

ПАСПОРТ

пищеблока

Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
средней общеобразовательной школы

Кенадского сельского поселения

Ванинского муниципального района Хабаровского края

наименование образовательной организации

адрес месторасположения Хабаровский край, Ванинский район село Кенада,
ул.40 лет Октября, д. 14

Телефон 8(42137)28193 эл. почта: sch_kenada@edu.27.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:

Руководитель образовательной организации директор МБОУ СОШ с. Кенада Гречка Оксана Николаевна

Ответственный за питание обучающихся социальный педагог МБОУ СОШ с. Кенада Коноплева Евгения Александровна

Численность педагогического коллектива 14 чел.

Количество классов по уровням образования 3/5/2

Количество посадочных мест 40 посадочных мест

Площадь обеденного зала 44, 1 м²

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1.	1 класс	1	4	2
2.	2 класс	1	7	2
3.	3 класс	1	6	2
4.	4 классов	0	0	0
5.	5 классов	1	10	2
6.	6 классов	1	7	3
7.	7 классов	1	2	1
8.	8 классов	1	5	2
9.	9 классов	1	2	1
10.	10 классов	1	3	1
11.	11 классов	1	6	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			
	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	19	19	100 %
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	7	7	100 %
2	Учащиеся 5-8 классов	26	26	100 %
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	6	6	100 %
	в т.ч. за родительскую плату	20	20	100 %
3	Учащиеся 9-11 классов	3	3	100 %
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	1	1	100 %
	в т.ч. за родительскую плату	2	2	100 %
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	48	48	100 %
	в том числе льготных категорий	14	14	100 %

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

Модель предоставления питания	Столовая на сырье
Оператор питания, наименование	МБОУ СОШ с. Кенада
Адрес местонахождения	Хабаровский край, Ванинский район село Кенада, ул.40 лет Октября, д. 14
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Директор МБОУ СОШ с. Кенада Гречка Оксана Николаевна
Контактные данные: тел. / эл. почта	sch_kenada@edu.27.ru 8(42137)28193
Дата заключения контракта	-
Длительность контракта	-

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 доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения	-	Имеется, площадь 4,8 м ²	-	-
2	Производственные помещения (кабинет шеф-повара)	-	Имеется, площадь 3,3 м ²	-	-
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	-	Имеется, площадь 3,5 м ²	-	-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	-	-	-	-
2.3	Мясо-рыбный цех	-	Имеется, площадь 3,9 м ²	-	-
2.4	Доготовочный цех	-	-	-	-
2.5	Горячий цех	-	Имеется, площадь 39,8 м ²	-	-
2.6	Холодный цех	-	Имеется, площадь 20,3 м ²	-	-
2.7	Мучной цех	-	-	-	-
2.8	Раздаточная	-	-	-	-
2.9	Помещение для резки хлеба	-	-	-	-
2.10	Помещение для обработки яиц	-	-	-	-
2.11	Моечная кухонной посуды	-	Имеется, площадь 13,6 м ²	-	-
2.12	Моечная столовой посуды	-	Имеется, площадь 13,6 м 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	процента изношенности оборудования
1.	Холодильный цех	Шкаф ШХ	1	2000 г.	2001	18 %
		Холодильник «Бирюса»	1	1998 г.	2001	45 %
		Морозильная камера «Zanyssi»	1	2000 г.	2001	22 %
		Холодильная витрина А-87-sm	1	10.01.2022 г.	2022	0 %

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

Оборудование цеха первичной обработки овощей:

- картофелеочистительная машина;
- овощерезательная машина (при необходимости);
- стеллаж (сетчатый для овощей);

Оборудование овощного цеха:

- овощерезательная машина или универсальная кухонная машина;
- весы настольные;

Оборудование мясо-рыбного цеха:

- холодильный шкаф среднетемпературный (0/+5°C);
- весы настольные отдельно для мяса и рыбы (не менее двух);

Оборудование доготовочного цеха:

- овощерезательная машина и (или) универсальная кухонная машина;
- весы настольные;
- разделочные доски в стойке;

Оборудование горячего цеха:

- пароконвекционный шкаф (пароконвектомат);
- сковорода опрокидывающаяся;
- котел электрический;
- универсальная кухонная машина для продуктов, прошедших тепловую обработку;

- протирочная (протирорезательная машина);
Оборудование цеха мучных изделий:
- шкаф для расстойки;
- пекарский шкаф (или конвекционная печь),
Помещение для хранения и нарезки хлеба (допускается рабочая зона в холодном цехе).
- Оборудование в помещении для хранения и нарезки хлеба:
- хлеборезательная машина (при наличии условий);
Оборудование в помещении для обработки яиц:
- овоскоп;
Оборудование моечного отделения столовой посуды:
- посудомоечная машина;
- решетки (полки) для просушивания посуды;
- стеллажи (шкафы) для хранения чистой столовой посуды;
- передвижные тележки для сбора грязной посуды (при наличии);

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	Плита электрическая	ПЭ-4ЭТ	4-конфорочная (2 шт.)	2000 г.	20 лет	Протокол по проведенным испытаниям и электрическим измерениям к электроустановкам до 1000 В от 20.05.2021 г.
		Шкаф жарочный	ЭШВ-1-5/220	5 кВт/ч	09.12.2012 г.	9 лет	Протокол по проведенным испытаниям и электрическим измерениям к электроустановкам до 1000 В от 20.05.2021 г.
		Мармит 2 шт.	«jka-165»	1,2 кВт/ч	16.04. 2008 г.	12 лет	Протокол по проведенным испытаниям и электрическим измерениям

							к электроустановкам до 1000 В от 20.05.2021 г.
		Водонагреватель 100 л.	«Термекс» Н-100	100 л.	2015 г.	6 лет	Протокол по проведенным испытаниям и электрическим измерениям к электроустановкам до 1000 В от 20.05.2021 г.
2	Механическое	Электромясорубка	-	1,1 кВт/ч	2001 г.	20 лет	Протокол по проведенным испытаниям и электрическим измерениям к электроустановкам до 1000 В от 20.05.2021 г.
		Тестомес	-	10 кг.	2010 г.	9 лет	Протокол по проведенным испытаниям и электрическим измерениям к электроустановкам до 1000 В от 20.05.2021 г.
3	Холодильное	Шкаф ШХ	-	0,35 кВт кВт/ч	2000 г.	20 лет	Протокол по проведенным испытаниям и электрическим измерениям к электроустановкам до 1000 В от 20.05.2021 г.
		Холодильник	«Бирюса»	2.5 кг/сутки	1998 г.	20 лет	Протокол по проведенным испытаниям и

1	Тепловое	Имеется Контракт № 018 -21/П от 20.05.2021 г. с ООО «Электромед »	-	-	-	Шеф- повар столовой Гетман Т.А.	Имеется
2	Механическое	Имеется Контракт № 018 -21/П от 20.05.2021 г. с ООО «Электромед »	-	-	-	Шеф- повар столовой Гетман Т.А.	Имеется
3	Холодильное	Имеется Контракт № 018 -21/П от 20.05.2021 г. с ООО «Электромед »	-	-	-	Шеф- повар столовой Гетман Т.А.	Имеется
4	Весоизмери- тельное	-	-	-	-	Шеф- повар столовой Гетман Т.А.	Имеется

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
	Стол готовой продукции	1	2001 г.	10 %	40 посадочных мест площадь обеденного зала 44, 1 м ²
	Стол сырой продукции	1	2001 г.	10 %	
	Стол «Тесто»	1	2001 г.	10 %	
	Стол «Хлеб»	1	2001 г.	10 %	
	Стеллаж для сушки посуды столовой	1	2001 г.	10 %	
	Стеллаж для сушки посуды кухонной 1	1	2001 г.	10 %	
	Моечные ванны для 3-х секционные для мытья столовой	1	2001 г.	30 %	

	посуды				
	Моечные ванны для 2-х секционные для мытья кухонной посуды	1	2001 г.	30 %	
	Стойка для раздачи	1	2001 г.	43 %	
	Плита электрическая	1	2001 г.		
	Шкаф жарочный	1	2019 г.		
	Мармит 2 шт.	1	2010 г.		
	Водонагреватель 100 л.	1	2016 г.		
	Электоромясорубка	1	2001 г.		
	Тестомес	1	2019 г.		
	Шкаф ШХ	1	2001 г.		
	Холодильник	1	2001 г.		
	Морозильная камера	1	2001 г.		
	Холодильная витрина	1	2022 г.		
	Весы электронные	1	2001 г.		
	Весы электронные	1	2019 г.		

9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М ²	
		количество	единиц оборудования для бытовых целей
	Душ	1	площадь 20 м ²
	Туалет	1	площадь 19 м ²
	Раздевалка	1	площадь 18 м ²

10. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика персонала столовой					
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Шеф повар	1	1	имеется	Технолог по специальности	1,8 месяцев	имеется

					«Технология продукции общественно го питания»		
2	Повара	1	1	имеется	Повар 4 разряда	4,5 года	имеется
3	Рабочие кухни (помощники повара)	1	1		Повар 3 разряда	8 месяцев	имеется

11. Форма организации питания обучающихся

- **предварительное накрытие столов для учащихся начальной школы и льготных категорий учащихся**

- **самообслуживание для учащихся, питающихся за родительскую плату**

- шведский стол

- меню по выбору

12. Перечень нормативных и технологических документов:

- Примерное двухнедельное меню имеется

- Ежедневное меню имеется

- Меню раскладка имеется

- Технологические карты (ТК) имеется

- Калькуляционная карта имеется

- Накопительная ведомость имеется

- График приема пищи имеется

- Гигиенический журнал (сотрудники) имеется

- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования имеется

- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях имеется

- Журнал бракеража готовой пищевой продукции имеется

- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции имеется

- Ведомость контроля за рационом питания 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

- Программа по совершенствованию системы организация питания обучающихся имеется

- Положение об организации питания обучающихся имеется

- Положение о бракеражной комиссии имеется

- Приказ об организации питания имеется

- Должностные инструкции персонала пищеблока имеется

- Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП имеется

- Требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы имеется

- Наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания имеется