

ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА

пищевый блок МБОУ «ГАВРИЛОВСКАЯ ООШ»
наименование образовательной организации

Адрес месторасположения ЛО ВР п. ГАВРИЛОВО, ул. ШКОЛЬНАЯ, д. 11

Телефон 8 (81378) 78 888 эл почта: gavrilovskayaooosh@yandex.ru



Директор

И.И. Тимошик

И.И.Тимошик

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 Тимошик Ирина Ивановна

Ответственный за питание обучающихся Костылева Елена Сергеевна

Численность педагогического коллектива 12 чел.

Количество классов по уровням образования **9**

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	1	10	
2	2 класс	1	10	
3	3 класс	1	16	
4	4 класс	1	10	
5	5 класс	1	17	10
6	6 класс	1	7	4
7	7 класс	1	7	4
8	8 класс	1	10	6
9	9 класс	1	10	5

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	0		
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0		
2	Учащиеся 5-8 классов	0		
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0		

	в т.ч. за родительскую плату	0		
3	Учащиеся 9 класса	0		
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0		
	в т.ч. за родительскую плату	0		
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	0		
	в том числе льготных категорий	0		

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	46	46	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	46	46	100
2	Учащиеся 5-8 классов	42	41	98
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	24	24	100
	в т.ч. за родительскую плату	18	18	100
3	Учащиеся 9 класса	10	10	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	7	7	70
	в т.ч. за родительскую плату	3	3	30
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	98	96	98
	в том числе льготных категорий	77	77	100

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

Модель предоставления питания	столовая на сырье
Оператор питания, наименование	ИП Разина Е.В.
Адрес местонахождения	ЛО, г. Выборг, ул. Ушакова, д. 4, кв. 22 а
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Разина Елена Викторовна
Контактные данные: тел. / эл. почта	+7911 748 1047
Дата заключения контракта	31.03.2021
Длительность контракта	С 01.04.2021- 31.12.2021

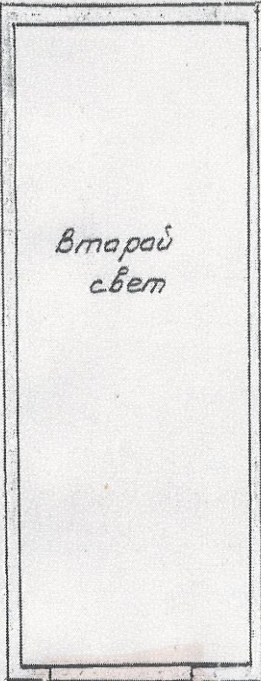
4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	
Принадлежность транспорта	-транспорт ИП. предоставляющего пищевую продукцию
Условия использования транспорта	собственный

5. Инженерное обеспечение пищеблока

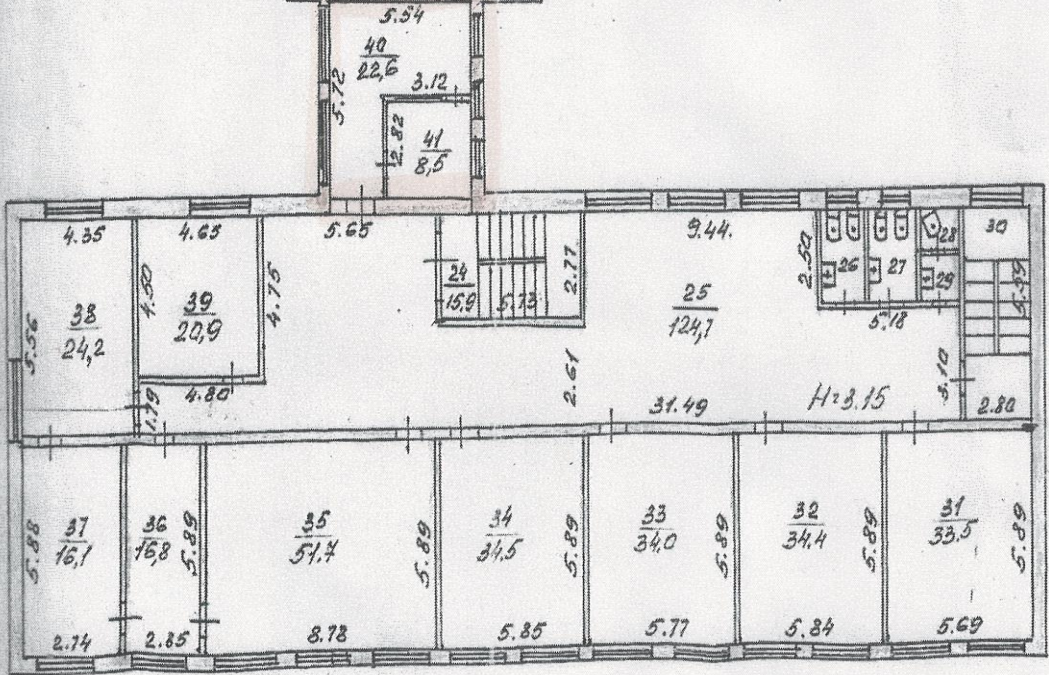
Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	водонагреватель
Отопление	централизованное
Водоотведение	централизованное
вентиляция помещений	естественная

**6. Проектная мощность (план-схема расположения помещений)
пищеблока (приложение 1)
(помещение пищеблока на схеме № 40, №41)**



Второй свет

II этаж



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	-	8,76	-	-
2	Производственные помещения	-	-	-	-
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	-	-	-	-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	-	-	-	-
2.3	Мясо-рыбный цех	-	-	-	-
2.4	Доготовочный цех	-	-	-	-
2.5	Горячий цех	-	8,5	-	-
2.6	Холодный цех	-	-	-	-
2.7	Мучной цех	-	-	-	-
2.8	Раздаточная	-	-	-	-
2.9	Помещение для резки хлеба	-	-	-	-
2.10	Помещение для обработки яиц	-	-	-	-
2.11	Моечная кухонной посуды	-	-	-	-
2.12	Моечная столовой посуды	-	-	-	-
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 оборудования
1	Горячий цех	Эл. плита	1	Дек.2020	17.12.2020	9,17%
2	Горячий цех	Посудомоечная машина «OCEAN №61D»	1	07.09.2020	12.01.2021	9,17%

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	Эл. плита	ЭП-4ЖШ		Дек.2020		
		Электрокипятник			01.03.2004		
2	Механическое	Кухонный комбайн	BOHS		09.01.2007		

3	Холодильное	Камера морозильная	Атлант		12.11.2018		
		Холодильник	BOHS		01.09.2007		
		Холодильник	Атлант		01.03.2002		
4	Весоизмерительное						

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					Зам. АХЧ	По графику
2	Механическое					Зам. АХЧ	По графику
3	Холодильное					Зам. АХЧ	По графику
4	Весоизмерительное					Зам. АХЧ	По графику

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	перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями
1	Комплект местный табуретами	4-4			
2	Комплект местный табуретами	4-2			

9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М ²	
		количество	единиц оборудования для бытовых целей
1	Склад	8,76	
2	Горячий цех	8,5	
3	Обеденный зал	13.84	

10. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика оборудования столовой -, площадь М ²					
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Зав. производством	1	+	Среднее специальное	4	10	+
2	Технолог	0	-	-	-	-	-
3	Повара	1	+	Среднее специальное	4	10	+
4	Рабочие кухни (помощники повара)	1	+	Основное		45	+

11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов

12. Перечень нормативных и технологических документов:

- Примерное двухнедельное меню
- Технологические карты (ТК)
- 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
- 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

Приложение А

Рекомендованный перечень оборудования для оснащения столовых, организующих по разным моделям питание обучающихся в общеобразовательных организациях*

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Модели предоставления питания обучающимся в общеобразовательных организациях			
		Комбинат школьного питания	Столовые, работающие на сырье	Столовые на доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	2	3	4	5	6
1	Складские помещения		Стеллажи для хранения продуктов (стационарные) +		
			Стеллажи для		

			гастроёмкостей (передвижные) +		
			Подтоварники (деревянные) +		
			Холодильные шкафы среднетемператур ные +		
			Холодильные шкафы низкотемпературн ые +		
			Весы товарные +		
2	Производствен ные помещения				
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)		Стеллажи для временного хранения продуктов (стационарные) -		
			Производственны е столы -		
		Моечные ванны	Моечные ванны -		
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук -		
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)		-		
2.3	Мясо-рыбный цех		-		

2.4	Доготовочный цех		-		
2.5	Горячий цех		Котел электрический (емкость зависит от мощности) -		
			Плита электрическая +		
			Весоизмерительное оборудование +		
			Производственные столы +		
			Холодильный шкаф среднетемпературный +		
			Раковина для мытья рук +		
2.6	Холодный цех		-		
2.7	Мучной цех		-		

2.8	Раздаточная		-		
2.9	Помещение для резки хлеба		-		
2.10	Помещение для обработки яиц		-		
2.11	Моечная кухонной посуды		Производственный стол +		
			Моечные ванны +		
			Стеллаж стационарный +		
			Раковина для мытья рук +		
2.12	Моечная столовой посуды		Производственный стол +		
			Посудомоечная машина +		
			Моечные ванны (двухсекционные) +		
			Шкаф для хранения посуды или Стеллаж стационарный +		
			Раковина для мытья рук +		
2.13	Моечная и кладовая тары		-		
2.14	Производстве		-		

	нное помещение буфета- раздаточной				
2.15	Посудомоечна я буфета- раздаточной		-		
3	Комната для приема пищи (персонал)		Производственны е столы		
			Электроплита		
			Холодильник бытовой		
			Моечная ванна		
			Раковина для мытья рук		

** Тип, марка и количество оборудования зависят от количества обучающихся в общеобразовательной организации*

В данном документе прошнуровано
и скреплено печатью

_____)
листа (ов).

Директор МБОУ «Гавриловская

Маслоштан Тимошик И

