

ПАСПОРТ

Пищеблока МБОУ «Гимназия им. А.Н. Островского»
наименование образовательной организации

Адрес месторасположения г. Кинешма ул. им. Крупской д.7

Телефон 8(49331)5-31-89 эл почта: GimOstr@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:

Директор МБОУ «Гимназия им. А.Н. Островского О.Н. Яншенкина

Ответственный за питание обучающихся Е.А. Мартынова

Численность педагогического коллектива 29 чел.

Количество классов по уровням образования 23

Количество посадочных мест 60

Площадь обеденного зала 43,8 кв.м.

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	5 класс	2	46	2
2	6 класс	3	71	0
3	7 класс	2	57	0
4	8 класс	2	50	1
5	9 класс	2	42	0
6	10 класс	2	41	0
7	11 класс	2	47	0

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			
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			
2	Учащиеся 5-8 классов			
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату			
3	Учащиеся 9-11 классов			
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату			
	Общее количество учащихся всех возрастных групп			
	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			
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			
2	Учащиеся 5-8 классов			
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату			
3	Учащиеся 9-11 классов			
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату			

	Общая количество учащихся всех возрастных групп			
	в том числе льготных категорий			

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

Модель предоставления питания	буфето-раздаточная
Оператор питания, наименование	ИП Мирошниченко
Адрес местонахождения	Г. Кинешма ул. 50 лет ВЛКСМ д.27
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Мирошниченко Татьяна Евгеньевна
Контактные данные: тел. / эл. почта	8-910-999-17-59
Дата заключения договора	01.09.2022
Длительность договора	1 год

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	Легковая
Принадлежность транспорта	-транспорт ИП. предоставляющего пищевую продукцию
Условия использования транспорта	соответствует

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	водонагреватель
Отопление	централизованное
Водоотведение	централизованное
вентиляция помещений	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 догоотовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения	-	-	-	-
2	Производствен ные помещения	-	-	-	-
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	-	-	-	-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	-	-	-	-
2.3	Мясо-рыбный цех	-	-	-	-
2.4	Догоотовочный 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	-	-	-	19,2
2.13	Моечная и кладовая тары	-	-	-	-
2.14	Производствен ное помещение буфета- раздаточной	-	-	- -	-

2.15	Посудомоечная буфета- раздаточной	-	-	-	19,2
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 эксплуатаци и	процента изношенност и оборудования
1.	Буфето- раздаточная	Мармит ЭМК– 70 КМУ универсальный	1	2011	2011	100%
		Плита электрическая с жарочным шкафом ТЭ-024	1	2011	2011	100%
		Плита электрическая Дарина 1430- 01Е	1	2009	2009	100%
		Шкаф холодильный «Бирюса»	1	2011	2011	100%
		Холодильник Liebherr CT 2841	1	2012	2012	100%
		Электрокипяти льник КНЭ-100	1	2018	2018	100%
		Подставка для кипятильников	1	2011	2011	100%
2.	Посудомоечная буфета- раздаточной	Водонагревате ль Thermex IF50-v	1	2018	2018	100%

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	производ и- тельность	дата изготов- ления	срок службы	сроки профилактиче ского осмотра
1	Тепловое						
	Электрический мармит		ЭМК–70 КМУ		2011		
	Плита электрическая с жарочным шкафом		ТЭ-024		2011		
	Плита электрическая		Дарина 1430-01E		2009		
	Электрокипяти льник		КНЭ-100		2018		
	Водонагревател ь		Thermex IF50-v		2018		
2	Механичес-кое						
3	Холодильное						
	Шкаф холодильный		«Бирюса»		2011		
	Холодильник		Liebherr CT 2841		2012		
4	Весоизмери- тельное						

8.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:

№ п/п	Наименование технологичес- кого оборудования	Характеристика мероприятий					
		наличие договора на техосмотр	наличие договора на проведе- ние метроло-	Проведение ремонта	план приобре- тения нового и замена старого	ответст- венный за состояние оборудо- вания	график санитарной обработки оборудован ия

			гических работ		оборудования		
1	Тепловое	Имеется на учебный год				ИП Мирошничко	В конце смены
2	Механическое						
3	Холодильное	Имеется на учебный год				ИП Мирошничко	В конце смены
4	Весоизмерительное						

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	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Зав. производством						
2	Технолог						
3	Повара						
4	Рабочие кухни (помощники повара)						

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