

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЁННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
"КОСТЯЕВСКАЯ ОСНОВНАЯ ШКОЛА"

155460, Россия, Ивановская область, Юрьевецкий район, д. Костяево Большое, ул. Набережная, д. 1А
тел. (49337)2-77-36 E-mail: kostayewo64@mail.ru, Интернет-сайт: <http://kostayewo.ivn.eduru.ru/>

ПАСПОРТ

Пищеблока _____ МКОУ Костяевской ОШ _____
наименование образовательной организации

Адрес месторасположения: 155460 Ивановская обл., Юрьевецкий р-он,
д. Костяево Большое, ул. Набережная, д. 1 А

Телефон 8 (49337)2-77-36 эл почта: kostayewo64@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: директор Ефремычев А.Ю.

Ответственный за питание обучающихся: учитель технологии Голубева Е.А.

Численность педагогического коллектива 8 чел.

Количество классов по уровням образования: 4 класса – начальная школа, 5 классов – основная школа.

Количество посадочных мест: 40

Площадь обеденного зала 63 м²

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	1	1	1
2	2 класс	1	1	0
3	3 класс	1	3	1
4	4 класс	1	8	5
5	5 класс	1	3	1
6	6 класс	1	2	2
7	7 класс	1	1	1
8	8 класс	1	3	1
9	9 класс	1	4	1

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	13	13	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	7	7	100
2	Учащиеся 5-8 классов	9	9	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	5	5	100
	в т.ч. за родительскую плату	4	4	100
3	Учащиеся 9-11 классов	4	4	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	1	1	100
	в т.ч. за родительскую плату	3	3	100
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	26	26	100
	в том числе льготных категорий	13	13	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			
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			
2	Учащиеся 5-8 классов			
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату			
3	Учащиеся 9-11 классов			
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату			
	Общая количество учащихся всех возрастных групп			
	в том числе льготных категорий			

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

Модель предоставления питания	столовая на сырье
Оператор питания, наименование	МКОУ Костяевская ОШ
Адрес местонахождения	155460 Ивановская обл., Юрьевоцкий р-он, д. Костяево Большое, ул. Набережная, д. 1 А
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Ефремычев Алексей Юрьевич
Контактные данные: тел. / эл. почта	+79206791208/ efremihev@mail.ru
Дата заключения контракта	-
Длительность контракта	-

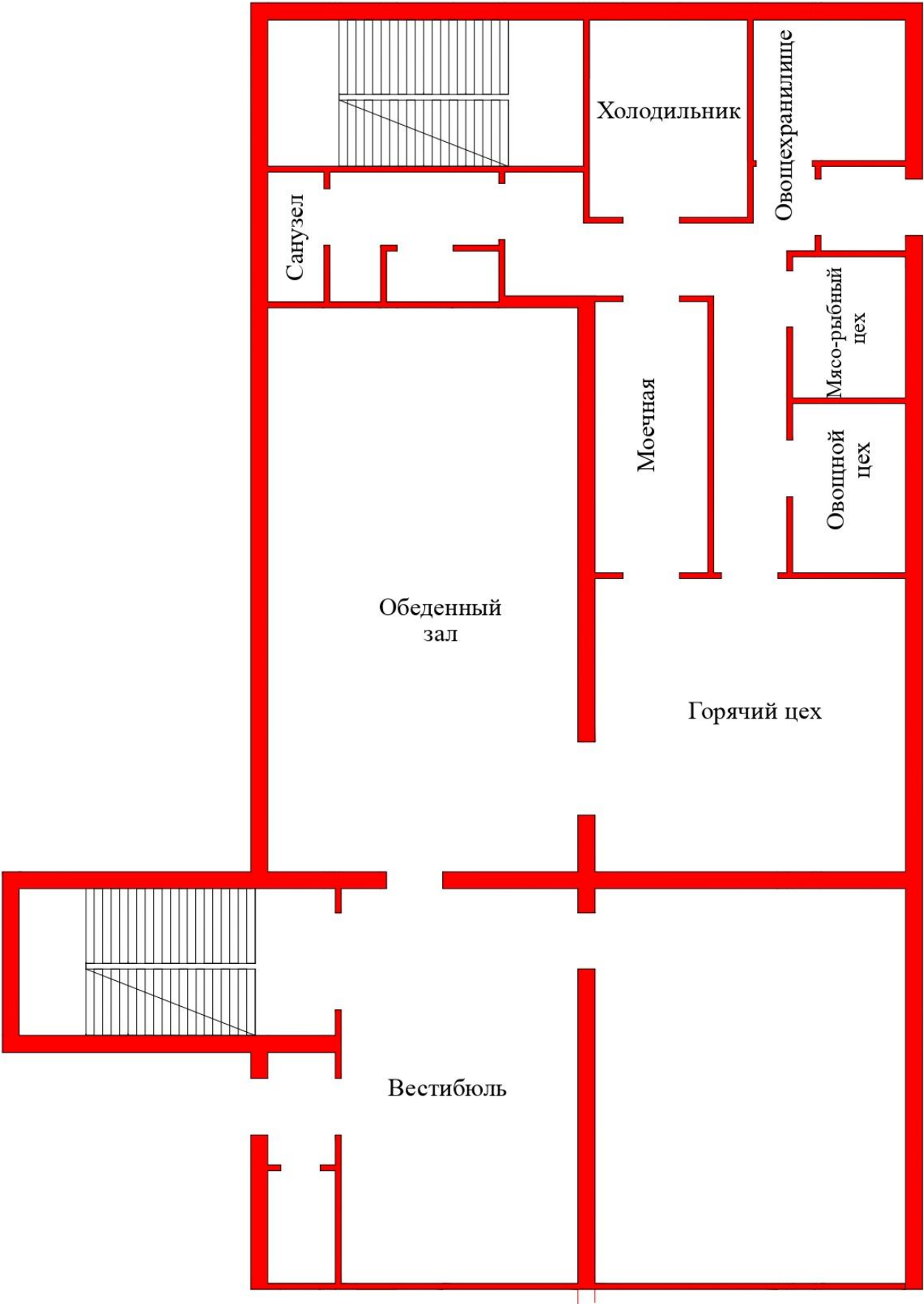
4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	не используется
Принадлежность транспорта	транспорт образовательной организации транспорт оператора питания транспорт организации поставщика пищевой продукции транспорт ИП, предоставляющего пищевую продукцию арендуемый транспорт
Условия использования транспорта	

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	водонагреватель
Отопление	собственная котельная
Водоотведение	локальные сооружения
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 на догоготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения	9,8			
2	Производствен ные помещения	49,2			
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	6,0			-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	0			-
2.3	Мясо-рыбный цех	5,0		-	-
2.4	Догоготовочный цех	-	-		-
2.5	Горячий цех	28,6			-
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	9,6			-
2.12	Моечная столовой посуды	-			-
2.13	Моечная и кладовая тары	-			--
2.14	Производствен ное 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.	Овощной цех	Холодильник «Индезит»	1 шт.	2015	2015	30 %
		Стол разделочный	1 шт.	2006	2006	50 %
2.	Горячий цех	Электрическая плита «Термаль»	1 шт.	2012	2017	30 %
		Стол разделочный	3 шт.	2006	2006	50 %
		Раковина эмалированная железная	2 шт.	2006	2006	50 %
		Весы настольные	1 шт.	2010	2010	30 %
		Холодильник «Полюс – 10»	1 шт.	1980	1980	80 %
		жарочный шкаф	1 шт.	2017	2017	30 %
3.	Моечная	ванна эмалированная железная	1 шт.	2015	2015	30 %
		Стол	1 шт.	2006	2006	50 %
		Раковина эмалированная железная	2 шт.	2006	2006	50 %
		Стеллаж кухонный	2 шт.	2006	2006	50 %
		Водонагреватель электрический «Аристон»	1 шт.	2015	2015	50 %
		Стол для сбора отходов	1 шт.	2006	2006	50 %

Указать перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями для каждого цеха в соответствии с **приложением А.**

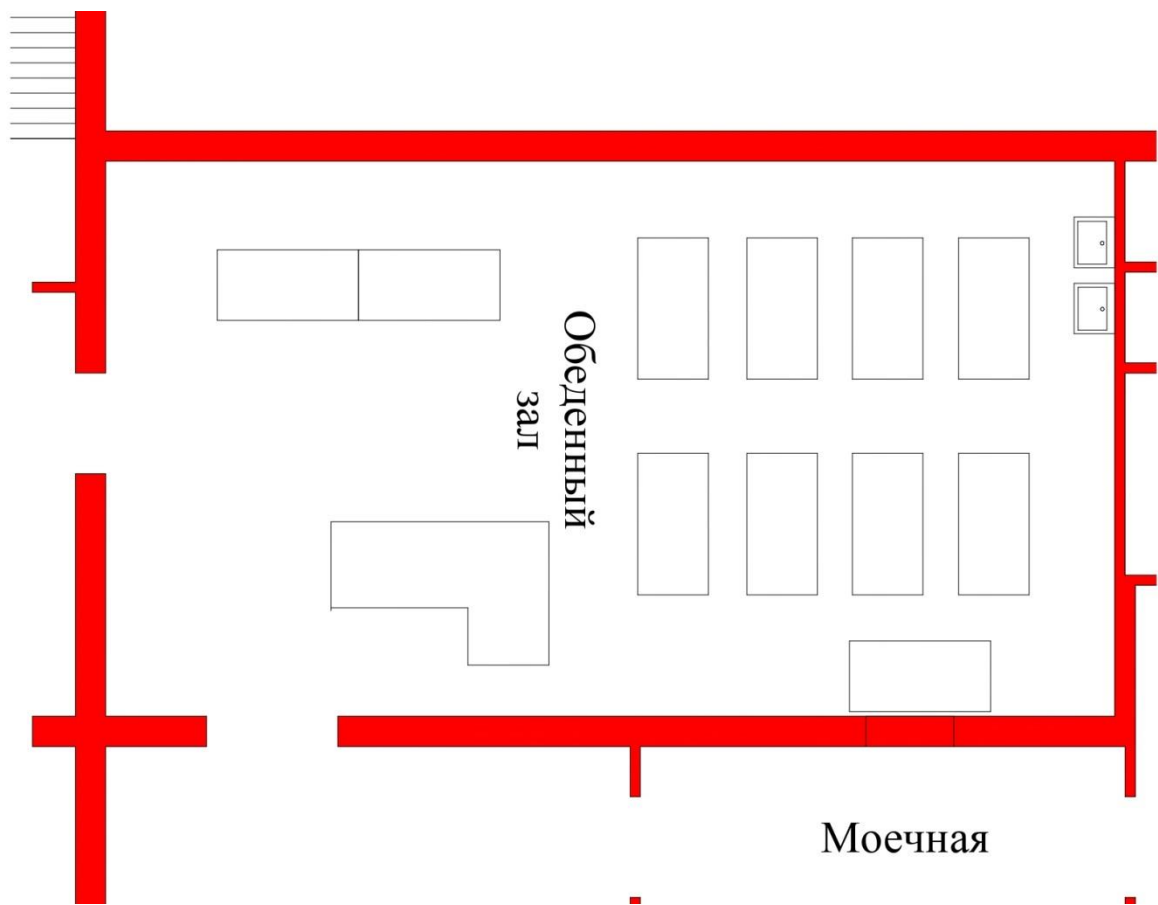
8.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования:

№ п/п	Наименование технологичес-кого оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производительность	дата изготовления	срок службы	сроки профилактического осмотра
1	Тепловое	водонагреватель	«Аристон»	1 кВт			
	Электрическая плита	Приготовление блюд	«Термаль»				
	жарочный шкаф	Изготовление выпечки					
2	Механичес-кое						
	Кухонный комбайн	Измельчение и смешение продуктов	«Гамма 7-01»				
3	Холодильное						
	Холодильник	Охлаждение продуктов	«Полнос – 10»				
	Холодильник	Охлаждение продуктов	«Индезит»				
4	Весоизмери-тельное						
	Весы настольные						
	Весы напольные						

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						
	водонагреватель «Аристон»	нет				Гнатюк М.Е.	имеется
2	Механическое						
	Кухонный комбайн «Гамма 7-01»	нет			2025	Гнатюк М.Е.	имеется
3	Холодильное						
	Холодильник «Полюс – 10»	нет		да	2024	Гнатюк М.Е.	имеется
	Холодильник «Индезит»	нет		да		Гнатюк М.Е.	имеется
4	Весоизмерительное						
	Весы настольные	нет			2024	Гнатюк М.Е.	имеется
	Весы напольные	нет				Гнатюк М.Е.	имеется

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



№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой - , площадь 63 м ²			
		количество единиц оборудования	дата приобретения	процент изношенности оборудования	количество посадочных мест в столовой
	стол обеденный	10	2015	30	40
	табурет	40	1985	70	
	стол раздаточный	1	1985	90	
	раковина эмалированная металлическая	2	2015	30	

9. Характеристика бытовых помещений

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

10. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика персонала столовой					
		количес- тво ставок	укомплекто- ванность	базовое образование	квалифика- - ционный разряд	стаж работ ы	наличие медкнижк и
1	Зав. производство м	-	-	-	-	-	-
2	Технолог	-	-	-	-	-	-
3	Повара	1	1	среднеспециальное		7	да
4	Рабочие кухни (помощники повара)	0,5	0,5	среднеспециальное		7	да

11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов
- меню по выбору

12. Перечень нормативных и технологических документов:

- Примерное двухнедельное меню
- Ежедневное меню
- 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 организации 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