

ПАСПОРТ

пищеблока МОУ СОШ № 8

Адрес месторасположения Хабаровский край, город Комсомольск-на-Амуре, улица Ленинградская, дом 63

Телефон (4217) 527233 эл почта: shkola8_kms@mail.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 Лаптева Оксана Викторовна

Ответственный за питание обучающихся Бурмистрова Елена Николаевна

Численность педагогического коллектива 28 чел.

Количество классов по уровням образования начальное общее образование – 12, основное общее образование – 15, среднее общее образование - 2

Количество посадочных мест 240

Площадь обеденного зала 196,7 кв.м

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	3	86	86
2	2 класс	3	86	86
3	3 класс	3	89	89
4	4 классов	3	84	84
5	5 классов	3	69	20
6	6 классов	4	99	20
7	7 классов	3	72	13

8	8 классов	2	58	15
9	9 классов	3	72	18
10	10 классов	1	23	5
11	11 классов	1	25	4

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	345	245	100%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	345	241	100%
2	Учащиеся 5-8 классов	298	229	76,8%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	68	67	98,5%
	в т.ч. за родительскую плату		162	54,3%
3	Учащиеся 9-11 классов	120	44	36,6%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	27	27	100%
	в т.ч. за родительскую плату		17	14,2%
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	763	519	68%
	в том числе льготных категорий	440	335	76%

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	345	104	100%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	345	4	1,1%
2	Учащиеся 5-8 классов	298	77	25,8%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	68	1	1,5%
	в т.ч. за родительскую плату		76	25,5%
3	Учащиеся 9-11 классов	120	0	0
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	27	0	0

	в т.ч. за родительскую плату			
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	763	181	23,8%
	в том числе льготных категорий	440	5	1,1%

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

Модель предоставления питания	Столовая на сырье
Оператор питания, наименование	МУП КШП № 2
Адрес местонахождения	Хабаровский край, город Комсомольск-на-Амуре, Комсомольское шоссе, дом 77
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Мальчикова Инна Витальевна
Контактные данные: тел. / эл. почта	(4217) 258953, kombinatpit-2@mail.ru
Дата заключения контракта	11.01.2022
Длительность контракта	31.05.2022

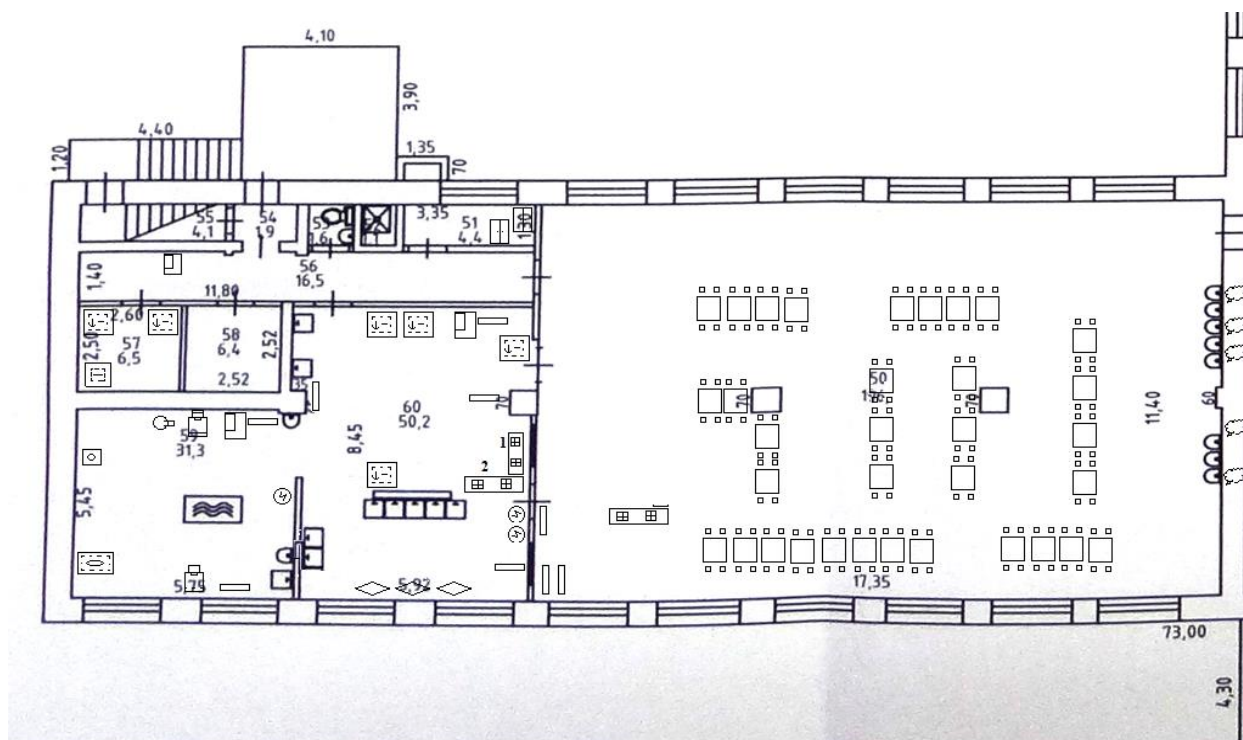
4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	Грузовик-рефрижератор
Принадлежность транспорта	Транспорт оператора питания
Условия использования транспорта	Доставка продуктов по предварительной заявке

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	централизованное
Отопление	централизованное
Водоотведение	централизованное
вентиляция помещений	комбинированная

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



- | | | | |
|--|----------------------|--|--------------------|
| | Морозильная камера | | Весы |
| | Холодильник | | Стеллаж для посуды |
| | Электрокипятильник | | Разделочный стол |
| | Электросковорода | | обеденный стол |
| | Мясорубка | | Электрополотенце |
| | Духовой шкаф | | Шкаф для одежды |
| | Протирочная машина | | Мармит вторых блюд |
| | Электросковорода | | |
| | Электрокипятильник | | |
| | 1 Мармит первых блюд | | |

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 помещений	Площадь помещения м ²			
		Столовые школьно базовые	Столовые, работающие на сырье	Столовые доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения		Склад для овощей – 5,6 кв.м; Склад для сыпучих продуктов – 6,4 кв.м; Склад с холодильным оборудованием – 6,5 кв.м		
2	Производственные помещения				
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)		Зона – 2 кв.м		-

2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)		Зона – 2 кв.м		-
2.3	Мясо-рыбный цех		Зона – 3 кв.м		-
2.4	Доготовочный цех	-	-		-
2.5	Горячий цех		31,3 кв.м		-
2.6	Холодный цех		Зона – 6 кв.м		-
2.7	Мучной цех			-	-
2.8	Раздаточная		6 кв.м		
2.9	Помещение для резки хлеба		Зона – 1 кв.м	-	-
2.10	Помещение для обработки яиц		Зона – 1,5 кв.м	-	-
2.11	Моечная кухонной посуды		Зона – 4 кв.м		-
2.12	Моечная столовой посуды		Зона – 3,5 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 цехов и помещений	Характеристика оборудования				
		наименование оборудования	количество единиц оборудования	дата его выпуска	даты начала его эксплуатации	процента изношенности и оборудования
1	Горячий цех	Плита электрическая ЭП-6П	1	06.10.2016	20.09.2017	44%
2	Овощной цех (вторичной обработки овощей) (зона)	Весы электронные ВР4900-15-2/5АБ-06	1	30.06.2017	31.08.2017	100%
3	Раздаточная (зона)	Витрина холодильная ВХС-1,2ТАИР	1	01.08.2015	30.05.2016	17%
4	Горячий цех	Электрокипяти	1	01.07.2014	25.07.2014	100%

		льник АКНЕ-100				
5	Горячий цех	Протирочная машина	1	01.01.2011	26.12.2011	100%
6	Овощной цех (первичной обработки овощей) (зона)	Машина картофелеочистительная МОК-150У	1	01.01.2014	20.11.2014	100%
7	Горячий цех	Шкаф жарочный ЖХЭ-3	1	26.06.2012	30.08.2012	100%
8	Складское помещение	Ларь морозильный МЛГ-250	1	15.01.2016	12.09.2016	100%
9	Овощной цех (первичной обработки овощей) (зона)	Овощерезка МПР-350	1	01.10.2006	01.10.2007	100%
10	Складское помещение	Шкаф холодильный Ш-08	1	01.01.2011	30.06.2011	100%
11	Моечная кухонной посуды (зона)	Ванна моечная	2	29.12.2010	03.09.2014	100%
12	Моечная столовой посуды (зона)	Ванна моечная трехсекционная ВСМ 5/530	1	29.12.2010	03.09.2014	100%
13	Холодный цех (зона)	Холодильник DAEWOO FR-330	1	15.02.2012	26.02.2018	100%
14	Мясо-рыбный цех (зона)	Мясорубка ТТ-22	1	01.01.2019	15.10.2019	100%
15	Раздаточная (зона)	Витрина холодильная «Океан»	1	01.01.2011	02.01.2012	100%
16	Помещение для резки хлеба (зона)	Стол «Люкс» для хранения хлеба	1	01.01.2012	24.10.2012	100%
17	Раздаточная (зона)	Мармит	1	01.01.1976	01.01.1976	100%
18	Горячий цех	Электрическая сковорода	1	01.01.2002	01.01.2002	100%
19	Складское помещение	Холодильник Бирюса	1	01.07.2003	01.07.2003	100%
20	Раздаточная (зона)	Мармит	1	22.08.2008	25.08.2009	100%
21	Моечная столовой посуды	Водонагреватель проточный	1	01.01.2010	02.08.2010	100%
22	Холодный цех (зона)	Стол 1200*600*850,	2	12.09.2008	23.09.2009	100%

		полка наборная нержавеющая				
23	Моечная столовой посуды (зона)	Электронагрева тель EDISSON	1	01.01.2009	01.08.2009	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 технологическо го оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производитель ность	дата изготовлен ия	срок службы	сроки профилактичес кого осмотра
1	Тепловое	1.Для приготовления первых, вторых и третьих блюд, в наплитной посуде	Плита электрическая ЭП-6П	6 конфорок	06.10.2016	5 лет	1 раз в месяц
		2.Для приготовления кипятка на предприятиях общественного питания	Электрокипятильник АКНЕ-100	100л в час	01.07.2014	4 лет	1 раз в месяц
		3.Для тепловой обработки различной продукции при	Шкаф жарочный ЖХЭ-3	Длина-950 Ширина-815 Высота-1800 Противней-6 шт	26.06.2012	5 лет	1 раз в месяц
		4.Для кратковременного сохранения в горячем состоянии вторых блюд в функциональных емкостях и раздачи их потребителю	Мармит	3 конфорки	01.01.1976	5 лет	1 раз в месяц

		5.Для жарки продуктов основным способом и во фритюре, пассирование овощей, тушение, припускание мясных, рыбных и овощных изделий	Электрическая сковородка	Емкость чаши – 38 л	01.01.2002	5 лет	1 раз в месяц
		6.Для кратковременного сохранения в горячем состоянии вторых блюд в функциональных емкостях и раздачи их потребителю	Мармит	Емкостей 6 Тэн 3	22.08.2008	5 лет	1 раз в месяц
		7.Для получения горячей воды в бытовых целях	Водонагреватель проточный «Эталон»	5 л в минуту	01.01.2010	5 лет	1 раз в месяц
		8.Для получения горячей воды в бытовых целях и обслуживание от 1 до 3 водоразборных точек	Электронагреватель EDISSON	7 л в минуту	01.01.2009	5 лет	1 раз в месяц
2	Механическое	1.Для нарезания сырых и вареных овощей, шинковке	Протирачная машина	200 кг в час	01.01.2011	5 лет	1 раз в месяц

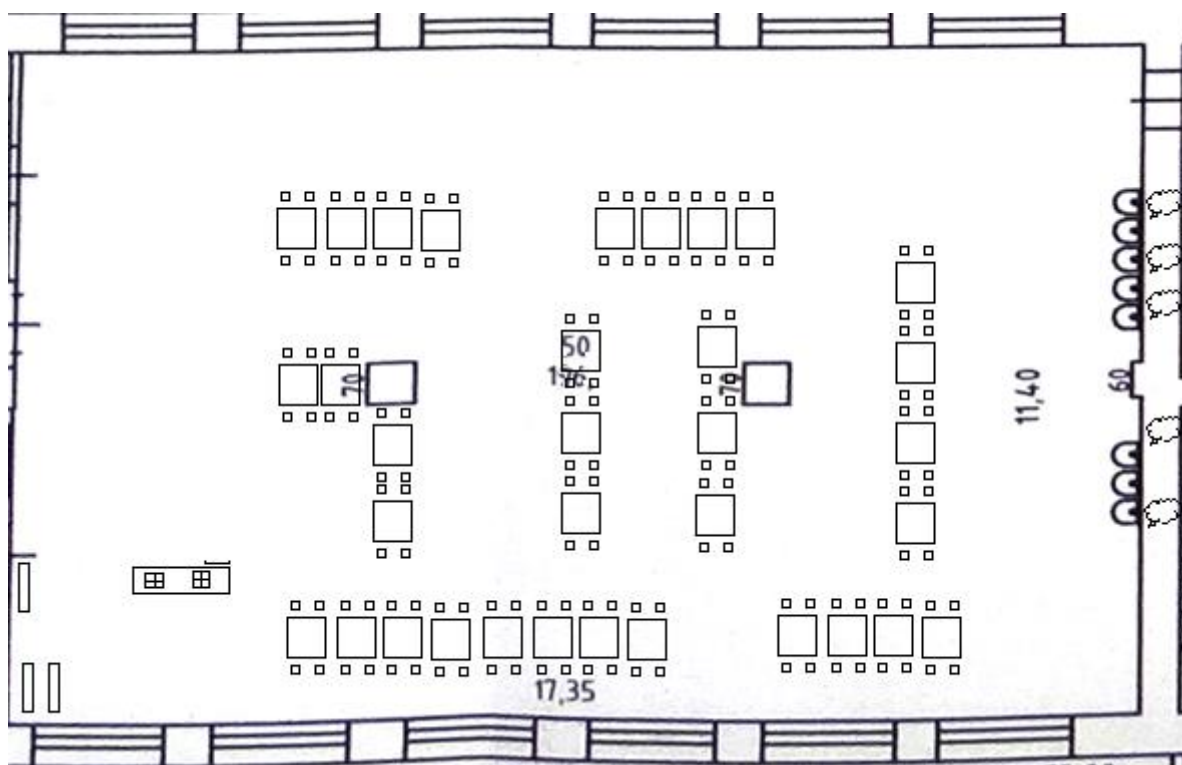
		капусты и протиравания вареных овощей					
		2.Для очистки картофеля и других корнеплодов	Машина картофелеочистительная МОК-150У	150 кг в час	01.01.2014	3 года	1 раз в месяц
		2.Для протирки вареных продуктов	Овощерезка МПР-350	350 кг в час	01.10.2006	5 лет	1 раз в месяц
		4.Для приготовления фарша из мяса и рыбы	Мясорубка ТТ-22	220 кг в час	01.01.2019	4 года	1 раз в месяц
3	Холодильное	1.Для кратковременного хранения и демонстрации покупателю различных продуктов	Витрина холодильная ВХС-1,2ТАИР	Ширина 1180мм Глубина 970мм Высота 1185мм	01.08.2015	8 лет	1 раз в месяц
		2.Для заморозки продуктов	Ларь морозильный МЛГ-250	236 л	15.01.2016	6 лет	1 раз в месяц
		3.Для хранения, показа, и торговли упакованной продукции	Шкаф холодильный Ш-08	800 л	01.01.2011	6 лет	1 раз в месяц
		4.Для охлаждения и заморозки продуктов	Холодильник DAEWOO FR-330	277 л	15.02.2012	8 лет	1 раз в месяц
		5.Для хранения и демонстрации готовых продуктов и полуфабрикатов	Витрина холодильная «Океан»	260 л	01.01.2011	7 лет	1 раз в месяц

		6.Для охлаждения и заморозки продуктов	Холодильник Бирюса	260 л	01.07.2003	8 лет	1 раз в месяц
4	Весоизмерительное	1.Для взвешивания продуктов питания, блюд	Весы электронные ВР4900-15-2/5АБ-06	до 15 кг	30.06.2017	6 лет	1 раз в год

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		Закключается по мере необходимости	Закключается по мере необходимости			
2	Механическое		Закключается по мере необходимости	Закключается по мере необходимости			
3	Холодильное		Закключается по мере необходимости	Закключается по мере необходимости			
4	Весоизмерительное		Закключается по мере необходимости	Закключается по мере необходимости			

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
1	Стол обеденный четырехместный	4	11.12.2013	100	
2	Стол обеденный	8	27.09.2011	100	
3	Стол обеденный	28	01.08.2009	100	
4	Стол обеденный	2	23.12.2011	100	
5	Табурет кухонный	36	11.12.2013	100	
6	Табурет кухонный	120	10.11.2006	100	

9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М ²
		Количество единиц оборудования для бытовых целей
1.	гардеробная для персонала	4,4 кв.м, шкафы для верхней одежды, для рабочей одежды
2.	сан.узел, душевая	1,6; 1,1 кв.м, 1 унитаз, 1 умывальная раковина, в душевой резиновый коврик

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	1	1	Среднее профессиональное	4	28	+
2	Технолог						
3	Повара	1	1	Среднее профессиональное	4	15	+
4	Рабочие кухни (помощники повара)	1	1	Основное общее		9	+

11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов
- самообслуживание
- 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

13. Потребность в оборудовании

Наименование производственного помещения	Оборудование
Овощной цех (первичной обработки овощей)	овощерезательная машина
Овощной цех (вторичной обработки овощей)	овощерезательная машина
Холодный цех	среднетемпературные холодильный шкаф (в количестве 1 шт.) бактерицидная установка для обеззараживания воздуха
Мучной цех	Тестомесильная машина
Помещение для нарезки хлеба	хлеборезательная машина
Горячий цех	духовой (жарочный) шкаф
Раздаточная зона	Мармиты для первых блюд