

Утверждаю
Директор **Е.С.Макурина**
Приказ № 224 от 23.12.2022



ПАСПОРТ

пищеблока МКОУ Заволжский лицей
наименование образовательной организации

Адрес месторасположения г. Заволжск, ул. Мира,
д.20

Телефон 8493332-10-38 эл почта: z_lizey@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 Макурина Елена Сергеевна
Ответственный за питание обучающихся Зубарева Светлана Михайловна
Численность педагогического коллектива 24 чел.

Количество классов по уровням образования 18

Количество посадочных мест 72

Площадь обеденного зала 82,0 м²

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	5 класс	3	84	13
2	6 класс	4	107	20
3	7 класс	3	75	11
4	8 класс	3	77	12
5	9 класс	3	71	13
6	10 класс	1	27	5
7	11 класс	1	26	7
	Итого		465	81

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 5-8 классов	341	151	44%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	56	56	16%
	в т.ч. за родительскую плату	95	95	28%
2.	Учащиеся 9-11 классов	124	51	41%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	25	25	20%
	в т.ч. за родительскую плату	26	26	21%
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	465	202	43%
	в том числе льготных категорий	81	81	17%

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	Обучающиеся 5-8 классов	341	2	0,58%

Горячим обедом обеспечиваются дети ОВЗ (с ограниченными возможностями здоровья)

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

Модель предоставления питания	Столовая доготовочная
Оператор питания, наименование	ИП Сенов С.Г.
Адрес местонахождения	г. Заволжск ,ул. Кооперативная, д.44
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Сенов Сергей Геннадьевич
Контактные данные: тел. / эл. почта	тел.8493332-10-73, senov.troicka@yandex.ru
Дата заключения контракта	№ 408 от 20.12.2022
Длительность контракта	1 месяц

--	--

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

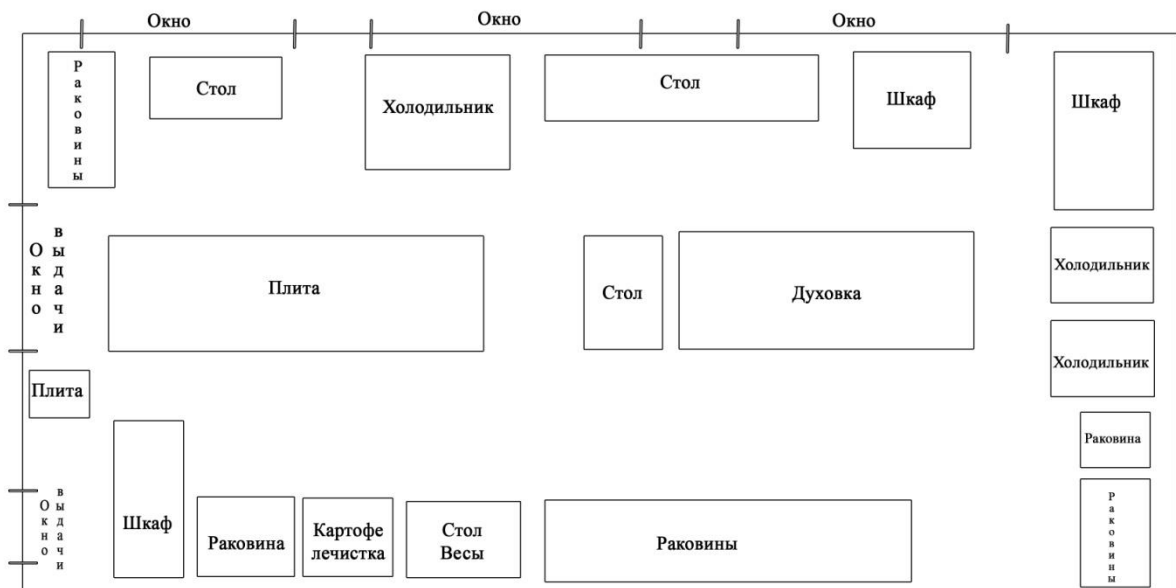
Вид транспорта	Газель Н854КК 37
Принадлежность транспорта	транспорт ИП Сенов С.Г., предоставляющего пищевую продукцию

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	централизованное
Отопление	централизованное
Водоотведение	централизованное
вентиляция помещений	комбинированная

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

Схема пищеблока (Здание 1, ул. Мира, д.20)



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 доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения			-	
2	Производственное помещение (деления на цеха нет)		49,9 м ²		

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
	Производственное помещение	Духовой шкаф	1	2013	2013	50%
		Плита	1	2013	2013	50%
		Холодильник Саратов	2	2009	2009	50%
		Холодильник Ока	1	2008	2008	50%
		Весы CAS-05	1	2011	2011	100%
		Водонагреватель Аристон	1	2011	2011	100%

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							
	Духовой шкаф	Приготовление пищи			1980 г.	42 года	1 раз в год
	Плита	Приготовление пищи	ПЭМ 4-020	4-х конфорочн	2013	9 лет	1 раз в год

				ая			
2. Механическое							
	Картофелечистка	Очистка картофеля	МОК-150М		2013	9 лет	1 раз в год
2. Холодильное							
	Холодильник	Сохранение продуктов	Саратов		2009	13 лет	1 раз в год.
	Холодильник	Сохранение продуктов	Саратов		2007	14 лет	1 раз в год
	Холодильник	Сохранение продуктов	Ока		2008	14 лет	1 раз в год
4 Весоизмерительное							
	Весы	Взвешивание сырья, продуктов	CAS-05		2011	11 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							
	Духовой шкаф	-	-	Осмотр 1 раз в год,		Жукова Е.В.	1 раз в неделю
	Плита	-	-	ремонт по мере необходимости		Мамонтова Н.М. Василькова А.А.	
2. Механическое							
	Картофелечистка			Осмотр 1 раз в год, ремонт по мере необходимости		Жукова Е.В. Мамонтова Н.М. Василькова А.А.	1 раз в неделю

3 Холодильное							
	Холодильник Саратов			Осмотр 1 раз в год, ремонт по мере необходимости		Жукова Е.В.	1 раз в неделю
	Холодильник Саратов				Мамонтова Н.М.		
	Холодильник Ока				Василькова А.А.		
4 Весоизмерительное							
	Весы CAS-05			Осмотр 1 раз в год, ремонт по мере необходимости		Жукова Е.В. Мамонтова Н.М. Василькова А.А.	1 раз в неделю

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	Повар	2	100%	Среднее-специальное	4 / 4	27 лет/28 лет	имеется
2.	Кухонный работник	0,5	100%	Среднее специальное	4/4	27 лет/28лет	имеется

11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов
- самообслуживание
- шведский стол
- меню по выбору

12. Перечень нормативных и технологических документов:

- Примерное двухнедельное меню
- л- 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