

ПАСПОРТ

ПИЩЕБЛОКА

МБОУ «Катайгинская средняя общеобразовательная школа»

Адрес месторасположения:

**243432, Томская область,
Верхнекетский район,
П.Катайга, ул.Кирова, 39А**

mail katschool@yandex.ru Адрес сайта: ver-katschool.edu.tomsk.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:

Директор МБОУ «Катайгинская СОШ»: Пупасова Ирина Александровна

Ответственный за питание обучающихся: Калгашкина Наталья Ивановна

Численность педагогического коллектива: 20 чел.

Количество посадочных мест: 48

Площадь обеденного зала: 56,6 кв.м

Количество классов по уровням образования:

НОО – 4 класса, ООО - 5 классов, СОО- 2 класса.

№ п/п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.	
				ОВЗ	дотация
1	1 класс	1	10	1	0
2	2 класс	1	8	1	0
3	3 класс	1	9	1	0
4	4 класс	1	13	3	0
5	5 класс	1	8	3	3
6	6 класс	1	8	1	3
7	7 класс	1	12	3	4
8	8 класс	1	9	4	0
9	9 класс	1	9	2	1
10	10 класс	1	11	4	2
11	11 класс	1	6	2	1
	Итого:	11	103	25	14

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	40	40	100%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	6	6	15 %
2	Учащиеся 5-8 классов	37	37	100%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	21	21	57%
	в т.ч. за родительскую плату	27	27	43%
3	Учащиеся 9-11 классов	26	26	100%

в т.ч. учащиеся льготных категорий	12	12	46%
в т.ч. за родительскую плату	14	14	54%
Общее количество учащихся всех возрастных групп	103	103	100 %
в том числе льготных категорий	73	73	71%

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

Модель предоставления питания	столовая на сырье
Оператор питания, наименование	
Адрес местонахождения	
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	
Контактные данные: тел. / эл. почта	
Дата заключения контракта	
Длительность контракта	

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	Специализированный грузовой автомобиль
Принадлежность транспорта	Транспорт ИП Долганов
Условия использования транспорта	Для доставки продуктов

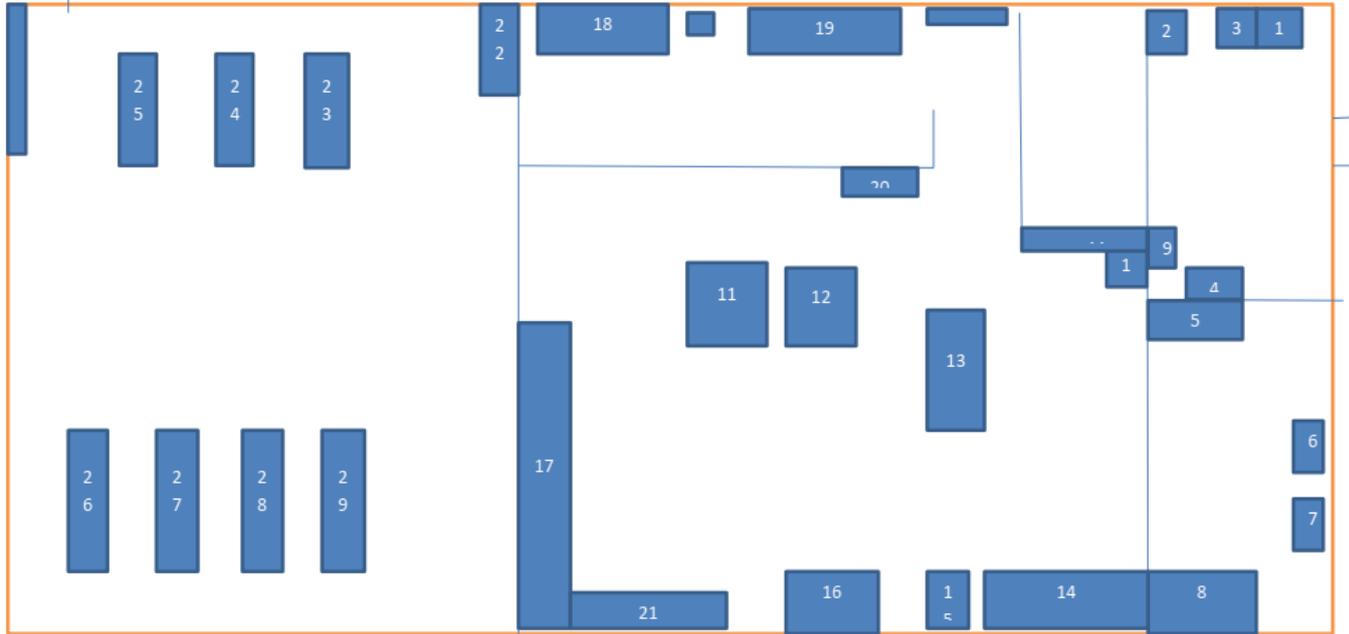
5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	водонагреватель
Отопление	централизованное
Водоотведение	локальное сооружение (выгреб)

вентиляция помещений

комбинированная

6. Проектная мощность (план-схема расположения помещений пищеблока)



- 1- холодильник; 2-холодильник; 3-стол; 4- мойка для овощей; 5-мойка для кур и яиц; 6- стол для яиц; 7-стол для кур; 8- стол для сырого мяса; 9- раковина для рук; 10- раковина для рук; 11- электрическая плита; 12- электрический; 13-жарочный шкаф; 14- стол разделочный; 15- холодильник; 16-стол; 17-раздача; 18- мойка посуды; 19- котломойка; 20-стол для теста; 21-стелаж для посуды; 22-стол для грязной посуды; 23-29 обеденные столы; 30 раковины для мытья рук.

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		20 кв.м		
2	Производственные помещения		60 кв.м.		
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)		3,5 кв. м.		

2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)		4,2 кв. м		
2.3	Мясо-рыбный цех		6,8 кв. м		
2.4	Доготовочный цех				
2.5	Горячий цех		49 кв.м		
2.6	Холодный цех				
2.7	Мучной цех				
2.8	Раздаточная		3 кв.м		
2.9	Помещение для резки хлеба				
2.10	Помещение для обработки яиц				
2.11	Моечная кухонной посуды		1,2 кв.м		
2.12	Моечная столовой посуды		2 кв.м		
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 технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производительность	дата изготовления	срок службы	сроки профилактического осмотра
1	Тепловое:						

	Электрическая плита	Приготовление блюд в наплитной посуде		3,0 кВт	март 2014 г.	10 лет	1 раз в месяц
	Электрическая плита	Приготовление блюд в наплитной посуде		3,0 кВт	март 2021 г.	2 года	1 раз в месяц
	Электрический духовой шкаф	Приготовление блюд (запекание)		3,0 кВт	март 2014г	10лет	1 раз в месяц
	бойлер	Для получения горячей воды		1500 Вт	10.06.2018 г.	5 лет	1 раз в 6 месяцев
	бойлер	Для получения горячей воды		1500 Вт	10.06.2018 г.	5 лет	1 раз в 6 месяцев
2	Механическое						
	Электромясорубка	Для приготовления фаршей		230 Вт	2008 г.	10 лет	1 раз в 2 года
	Кухонная вытяжка	Для ударения воздуха от плиты		60 Вт	2019 г.	10 лет	1 раз в месяц
3	Холодильное:						
	Холодильник-морозильник	Для хранения продуктов	«Бирюса»- 127	96 Вт	2018г.	10 лет	1 раз в 3 года; по мере необходимости
	Холодильник	Для хранения продуктов		165 Вт	1994г.	30 лет	по мере необходимости
	Холодильник-морозильник	Для длительного хранения продуктов	Атлант МХМ-2835-90	98 Вт	2016г.	8 лет	1 раз в 3 года; по мере необходимости
	Холодильник-морозильник	Для длительного хранения		90 Вт	2004 г.	20 лет	1 раз в 3 года; по мере необходимости

		продуктов					
	Холодильник для овощей	Для длительного хранения продуктов			2021	2года	Для длительного хранения продуктов
4	Весоизмерительное:	Для взвешивания продуктов и порций	ACS-40	30 кг	2015 г.	9 лет	1 раз в 2 года; ежедневно

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	-	-	Не требуется	имеется	повар	имеется
2	Механическое	-	-	Не требуется	имеется	повар	имеется
3	Холодильное	-	-	Требуется (2 холодильника)	имеется	повар	имеется
4	Весоизмерительное	-	-	Не требуется	имеется	повар	имеется

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 изношенности	количество посадочных мест	в

		оборудования		оборудования	столовой
1.	Стол	7	1986г	100%	8 мест за 1 стол
2.	табуретки	48	2000 г.	70%	48

10. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика персонала столовой					
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Повар	2	да	среднее	III разряд IV разряд	15 лет, 4 года	имеется имеется
2	Заведующий столовой	0,5	да	среднее		3года	имеется

12. Перечень нормативных и технологических документов:

- Примерное двухнедельное меню
- Ежедневное меню
- Меню раскладка
- Технологические карты (ТК)
- 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
- Акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока по организации питания к новому учебному году
- 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