

Утверждено



Согласовано

Начальник МКУ отдела образования
администрации Приваловского муниципального
района



ПАСПОРТ

п/д № _____ МКОУ СП №1 г. Приваловка

Адрес местонахождения:

Ивановская область, г. Приваловка, ул. Социалистическая, д. 4

Телефон В 49339 4 - 4 02

на почте: zefn@101.ru privalkovskiy.ru

Утверждено

Директор МКОУ СШ №1 г. Приволжска

В.Г.Горлатенко

Согласовано

Начальник МКУ ОО администрации
Приволжского муниципального района

Е.В.Калинина

ПАСПОРТ

пищеблока МКОУ СШ №1 г. Приволжска

Адрес месторасположения:

Ивановская область, г. Приволжск, ул. Социалистическая, д.4

Телефон 8 49339 4 14 02

эл почта: school1.priv@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 Горлатенко Валентина Григорьевна
Ответственный за питание обучающихся Смирнова Марина Анатольевна
Численность педагогического коллектива 32 чел.

Количество классов по уровням образования:

1-4 классы -11; 5-9 классы – 12; 10-11 классы- 3

Количество посадочных мест 220

Площадь обеденного зала 344,3 м²

| № п\п | Классы | Количество классов | Численность обучающихся, всего чел. | В том числе льготной категории, чел. |
|-------|-----------|--------------------|-------------------------------------|--------------------------------------|
| 1 | 1 класс | 2 | 65 | 1 |
| 2 | 2 класс | 3 | 80 | 0 |
| 3 | 3 класс | 3 | 70 | 1 |
| 4 | 4 классов | 3 | 69 | 2 |
| 5 | 5 классы. | 3 | 83 | 0 |
| 6 | 6 классы | 3 | 62 | 1 |
| 7 | 7 классы | 2 | 61 | 1 |
| 8 | 8 классы | 3 | 71 | 2 |

| | | | | |
|----|-----------|---|----|---|
| 9 | 9 классы | 2 | 60 | 2 |
| 10 | 10 классы | 2 | 49 | 2 |
| 11 | 11 классы | 1 | 31 | 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 | 283 | 62 | 22 |
| | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 4 | 0 | 0 |
| 2 | Учащиеся 5-8 классов | 277 | 201 | 72,5 |
| | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 4 | 1 | 25 |
| | в т.ч. за родительскую плату | 200 | 200 | 100 |
| 3 | Учащиеся 9-11 классов | 140 | 75 | 53,5 |
| | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 5 | 3 | 60 |
| | в т.ч. за родительскую плату | 72 | 72 | 100 |
| | Общее количество учащихся всех возрастных групп | 700 | 338 | 48,2 |
| | в том числе льготных категорий | 13 | 4 | 30,7 |
| | | | | |

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 | 283 | 221 | 78 |
| | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 4 | 4 | 100 |
| 2 | Учащиеся 5-8 классов | 277 | 3 | 1 |
| | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 5 | 2 | 40 |

| | | | | |
|---|---|-----|-----|------|
| | в т.ч. за родительскую плату | 272 | 272 | 100 |
| 3 | Учащиеся 9-11 классов | 140 | 2 | 1.4 |
| | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 5 | 2 | 40 |
| | в т.ч. за родительскую плату | 138 | 138 | 100 |
| | Общая количество учащихся всех возрастных групп | 700 | 226 | 32.2 |
| | в том числе льготных категорий | 13 | 8 | 61.5 |
| | | | | |

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

| | |
|---|---|
| Модель предоставления питания | Буфетно-раздаточная |
| Оператор питания, наименование | МАУ «Школьник» |
| Адрес местонахождения | Ивановская область, г. Приволжск, ул. Социалистическая, д.4 |
| Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо | Новикова Елена Александровна |
| Контактные данные: тел. / эл. почта | shcool-nik@yandex.ru |
| Дата заключения контракта | м\к №9 от 01.12.2022 и м\к №8 от 28.10.2022г. |
| Длительность контракта | До 28.12.2022 года |

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

| | |
|----------------------------------|-----------------|
| Вид транспорта | Не используется |
| Принадлежность транспорта | - |
| Условия использования транспорта | Не используется |

5. Инженерное обеспечение пищеблока

| | |
|-----------------------|--|
| Водоснабжение | (<u>централизованное</u> , собственная скважина, другие ведомственные источники) |
| Горячее водоснабжение | (<u>централизованное</u> , собственная котельная, водонагреватель, <u>резервное горячее водоснабжение</u>) |
| Отопление | (<u>централизованное</u> , собственная котельная) |
| Водоотведение | (<u>централизованное</u> , локальные сооружения, другие) |
| вентиляция помещений | (естественная, <u>искусственная</u> , 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 | | | | - |
| 2 | Производственные помещения | | | | - |

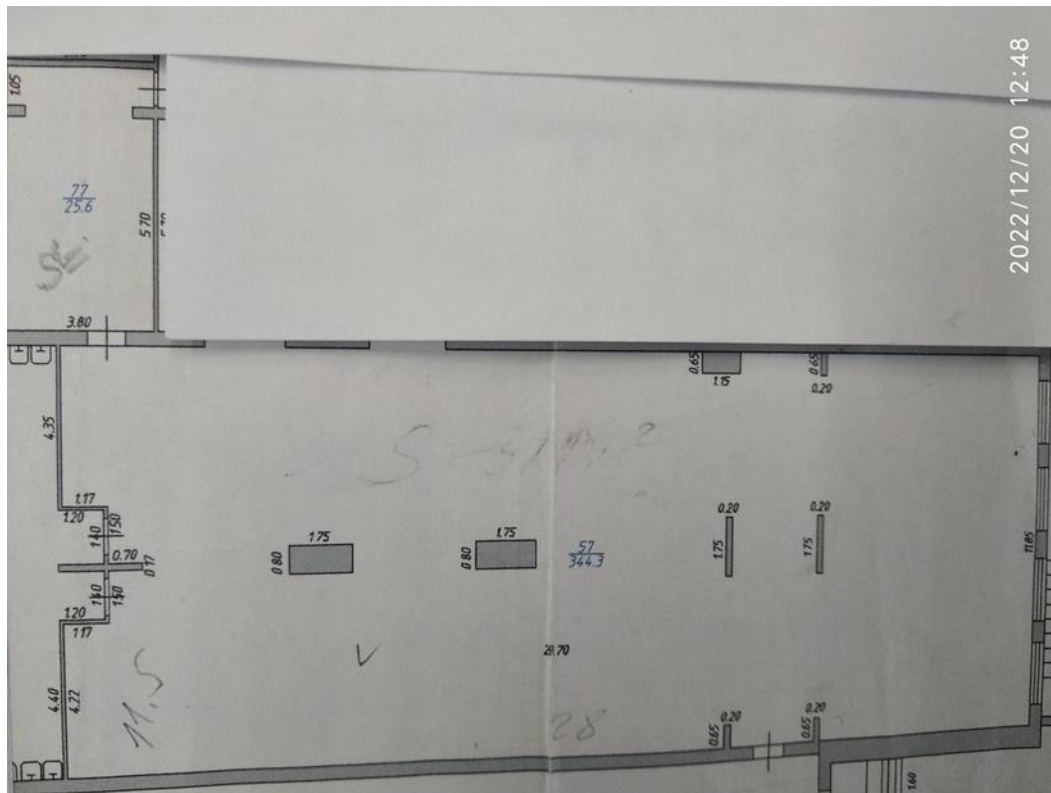
| | | | | | |
|------|---|---|---|---|-------|
| 2.1 | Овощной цех (первичной обработки овощей) | | | | - |
| 2.2 | Овощной цех (вторичной обработки овощей) | | | | - |
| 2.3 | Мясо-рыбный цех | | | - | - |
| 2.4 | Доготовочный цех | - | - | | - |
| 2.5 | Горячий цех | | | | - |
| 2.6 | Холодный цех | | | | - |
| 2.7 | Мучной цех | | | - | - |
| 2.8 | Раздаточная | | | | |
| 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 | - | - | - | 344,3 |
| 2.15 | Посудомоечная буфета-раздаточной | - | - | - | 25,6 |
| 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 |
| | | | | | |

| | | | | | | | |
|---|------------------|--|--|--|--|--|--|
| 3 | Холодильное | | | | | | |
| 4 | Весозмерительное | | | | | | |
| | | | | | | | |

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



| № п/п | Наименование оборудования | Характеристика оборудования столовой - 344,3 м ² | | | |
|-------|---------------------------|---|-----------------------|-----------------------------------|---------------------------------------|
| | | количество единиц оборудования | дата его приобретения | процент изношенности оборудования | количество посадочных мест в столовой |
| 1 | Буфет | ПГН-70М | -2- | 20 | 220 |
| | холодильник | 1 | 2010 | 50 | |
| | касса | 1 | | | |

9. Характеристика бытовых помещений

| № п/п | Перечень бытовых помещений | Характеристика помещений -, площадь М ² | |
|-------|--------------------------------------|--|---------------------------------------|
| | | количество | единиц оборудования для бытовых целей |
| 1 | Подсобное помещение для мытья посуды | 25,6 м ² | |
| 2 | Моечные ванны | | 6 шт. |

| | | |
|---|-------------------------|-------|
| 3 | водонагреватель | 3 шт. |
| 4 | Стеллаж для посуды | 2 шт. |
| 5 | Стол для приёма посуды | 1 шт. |
| 6 | Стол для грязной посуды | 1 шт. |
| 7 | Стол для чистой посуды | 1 шт. |
| 8 | Раковины | 1 шт. |

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 | - | | | | | |
| 4 | Рабочие кухни (помощники повара) | - | | | | | |
| 5 | буфетчица | 3 | 100% | Среднее специальное | - | 1)27л 2)9 л, 3) 30л | Имеется |
| 6 | Подсобный рабочий | 1 | 100% | Среднее специальное | - | 27л | имеется |

11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов
- самообслуживание

12. Перечень нормативных и технологических документов:

- Примерное двухнедельное меню -имеется
- Ежедневное меню -имеется
- Меню раскладка -имеется
- График приема пищи -имеется
- Гигиенический журнал (сотрудники) -имеется
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования -имеется
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции -имеется
- Приказ о составе бракеражной комиссии -имеется
- График дежурства преподавателей в столовой -имеется
- Акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока по организации питания к новому учебному году -имеется
- Положение об организации питания обучающихся -имеется
- Положение о бракеражной комиссии -имеется
- Приказ об организации питания -имеется
- Должностные инструкции персонала пищеблока -имеются
- Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП - нет
- Требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы -соблюдаются
- Наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания -имеются