

УТВЕРЖДАЮ
Директор Милюковского МКОУ

Ю.А. Кобякина

09.01.2023

ПАСПОРТ

пищеблока Милюковского муниципального казенного общеобразовательного учреждения
наименование образовательной организации

Адрес месторасположения 155938, Ивановская область, Шуйский район, д.Милюковка,
д.70

Телефон 8(49351)36749 эл почта: milukovka_oh@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:

Руководитель образовательной организации: директор Кобякина Юлия Александровна
Ответственный за питание обучающихся: заместитель директора по УВР Волкова Надежда Михайловна

Численность педагогического коллектива: 9 чел.

Количество классов по уровням образования: 2 класса-комплекта - НОО, 5 классов - ОО

Количество посадочных мест - 50

Площадь обеденного зала 50,3 кв.м

№ п/п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	1	8	4
2	2 класс	1	6	1
3	3 класс	1	1	1
4	4 класс	1	1	1
5	5 класс	1	18	1
6	6 класс	1	11	5
7	7 класс	1	15	4
8	8 класс	1	17	5
9	9 класс	1	11	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	16	6	37,5
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	7	0	0
2	Учащиеся 5-8 классов	60	52	87
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	15	15	100
	в т.ч. за родительскую плату		37	62
3	Учащиеся 9-11 классов	11	10	91
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	5	4	36
	в т.ч. за родительскую плату		6	55

	Общее количество учащихся всех возрастных групп	87	68	78
	в том числе льготных категорий	27	19	70

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	16	10	63
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	7	7	100
2	Учащиеся 5-8 классов	60	2	3,3
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	15	2	13,3
	в т.ч. за родительскую плату		-	0
3	Учащиеся 9-11 классов	11	1	9
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	5	1	20
	в т.ч. за родительскую плату		0	0
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	87		
	в том числе льготных категорий	27		

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

Модель предоставления питания	столовая на сырье
Оператор питания, наименование	
Адрес местонахождения	
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	
Контактные данные: тел. / эл. почта	

Дата заключения контракта	
Длительность контракта	

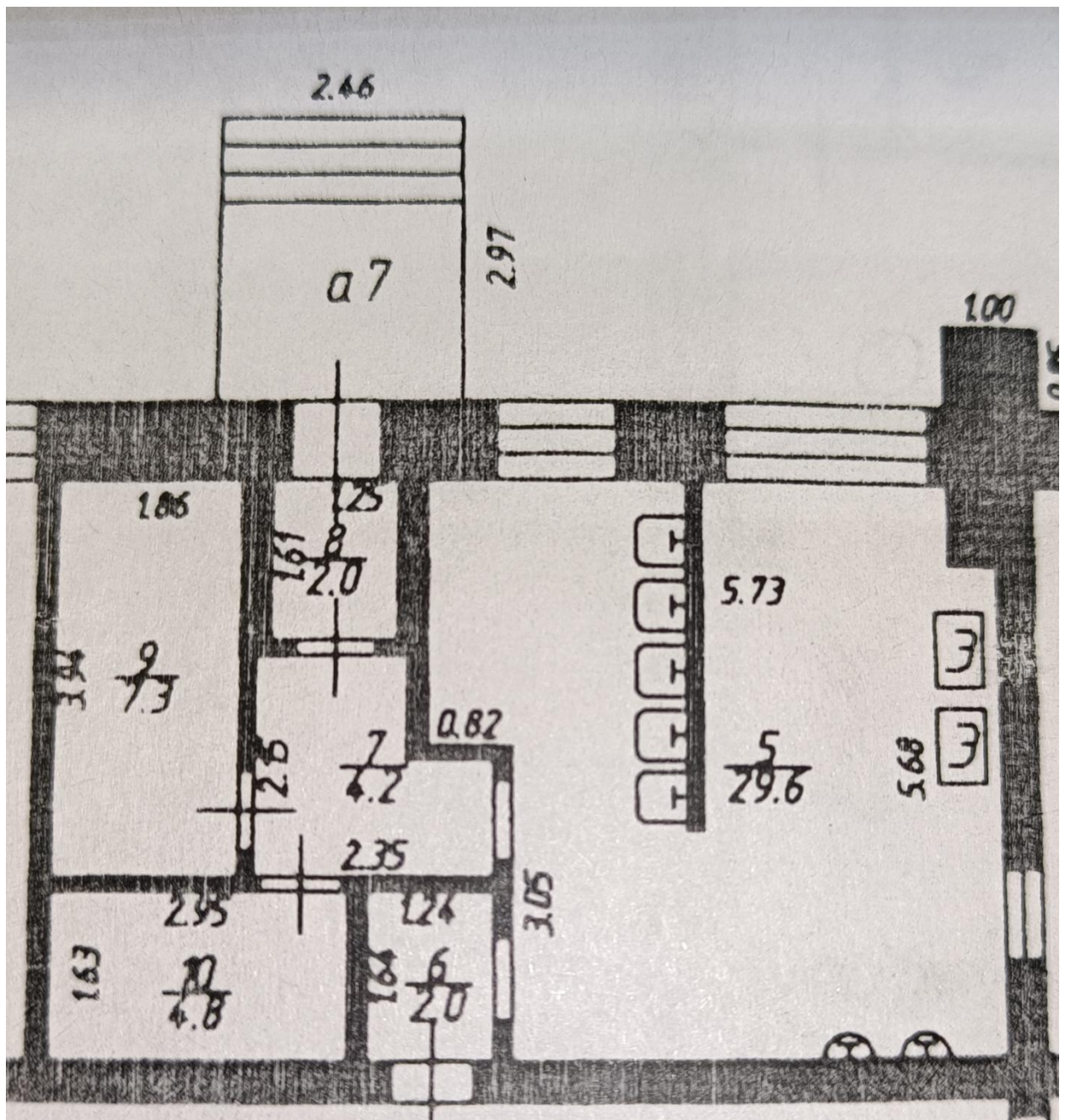
4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	-
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	централизованное
Водоотведение	централизованное
вентиляция помещений	естественная

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	-	7,3 4,8	-	-
2	Производственные помещения	-	29,6	-	-

2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	-	4	-	-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	-	2,3	-	-
2.3	Мясо-рыбный цех	-	4	-	-
2.4	Доготовочный цех	-	-	-	-
2.5	Горячий цех	-	9	-	-
2.6	Холодный цех	-	-	-	-
2.7	Мучной цех	-	-	-	-
2.8	Раздаточная	-	2,3	-	-
2.9	Помещение для резки хлеба	-	-	-	-
2.10	Помещение для обработки яиц	-	-	-	-
2.11	Моечная кухонной посуды	-	4	-	-
2.12	Моечная столовой посуды	-	4	-	-
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

					и	оборудования
1	Горячий цех	плиты 4-х конф.	2	2012	2012	55
		Жарочный шкаф	2	2012	2012	55
2	Мясорыбный цех	Стол производственный	1			
		мойки	2			
		Холодильник «Атлант»	1	2004	2004	70
		Морозильная камера «Frostor»	1	2011	2011	55
3	Овощной цех	стол производственный	1			
		мойка	1			
		Холодильник «Свияга»	1	2004	2004	70
4	Посудомоечная	Мойка 2-х секц.	1			
		Стол производственный	1			
		Стеллаж производственный	1			
		Посудомоечная машина «Rada»	1	2012	2012	55
5	Кладовая суточного запаса	Холодильник «Carboma»	1	2012	2012	55

8.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования:

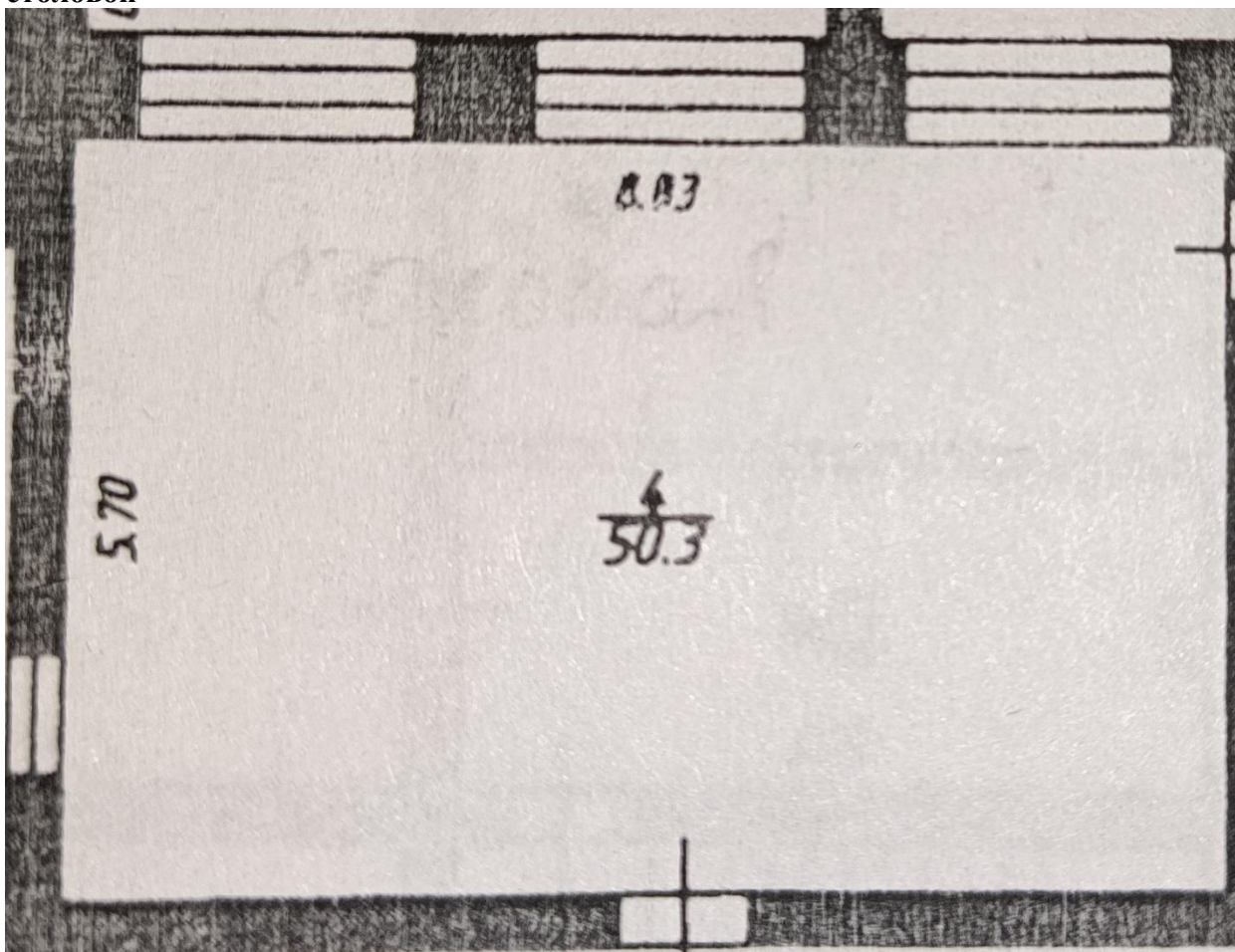
№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производительность	дата изготовления	срок службы	сроки профилактического осмотра
1	Тепловое	плиты 4-х конф.	Abat		2012	10 лет	ежегодно

		Жарочный шкаф	Abat		2012	10 лет	ежегодно
2	Механичес-кое	Весы механически					
3	Холодильное	Холодильник	«Атлант»		2004	18 лет	ежегодно
		Морозильна	«Frostor		2011	11 лет	ежегодно
		Холодильник	«Свияга»		2004	18 лет	ежегодно
		Холодильник	«Carbom		2012	10 лет	ежегодно
4	Весоизмери-тельное	Весы механически					

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	плиты 4-х конф.	-	-	2024 год	Заведующий хозяйством	1 раз в месяц
		Жарочный шкаф	-	-	2024 год	Заведующий хозяйством	1 раз в месяц
2	Механическое	Весы механически	-	-	2024 год	Заведующий хозяйством	1 раз в месяц
3	Холодильное	Холодильник	-	-	2024 год	Заведующий хозяйством	1 раз в месяц
		Морозильна	-	-	2027 год	Заведующий хозяйством	1 раз в месяц

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	количество посадочных мест в столовой
1	Столы обеденные	10	2012	55	50
2	стулья	50	2012	55	50
3	Раковины для мытья рук	2	2020 год	0	

9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М ²
		количество единиц оборудования для бытовых целей
1	Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря	2 кв.м

10. Штатное расписание работников пищеблока

№	Наименование	Характеристика персонала столовой
---	--------------	-----------------------------------

п/п	должностей	количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Зав. производством	-					
2	Технолог	-					
3	Повара	2	2	есть	нет	2 года	есть
4	Рабочие кухни (помощники повара)	1	1	есть	нет	2 года	есть

11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов

12. Перечень нормативных и технологических документов:

- Примерное двухнедельное 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
- 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