристика помещения и оборудования столовой, план-схема столовой

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой -, площадь М ²			
		количество единиц	дата его приобретения	процент изношенно	перечень недостающего

	оборудования		сти оборудова ния	оборудования в соответствии с требованиями
1. Горячий цех 18 кв. м.:				
Пароконвектомат	1	2012 г	70	
Плита электрическая	1	2012 г	80	
шкаф жарочный	1	2012 г	70	
Холодильный шкаф среднетемпературный	1	2012 г	30	
Производственные столы	3	2012 г	30	
Электрокипятильник	1	2012 г.	30	
1.1. Раздаточная зона 3 кв. м: Мармит 1-х и 2-х блюд	1	2012 г	30	
1.2. Мукомольная зона 3 кв. м Хлеборезательная машина	1	2012 г	30	
2. Холодный цех 15 кв. м.:				
Холодильный шкаф среднетемпературный	1	2012	30	

9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М ²	
		количество	единиц оборудования для бытовых целей
	Гардероб персонала	4/2	(шкаф для одежды)
	Туалет персонала	1,7/1	(сушилка для рук)
	Душевая	2,0	кв. м

10. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика оборудования столовой -, площадь М ²					
		количество ставок	укомплекто- ванность	базовое образован	квалифика- ционный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Зав. производством	1	1	Ср. технич еское	4	14	В наличии

2	Технолог	1	1	Ср.техн ическое	5	45	В наличии
3	Повара	1	1	Ср.техн ическое	3	7	В наличии
4	Рабочие кухни (помощники повара)	1	1	Ср.техн ическое	3	9	В наличии

11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов

12. Перечень нормативных и технологических документов:

- Примерное двухнедельное меню **в наличии**
- Ежедневное меню **в наличии**
- Меню раскладка **в наличии**
- Технологические карты (ТК) **в наличии**
- Техничко-технологические карты (ТТК) при включении в рацион питания новой кулинарной продукции с пониженным содержанием соли и сахара **в наличии**
- Накопительная ведомость **в наличии**
- График приема пищи, **в наличии**
- Гигиенический журнал (сотрудники) **в наличии**
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования **в наличии**
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях **в наличии**
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции **в наличии**
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции **в наличии**
- Ведомость контроля за рационом питания **в наличии**
- Приказ о составе бракеражной комиссии **в наличии**
- График дежурства преподавателей в столовой **в наличии**
- Акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока по организации питания к новому учебному году **в наличии**
- Программа по совершенствованию системы организация питания обучающихся
- Положение об организации питания обучающихся **в наличии**
- Положение о бракеражной комиссии **в наличии**
- Приказ об организации питания **в наличии**
- Должностные инструкции персонала пищеблока **в наличии**
- Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП **в наличии**

- Требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы
- Наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания **в наличии**

Схема пищеблока "МОУ "Запорожская ООШ"

