

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №1 г.НАВОЛОКИ
155830, Ивановская область, Кинешемский район,
г.Наволоки, ул.Спортивная, д.23
телефон: (49331) 9-73-49 (факс), электронный адрес: ncos1@yandex.ru**

ПАСПОРТ

пищеблока

МОУ средняя школа №1 г.Наволоки

Адрес месторасположения: г.Наволоки ул. Спортивная д.23

Телефон 9-73-49
Эл. почта: ncos1@yandex.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**

Общие сведения об образовательной организации, указываются следующая информация:

Руководитель образовательной организации: Смирнова Галина Вениаминовна

Ответственный за питание обучающихся: Крылова Елена Ильинична

Численность педагогического коллектива: 29 чел.

Количество классов по уровням образования: начальная школа- 5 кл, основная школа – 12 кл, старшая школа – 2 кл.

Количество посадочных мест: 60

Площадь обеденного зала :65,5 кв.м

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	1	30	30
2	2 класс	2	43	43
3	3 класс	1	36	36
4	4 класс	1	29	29
5	5 класс	3	64	
6.	6 класс	2	51	2
7.	7 класс	2	56	
8.	8 класс	2	45	1
9.	9 класс	3	68	
10	10 класс	1	21	
11.	11 класс	1	21	

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	139	139	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	139	139	100
2	Учащиеся 5-8 классов	216	200	92,5
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	3	3	100
	в т.ч. за родительскую плату			
3	Учащиеся 9-11 классов	110	100	90

	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	465	439	94,4
	в том числе льготных категорий	142	142	100

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	139	0	0
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
2	Учащиеся 5-8 классов	216	0	0
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
3	Учащиеся 9-11 классов	110	0	0
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	465	0	0
	в том числе льготных категорий		0	0

3. Модель предоставления услуги питания: буфет - раздаточная

Модель предоставления питания	Буфет-раздаточная
Оператор питания, наименование	
Адрес местонахождения	Г.Наволоки ул. Спортивная д.23
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Смирнова Г.В.
Контактные данные: тел. / эл. почта	Тел: (49331) 9-73-49 ncos1@yandex.ru

Дата заключения контракта	01 сентября 2022г
Длительность контракта	29 декабря 2022г

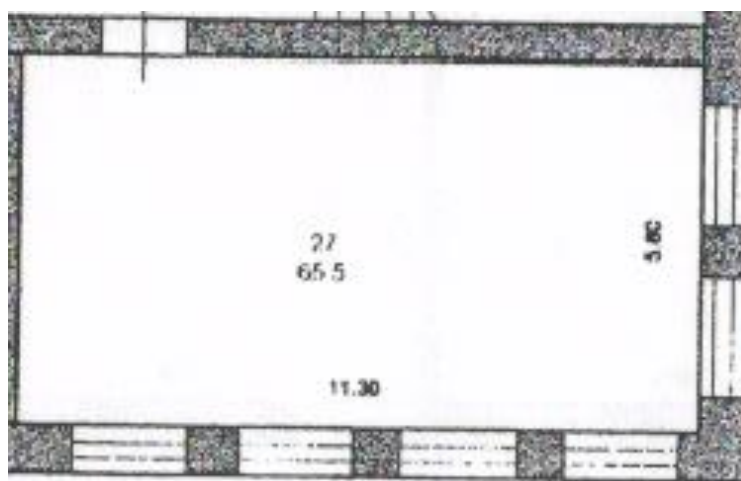
4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	Легковой автомобиль Reno sandera
Принадлежность транспорта	Транспорт образовательной организации
Условия использования транспорта	Ежедневный подвоз готовой продукции.

5. Инженерное обеспечение пищеблока

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

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



**7. Материально-техническое оснащение пищеблока:
Перечень помещений и их площадь 65,5 м²**

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Раздаточная, и буфет
2.8	Раздаточная	+
2.12	Моечная столовой посуды	+
2.14	Производственное помещение буфета-раздаточной	+
2.15	Посудомоечная буфета-раздаточной	+

8.1 Характеристика технологического оборудования пищеблока

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Характеристика оборудования				
		наименование оборудования	количество единиц оборудования	дата его выпуска	даты начала эксплуатации	Процент изношенности оборудования
1		Мармит МЭП-2Б	1	2011	Сентябрь 2011г	5%
2		Холодильник Атлант 6022-001	1	2008	Сентябрь 2008г	10%
3		Холодильная витрина АТЕSY 1565	1	2013	Сентябрь 2013	5%
4		Кипятильник эл.непрерывного действия КЭНД-100	1	2013	Сентябрь 2013	5%
5		Микроволновая печь ROLSEN	1	2008	Сентябрь 2008	10%
6		Плитка Искорка-3030 ЭПТ-2 электрич.	1	2001	Сентябрь 2001	20%

8.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования:

№ п/п	Наименование технологического	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производительность	дата изготовления	срок службы	сроки профилактиче

	оборудования				ления		ского осмотра
1	Тепловое						
2	Механичес-кое						
3	Холодильное	Холодильни к	Атлант 6022-001		2008		ежегодно
4	Весоизмери- тельное	весы			2020		ежегодно

8.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:

№ п/п	Наименование технологичес- кого оборудования	Характеристика мероприятий					
		наличие договора на техосмот р	наличие договора на проведе- ние метр оло- гических работ	Проведе- ние ремонта	план приобре- тения нового и замена старого обору- дования	ответст- венный за состояние оборудо- вания	график санитарной обработки оборудован ия
1	Тепловое						
2	Механическое						
3	Холодильное						
4	Весоизмери- тельное						

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

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой -, площадь 60 М ²			
		количество единиц оборудования	дата его приобретения	процент изношенности оборудования	количество посадочных мест в столовой

1	Стол	10шт	2015	5%	60
2	стулья	60 шт	2015	5%	

9. Характеристика бытовых помещений

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

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	1	100%			10 л	+
4	Рабочие кухни	1	100%			3 г	+

11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов

12. Перечень нормативных и технологических документов:

- Примерное двухнедельное меню
- Ежедневное меню
- Меню раскладка
- График приема пищи,
- Гигиенический журнал (сотрудники)
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции
- 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

