

Утверждаю
Директор **Е.С.Макурина**
Приказ № 104 от 22.04.2012



ПАСПОРТ

пищеблока МКОУ Заволжский лицей
наименование образовательной организации

Адрес месторасположения г. Заволжск, ул. Мира, д.5

Телефон 8493332-11-96 эл почта: z_lizey@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 Макурина Елена Сергеевна
Ответственный за питание обучающихся Варегина Марина Юрьевна
Численность педагогического коллектива 8 чел.

Количество классов по уровням образования 13

Количество посадочных мест 80

Площадь обеденного зала 47м²

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	3	89	
2	2 класс	3	80	
3	3 класс	3	86	
4	4 классов	4	97	
	Итого:		352	

2. Охват горячим питанием по возрастным группам обучающихся

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	352	352	100%

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	352	8	2,27%

Горячим обедом обеспечиваются дети ОВЗ (с ограниченными возможностями здоровья)

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

Модель предоставления питания	Столовая доготовочная
Оператор питания, наименование	ИП Сенов С.Г.
Адрес местонахождения	г. Заволжск ,ул. Кооперативная, д.44
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Сенов Сергей Геннадьевич
Контактные данные: тел. / эл. почта	тел.8493332-10-73, senov.troicka@yandex.ru
Дата заключения контракта	№ 408 от 20.12.2022
Длительность контракта	1 месяц

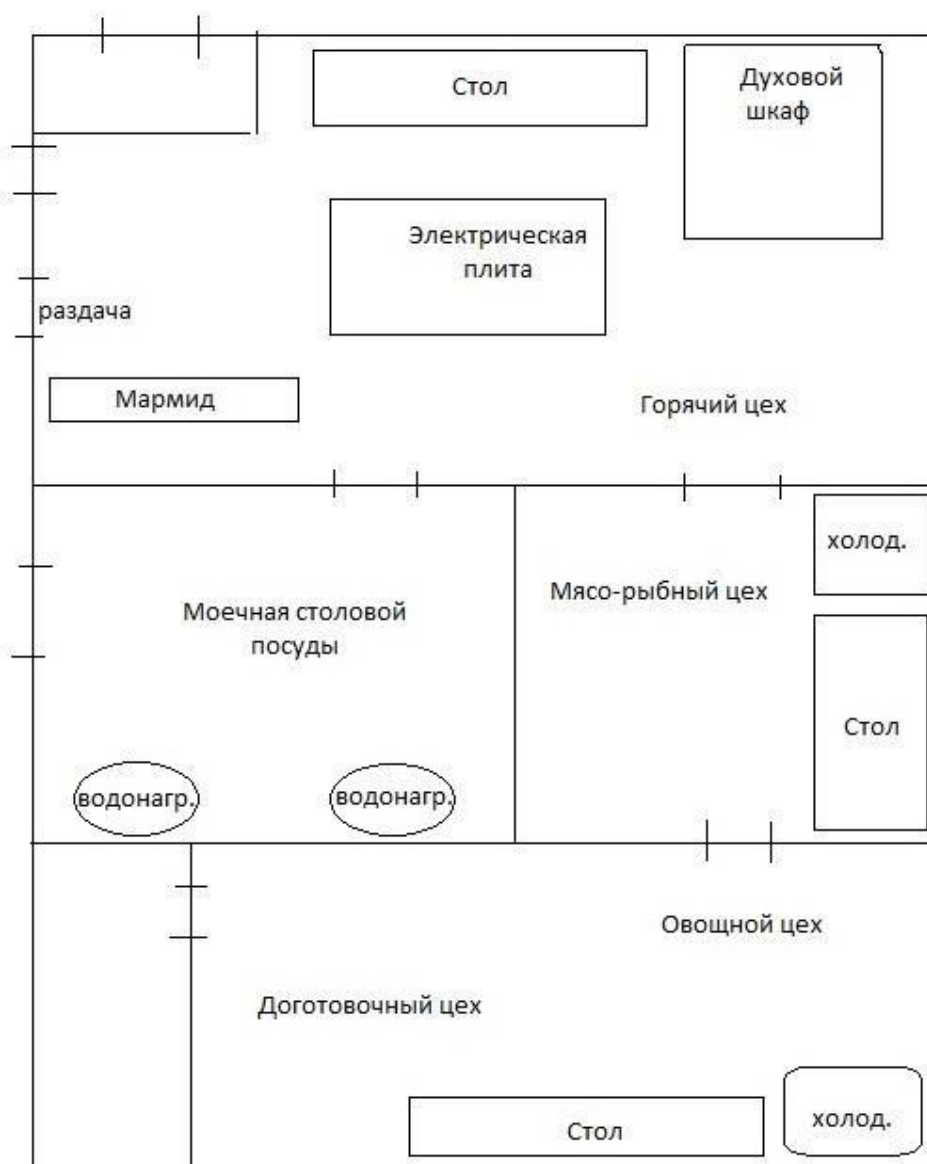
4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	Газель Н854КК 37
Принадлежность транспорта	транспорт ИП Сенов С.Г., предоставляющего пищевую продукцию

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	централизованное
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		-		
2	Производственные помещения		40 м ²		
2.1	Овощной цех		8 м ²		
2.2	Мясо-рыбный цех		3 м ²		-
2.3	Доготовочный цех	-	5 м ²		-
2.4	Горячий цех		16 м ²		-
2.5	Моечная кухонной и столовой посуды		7 м ²		-

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
	Горячий цех	Духовой шкаф	1	1980	1980	100%
		Плита	1	2013	2013	50%
		Мармид	1	1980	1980	100%
	Мясо-рыбный цех	Холодильник Саратов	1	2009	2009	50%
		Весы CAS-05	1	2011	2011	100%
	Овощной цех	Холодильник Саратов	1	2007	2007	70%
	Моечная кухонной и столовой посуды	Водонагреватель	2	2011	2011	100%
		Аристон		2014	2014	100%

Дополнительные характеристики технологического оборудования:

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производительность	дата изготовления	срок службы	сроки профилактического осмотра
1. Тепловое							
	Духовой шкаф	Приготовление пищи			1980 г.	42 года	1 раз в год
	Плита	Приготовление пищи	ПЭМ 4-020	4-х конфорочная	2013	9 лет	1 раз в год
	Мармид	Поддержание температуры			1980	42 года	1 раз в год
2. Механическое							
	Картофелечистка	Очистка картофеля	МОК-150М		2013	9 лет	1 раз в год
2. Холодильное							
	Холодильник	Сохранение продуктов	Саратов		2009	13 лет	1 раз в год.
	Холодильник	Сохранение продуктов	Саратов		2007	14 лет	1 раз в год
4 Весоизмерительное							
	Весы	Взвешивание сырья, продуктов	CAS-05		2011	11 лет	1 раз в год

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							
	Духовой шкаф	-	-	Осмотр 1 раз в год,		Казакова Н.Н.	1 раз в неделю

	Плита	-	-	ремонт по мере необходимости	Заменить духовой шкаф.	Карцева С.С. Василькова А.А.	
	Мармид	-	-				
2. Механическое							
	Картофелечистка			Осмотр 1 раз в год, ремонт по мере необходимости		Казакова Н.Н. Карцева С.С. Василькова А.А.	1 раз в неделю
3 Холодильное							
	Холодильник Саратов			Осмотр 1 раз в год, ремонт по мере необходимости		Казакова Н.Н. Карцева С.С. Василькова А.А.	1 раз в неделю
	Холодильник Саратов						
4 Весоизмерительное							
	Весы CAS-05			Осмотр 1 раз в год, ремонт по мере необходимости		Казакова Н.Н. Карцева С.С. Василькова А.А.	1 раз в неделю

9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М ²	
		количество	единиц оборудования для бытовых целей
	Раздевалка для персонала	2 м ²	нет

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	100%	Среднее-специальное	4 / 4	27 лет/37 лет	имеется
2.	Кухонный работник	0,5	100%	Среднее специальное	4/4	27 лет/37лет	имеется

11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов
- самообслуживание
- шведский стол
- меню по выбору

12. Перечень нормативных и технологических документов:

- Примерное двухнедельное меню
- л- 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