



«Утверждено»
Директор школы
Лисова М.Г.

ПАСПОРТ

**пищеблока муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
«Старовичугская средняя общеобразовательная школа им. Г.В. Писарева»**

Адрес месторасположения: 155310 Ивановская область, Вичугский район, поселок Старая
Вичуга, улица Советская, дом 6
Телефон: (49354) 9-11-35
Эл почта: stvdir@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: Лисова Марина Геннадьевна

Ответственный за питание обучающихся: Тесова Ольга Викторовна

Численность педагогического коллектива: 33 чел.

Количество классов по уровням образования: нач. школа – 9 классов, основная – 11 классов, старшая – 2 класса.

Количество посадочных мест: 150

Площадь обеденного зала: 237 кв. м.

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 классы	2	61	3
2	2 классы	2	57	3
3	3 классы	3	55	3
4	4 классы	2	40	2
5	5 классы	2	49	2
6	6 классы	2	46	0
7	7 классы	2	48	3
8	8 классы	3	73	4

9	9 классы	2	59	1
10	10 класс	1	14	0
11	11 класс	1	23	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	213	213	100%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	7	7	3,2%
2	Учащиеся 5-8 классов	216	184	85%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	10	10	4%
	в т.ч. за родительскую плату		174	81%
3	Учащиеся 9-11 классов	96	50	52%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	1	1	1%
	в т.ч. за родительскую плату		49	51%
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	525	447	85%
	в том числе льготных категорий	18	18	3,4%

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	213		
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	7	7	3%
2	Учащиеся 5-8 классов	216		
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	5	5	2%
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0

3	Учащиеся 9-11 классов	96	80	77%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
	в т.ч. за родительскую плату		80	77%
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	525	80	15 %
	в том числе льготных категорий	12	12	2%

3. Модель предоставления услуги питания

Модель предоставления питания	Столовая на сырье
Оператор питания, наименование	Поставщик: ООО «Вербена»
Адрес местонахождения	Юридический адрес: 155310, Ивановская обл., Вичугский район, пос. Ст. Вичуга, ул. Школьная, д.1
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Е.А.Белюсова
Контактные данные: тел. / эл. почта	89206713012
Дата заключения контракта	01.12.2022
Длительность контракта	Ежемесячно

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	грузовая газель
Принадлежность транспорта	-транспорт ИП, предоставляющего пищевую продукцию
Условия использования транспорта	для перевозки продукции

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	водонагреватель
Отопление	централизованное
Водоотведение	централизованное

Вентиляция помещений	комбинированная

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 на сырье	Столовые доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения		10,2		
2	Производственные помещения				
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)		7,0		
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)		7,0		
2.3	Мясо-рыбный цех		4,0		
2.4	Доготовочный цех		6,0		
2.5	Горячий цех		8,0		
2.6	Холодный цех		6,2		
2.7	Мучной цех		6,2		
2.8	Раздаточная		8,0		
2.9	Помещение для резки хлеба		6,2		
2.10	Помещение для обработки яиц		4,0		
2.11	Моечная кухонной посуды		6,0		
2.12	Моечная столовой посуды		6,0		
2.13	Моечная и кладовая тары		4,0		
2.14	Производственное помещение буфета-раздаточной		10,0		
2.15	Посудомоечная буфета-раздаточной				
3	Комната для приема пищи (персонал)		4,0		

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.	Эл.плита	ПЭ704 ШК/4	1	2007	2007	100

			ниметр оло- гических работ		замена старого обору- дования	ваня	ия
1	Тепловое	нет	нет	да	нет	Зам АХЧ	по 1р.в неделю
	Эл.плита	нет	нет	да	нет	Зам АХЧ	по 1р.в неделю
	Плита гранитная	нет	нет	да	нет	Зам АХЧ	по 1р.в неделю
	Эл.плита	нет	нет	да	нет	Зам АХЧ	по 1р.в неделю
	Эл.плита	нет	нет	да	нет	Зам АХЧ	по 1р.в неделю
2	Механическое						
	Мясорубка	нет	нет	да	нет	Зам АХЧ	по 1р.в неделю
3	Холодильное	нет	нет	да	нет	Зам АХЧ	по 1р.в неделю
	Шкаф холодильный	нет	нет	да	нет	Зам АХЧ	по 1р.в неделю
	Шкаф холод.	нет	нет	да	нет	Зам АХЧ	по 1р.в неделю
	Холодильник	нет	нет	да	нет	Зам АХЧ	по 1р.в неделю

9. Характеристика помещения и оборудования столовой, план-схема столовой

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой -, площадь 237 М ²			
		количество единиц оборудования	дата его приобретения	процент изношенности оборудования	количество посадочных мест в столовой
1	Стол 4 местных	6	1973	100	24
2	Стол 6 местный	21	1973	100	126
3	Стол для посуды	4	1973	100	
4	Стул	150	2012	30	



9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М ²	
		количество	единиц оборудования для бытовых целей
1	Подсобное помещение	1 ед ,	14,4 м2
2	Подсобное помещение	1 ед ,	14,3 м2

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	3	100%	+		28,34 года	+
4	Рабочие кухни (помощники повара)	2	100%	+		22,50 лет	+

11. Форма организации питания обучающихся

- самообслуживание

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
- График дежурства преподавателей в столовой
- 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
- Требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы
- Наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания