

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
Тейковского муниципального района
«Морозовская средняя общеобразовательная школа»

155035, Ивановская область, Тейковский район, село Морозово, ул. Молодежная, д.1-А,
тел. 8 49343 48-149, e-mail: morozovosoh@ivreg.ru

ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА
муниципального казенного общеобразовательного
учреждения Тейковского муниципального района
«Морозовская средняя общеобразовательная школа»

Адрес месторасположения: 155035, Ивановская область, Тейковский район, село Морозово, ул. Молодежная, д.1-А

Телефон тел. 8 (49343) 48149, эл почта: e-mail: morozovosoh@ivreg.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 Гоголина Ольга Витальевна
Ответственный за питание обучающихся Емельянова Ольга Витальевна

Численность педагогического коллектива 9 чел.

Количество классов по уровням образования НОО – 4, ООО - 5

Количество посадочных мест – 60

Площадь обеденного зала 68,5 кв.м.

№ п/п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	1	6	6
2	2 класс	1	10	10
3	3 класс	1	4	4
4	4 класс	1	7	7
5	5 класс	1	6	3
6	6 класс	1	12	6
7	7 класс	1	9	4
8	8 класс	1	5	5
9	9 класс	1	6	3

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	27	27	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	27	27	100
2	Учащиеся 5-8 классов	32	32	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	18	18	56
	в т.ч. за родительскую плату	14	14	44
3	Учащиеся 9-11 классов	6	6	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	3	3	50
	в т.ч. за родительскую плату	3	3	50
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	65	65	100
	в том числе льготных категорий	48	48	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	27	3	11
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
2.	Учащиеся 5-8 классов	32	5	16
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
	в т.ч. за родительскую плату	32	5	16
3.	Учащиеся 9-11 классов	5	0	0
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
	в т.ч. за родительскую плату	5	0	0
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	65	8	12
	в том числе льготных категорий	0	0	0

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

Модель предоставления питания	Столовая на сырье
Оператор питания, наименование	ИП Агафонов С.Н.
Адрес местонахождения	153034, г. Иваново, ул. Лакина, д.1, кв.78
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Агафонов Сергей Николаевич Хренов Владимир Владимирович
Контактные данные: тел. / эл. почта	8(905)155 48 38/ gko37@yandex.ru
Дата заключения контракта	09.01.2023
Длительность контракта	28.02.2023

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	автомобильный
Принадлежность транспорта	транспорт организаций поставщиков пищевой продукции по договоренности с оператором питания
Условия использования транспорта	в рамках заключенного контракта

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	водонагреватель
Отопление	централизованное
Водоотведение	централизованное
вентиляция помещений	естественная, искусственная

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		7		
2	Производственные помещения		32,4		
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)		2,1		-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)		2,1		-
2.3	Мясо-рыбный цех		4,2	-	-
2.4	Доготовочный цех	-	-		-
2.5	Горячий цех		9		-
2.6	Холодный цех		4		-
2.7	Мучной цех			-	-
2.8	Раздаточная		4,5		
2.9	Помещение для резки хлеба		1	-	-
2.10	Помещение для обработки яиц		1	-	-
2.11	Моечная кухонной посуды		2,5		-
2.12	Моечная столовой посуды		10,6		-
2.13	Моечная и кладовая тары		7		--
2.14	Производственное помещение буфета-раздаточной	-	-	-	
2.15	Посудомоечная буфета-раздаточной	-	-	-	
3	Комната для приема пищи (персонал)				

8. Характеристика помещения и оборудования, план-схема столовой

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	Складские помещения	Мармит электрический кухонный	1	2010г	22.02.2011	30%
		Холодильник Atlant	1	2020	01.05.2020	10%
		Холодильник Atlant	1	2016	01.09.2016	50%
		Холодильник Бирюса	1	2007	01.07.2007	60%
		Стеллажи для хранения продуктов (стационарные)	2	2000	2000	40%
		Весы товарные	1	2000	2000	30%
2	Овощной цех (первичной обработки овощей)	Картофелечистка	1	1985	1985	60%
		Стеллажи для временного хранения продуктов (стационарные)	2	2000	2000	40%
3	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Производственный стол	1	2011	2011	30%
		Моечные раковины	2	2011	2011	30%
		Машина протирачная МПО-1-01	1	2006	2006	40%
4	Мясо-рыбный цех	Производственный стол	2	2011	2011	30%
		Моечные раковины	2	2011	2011	30%
		Мясорубка	1	2011	2011	40%
5	Горячий цех	Плита электрическая ПЭ-0.72М 4-х комфорочная с жарочным шкафом	1	2000	2000	50%

		Плита электрическая ПЭ-0.72М 4-х комфорочная с жарочным шкафом	1	2000	2000	70%
		Производственные столы	2	2011	2011	30%
		Раковина для мытья рук	1	2014	2014	30%
		Весы	1	2017	2017	0%
6	Холодный цех	Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха	1	2022	01.09.2022	0%
7	Раздаточная	Мармит электрический кухонный	1	2011	2011	30%
8	Помещение для резки хлеба	Шкаф для хранения хлеба	1	2017	2017	20%
9	Помещение для обработки яиц					
10	Моечная кухонной посуды	Моечная кухонной посуды, ванная моечная	1	2011	2011	30%
		Стеллаж для тарелок (3 полки)	1	2011	2011	30%
11	Моечная кухонной посуды	Сушилка для посуды	1	2014	2014	30%
		Стол для посуды	1	2014	2014	30%
		Стол для грязной посуды	1	2014	2014	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						
1)	Плита электрическая ПЭ-0.72М 4-х	приготовление пищи	ПЭ-0,72М	Максимальная температура	05.04.2010	Не указан	1 раз в 6 месяцев

	комфорочная с жарочным шкафом			конфорки более 400 °С, в камере шкафа до 300°С			
2)	Плита электрическая ПЭ-0.72М 4-х комфорочная с жарочным шкафом	приготовлени е пищи	ПЭ- 0,72М	Максимальн ая температура конфорки более 400 °С, в камере шкафа до 300°С	05.04. 2010	Не указан	1 раз в 6 месяцев
3)	Мармит электрически й кухонный	предназначен для кратковремен ного хранения в горячем состоянии вторых блюд в функциональ ных емкостях и раздачи их потребителю	ЭМК 70КМ	Регулировк а температур ы от +25...+85 °С.	22.02. 2011	Не указан	1раз в 6 месяцев
2. Механическо е							
1)	Электро- мясорубка	предназначен а для измельчения продуктов	TJ-12H ERGO	Мощность мин 220 Ват мах 1500Ватт	25.08. 2011	Не указан	1раз в 6 месяцев
2)	Машина для переработки овощей	предназначен а для протирки вареных продуктов (картофеля, свеклы, моркови, гороха, творога и др.) измельчения продуктов	МПО- 1-01 ОАО Торгма ш	мощность 1 Вт	10.05. 2011	не указан	1раз в 6 месяцев
3. Холодильное							
1)	Морозильная камера FROSTOP	Холодообес печение	FROST OP	Температу рный диапазон, в *С: -6°С до -24°С	2020	Не указан	1раз в 6 месяцев
2)	Холодильник	Холодообес	Атлант	Температу	2020	Не	1раз в 6

	Atlant	печенье	МХМ-1716-00	температурный диапазон, в *С: -18 °С...-9		указан	месяцев
3)	Холодильник Atlant	Холодообеспечение	Атлант ХМ-4008-022	Температурный диапазон, в *С: -18 °С...-9	2016	Не указан	1 раз в 6 месяцев
4)	Холодильник Бирюса	Холодообеспечение	Бирюса 133R	Температурный диапазон, в *С: -18 °С...-9	07/2007	Не указан	1 раз в 6 месяцев
4.	Весозмерительное						
1)	Электронные весы	весозмерительное	ИП7119	Не превышает 5 кг	2021	Не указан	

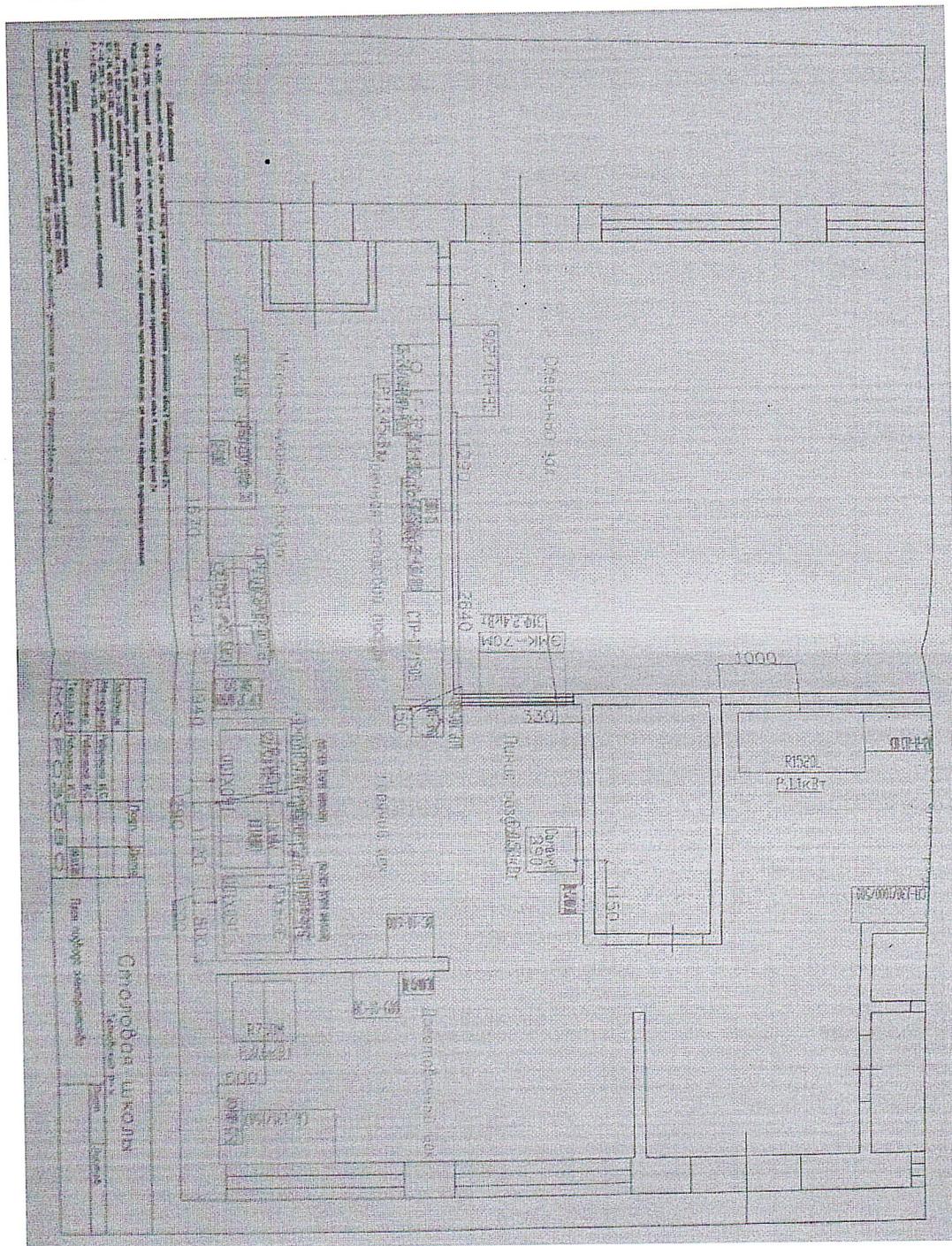
8.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:

№ 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	нет		по заявке	имеется	школа	имеется
2	Механическое	нет		по заявке	имеется	школа	имеется
3	Холодильное	нет		по заявке	имеется	школа	имеется
4	Весозмерительное	имеется	имеется	раз в год	имеется	школа	имеется

9. Характеристика бытовых помещений

№ 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	8	2016	30	60
2	стулья	60	2016	30	60

9.1 Характеристика помещения и оборудования столовой, план-схема столовой



9.2 Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М ²	
		Количество единиц оборудования для бытовых целей	
1.	Сан. узел для сотрудников пищеблока	унитаз -1шт. раковина для мытья рук -1шт.	1
2.	Гардеробная персонала	шкаф	4
3.	Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря	-	0,75

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	1	1	среднее профессиональное	4	2г. 3 мес.	имеется
4	Рабочие кухни (помощники повара)	0,75	1	среднее профессиональное	-	8 лет	имеется

11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов

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