

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ТЕЙКОВСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА
«НЕРЛЬСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»**
155030, Ивановская область Тейковский р-н, д.Харино, дом 37, строение 1 тел.49-4-41, E-mail: nerlschool@ivreg.ru

ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА

**муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
Тейковского муниципального района
«Нерльская средняя общеобразовательная школа»**

Адрес месторасположения 155030, Ивановская область, Тейковский район, д.Харино,
дом 37, строение 1

Телефон 8(49343)49-4-41, эл почта: nerlschool@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 Шапоренко Ольга Петровна

Ответственный за питание обучающихся Зубкова Екатерина Алексеевна

Численность педагогического коллектива 22 чел.

Количество классов по уровням образования начальное общее образование – 6, основное общее образование – 7, среднее общее образование – 2

Количество посадочных мест 119

Площадь обеденного зала 107,4 м²

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	1	25	25
2	2 класс	2	33	33
3	3 класс	1	24	24
4	4 класс	2	29	29
5	5 класс	1	26	12
6	6 класс	2	35	12
7	7 класс	1	25	10

8	8 класс	2	30	12
9	9 класс	1	25	5
10	10 класс	1	9	2
11	11 класс	1	10	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	111	111	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	111	111	100
2	Учащиеся 5-8 классов	116	116	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	46	46	100
	в т.ч. за родительскую плату	70	70	100
3	Учащиеся 9-11 классов	44	44	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	11	11	100
	в т.ч. за родительскую плату	33	33	100
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	271	271	100
	в том числе льготных категорий	57	57	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	111	90	81
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
	в т.ч. за родительскую плату	111	90	81
2	Учащиеся 5-8 классов	116	60	52
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0

	в т.ч. за родительскую плату	116	60	52
3	Учащиеся 9-11 классов	44	20	45
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
	в т.ч. за родительскую плату	44	20	45
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	271	140	51
	в том числе льготных категорий	0	0	0

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

Модель предоставления питания	столовая на сырье
Оператор питания, наименование	индивидуальный предприниматель Агафонов С.Н, действующий на основании свидетельства от 13.08.2019г.
Адрес местонахождения	Юридический адрес: 153034, г. Иваново, ул. Лакина, д.1,кВ.78
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Почтовый адрес: 153034, г. Иваново, ул. Лакина, д.1, кВ.78
Контактные данные: тел. / эл. почта	Руководитель – Агафонов Сергей Николаевич
Дата заключения контракта	09.01.2023
Длительность контракта	31.05.2023

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

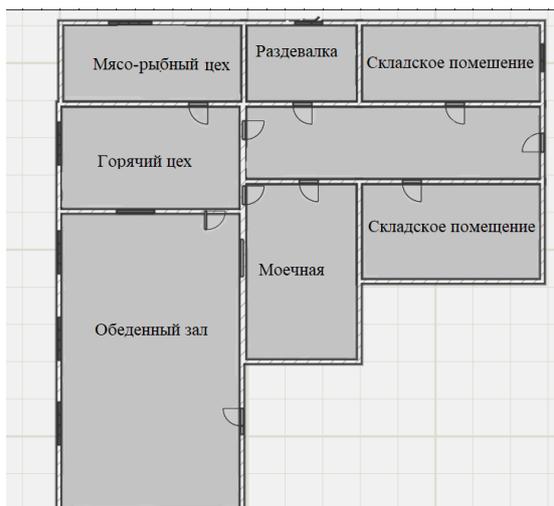
Вид транспорта	автомобильный
Принадлежность транспорта	транспорт организации поставщика пищевой продукции
Условия использования транспорта	в рамках заключенного контракта

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
---------------	------------------

Горячее водоснабжение	водонагреватель
Отопление	собственная котельная
Водоотведение	централизованное
вентиляция помещений	естественная, искусственная

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 сырье	Столовые на доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения	-	34 м2	-	-
2	Производственные помещения	-	-	-	-
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	-	-	-	-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	-	-	-	-
2.3	Мясо-рыбный цех	-	16 м2	-	-

2.4	Доготовочный цех	-	-	-	-
2.5	Горячий цех	-	Совмещен с раздаткой 38 м2	-	-
2.6	Холодный цех	-	-	-	-
2.7	Мучной цех	-	-	-	-
2.8	Раздаточная	-	Совмещена с горячим цехом 38 м2	-	-
2.9	Помещение для резки хлеба	-	Совмещен с горячим цехом 38 м2	-	-
2.10	Помещение для обработки яиц	-	Совмещен с мясо-рыбным цехом 16 м2	-	-
2.11	Моечная кухонной посуды	-	21 м2	-	-
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

1	Мясо-рыбный цех	среднетемпературные холодильные шкафы	5	01.01.1985 23.11.2016 30.06.2008 29.05.2009 31.05.2010	01.01.1985 23.11.2016 30.06.2008 29.05.2009 31.05.2010	80 40 60 60 65
		низкотемпературный холодильный шкаф	2	31.07.2010 26.05.2020	31.07.2010 26.05.2020	65 20
		мясорубка	1	11.08.2011	11.08.2011	55
2	Горячий цех	электрические плиты с духовыми шкафами	1	20.06.2012	20.06.2012	50
		жарочный шкаф	1	15.06.2012	15.06.2012	50
		мармит для первых, вторых и третьих блюд	1	19.05.2021	19.05.2021	
		кипятильник проточной воды	1	10.10.2014	10.10.2014	70
3	Моечная для мытья столовой и кухонной посуды	водонагреватель	3	16.09.2010 17.06.2014 17.06.2014	16.09.2010 17.06.2014 17.06.2014	65 45 45

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						
1.1	Плита электрическая	Приготовление пищи	АВАТ ЭП-4ЖШ-Э	4-х комфорочная	20.06.2012	11 лет	1 раз в год
1.2	мармит для первых, вторых и третьих блюд	Поддержание температуры		3-х секционный	19.05.2021	2 года	1 раз в год
1.3	жарочный шкаф	Приготовление пищи	ШЖЗ-3	стандартная духовка 840x897x1475	15.06.2012	11 лет	1 раз в год
1.4	водонагреватель	Нагревание воды	НТС-80 НТС-50 EWH-100		16.09.2010 17.06.2014 17.06.2014	12 лет 9 лет 9 лет	1 раз в год
1.5	кипятильник проточной воды	Кипячение воды	КЭНД-50		10.10.2014	9 лет	1 раз в год
2	Механическое						

2.1	Электромясорубка	Изготовление фарша			11.08.2011	11 лет	1 раз в год
3	Холодильное						
3.1	Ларь морозильный	Заморозка сырья, продуктов	СНЕЖ МЛК-350		31.07.2010		1 раз в год
3.2	Ларь морозильный	Заморозка сырья, продуктов	ATLANT M8031-101		26.05.2020	2 года	1 раз в год
3.3	Камера холодильный	Сохранение продуктов			01.01.1985	38	1 раз в год
3.4	Холодильник	Сохранение продуктов	Саратов 451		23.11.2016	7 лет	1 раз в год
3.5	Холодильник	Сохранение продуктов	FLECTRO LUX ERD 22098W		30.08.2008	14 лет	1 раз в год
3.6	Холодильник	Сохранение продуктов	VESTEL WN 260		29.05.2009	13 лет	1 раз в год
3.7	Холодильник	Сохранение продуктов	Атлант 2706-80/2826		31.05.2010	12 лет	1 раз в год
4	Весоизмерительное						
4.1	Весы	Взвешивание сырья, продуктов	ВТЦ -10		28.05.2010	12 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	Не имеется		Осмотр 1 раз в год, ремонт по мере необходимости	Замена кипятильника проточной воды 2023 г.	Директор Шапоренко О.П.	1 раз в неделю
2	Механическое				Замена электромясорубки 2025 г.		
3	Холодильное				Замена холодильной камеры 2025 г.		
4	Весоизмерительное	имеется	имеется	Раз в год	имеется		

9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М ²	
		количество	единиц оборудования для бытовых целей
1	Раздевалка для персонала	14 м2/нет	
2	Туалет	14 м2/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	Зав. производством						
2	Технолог						
3	Повара	2	100%	средне-специальное	3	25/2	имеется
4	Рабочие кухни (помощники повара)	1	100%	средне-специальное		1	имеется

11. Форма организации питания обучающихся

предварительное накрытие столов

12. Перечень нормативных и технологических документов:

- Примерное десятидневное 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
- 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

