

ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА
ГКОУ школа № 9 г. Туапсе

наименование образовательной организации

Адрес место расположения г. Туапсе. ул. Сочинская, д. 70

Телефон 8(86167)5-96-28

эл почта: shvecova75@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
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, указывается следующая информация:

Руководитель образовательной организации Швецова Наталья Валериевна

Ответственный за питание обучающихся
заместитель директора по УВР Молотова Наталия Евгеньевна

Численность педагогического коллектива 26 _____ чел.

Количество классов по уровням образования _____ 11_

Количество посадочных мест _____ 88 _____

Площадь обеденного зала _____ 135,5 _____

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	1	12	-
2	2 класс	1	10	-
3	3 класс	1	11	-
4	4 класс	1	6	-
5	5 класс	1	12	-
6	6 класс	1	10	-
7	7 класс	1	13	-
8	8 класс	1	7	-
9	9 класс	1	9	-
10	10 класс	1	10	-
11	11 класс	1	10	-

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	-	-	-
	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	-	-	-
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	-	-	-
	в том числе льготных категорий	-	-	-

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	39	39	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	-		-
2	Учащиеся 5-8 классов	42	42	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий		-	
	в т.ч. за родительскую плату	-	-	-
3	Учащиеся 9-11 классов	29	29	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	-		-
	в т.ч. за родительскую плату	-	-	-

Общее количество учащихся всех возрастных групп	110	110	100
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	-
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 организации поставщика пищевой продукции -транспорт ИП. предоставляющего пищевую продукцию
Условия использования транспорта	

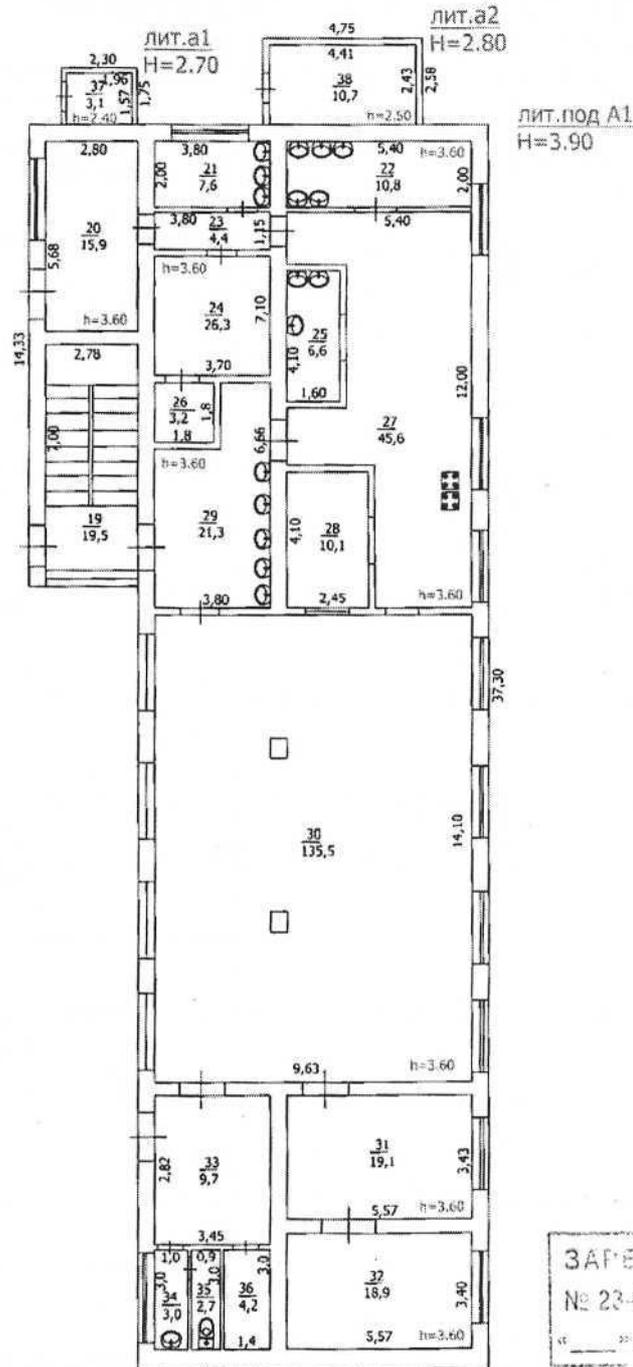
5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	централизованное
Отопление	централизованное
Водоотведение	централизованное

вентиляция помещений	комбинированная
----------------------	-----------------

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

Цокольный этаж



ЗАРЕГИСТРИРОВАНО
№ 23-01-54/3001/МК-426
13 г.

	Филиал ГУП КК "Крайтехинвентаризация-Краевое БТИ" по Туапсинскому району		Инвент.№2 4260
Лист	Потажный план лит. А - здание школы г. Туапсе, ул. Сочинская, 70		М 1:200
Дата	Исполнитель	Фамилия, имя, отчество	Подпись
11.11.2011г.	Техник	Астрова Т. В.	
	Руководитель группы	Игнатко Ю. Н.	

7. Материально-техническое оснащение пищеблока:

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Площадь помещения м ²			
		Столовые школьнобазовые	Столовые, работающие на сырье	Столовые доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения	для хранения овощей для хранения сыпучих продуктов			
2	Производственные помещения				
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	7,6			
2.2	Варочный цех	37,2			
2.3	Мясо-рыбный цех и обработки яиц	10,8			
2.4	Склад для сыпучих продуктов	3,2			
2.5	Помещение для суточных проб	26,3			-
2.6	Овощной склад	15,9			-
2.7	Моечная для столовой посуды	10,1			
2.8	Моечная кухонной посуды	6,6			
3.	Комната для приема пищи (персонал)	19,1			
3.1.	Помещение для мытья рук	21,3			—

Перечень помещений и их площадь м²

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	картофелечистка	1	26.11.2016	06.12.2016	100

		ванна моечная	2	03.06.2014	2014	100
		стеллаж производственный	1	2018	2018	22
		стол производственный	2	01.06.2013	17.12.2013	100
2	Мясной цех	холодильник	1	01.06.2003	2003	100
		стол производственный	1	01.06.2013	17.12.2013	100
		мясорубка	1	2009	2010	100
		ванна -моечная	6	03.06.2014	2014	100
3	Варочный цех	электросковорода	1	2013	2013	100
		универсальная кухонная машина	1	2013	2013	100
		плита электрическая	2	22.09.2016	06.12.2016	100
		электрокотел пищеварочный	1	01.07.2003	2003	100
		шкаф жарочно- пекарский	1	01.07.2003	2003	100
		мармит 2-х блюд	1	01.07.2003	2003	100
		весы электронные	1	2021	2021	7
		тележка ТК-2 сервировочная	1	06.06.2018	06.11.2018	80
		стол производственный	6	01.10.2018	06.11.2018	80
		вентиляционная вытяжка	1	31.03.2014	2014	55
4	Склад для сыпучих продуктов	кухонный стеллаж	2	06.06.2013	03.12.2013	100
		сплит-система	1	15.09.2020	15.12.2020	20
5	Помещение для суточных проб	холодильник для проб	1	2013	2013	100
		весы электронные	2	2021	2021	7
		ванна-рукомойник	1	08.05.2014	2014	100
6	Овощной склад	холодильная камера	1	18.12.2007	2007	100
		холодильный агрегат	1	18.12.2007	2007	100
		холодильник	3	30.06.2010	16.11.2010	100
		холодильник	1	01.06.2003	01.12.2003	400
		подтоварник	2	2013	17.12.2013	100
7	Моечная для столовой посуды	ванна-моечная	4	03.06.2014	2014	100
		стеллаж производственный	1	26.12.2012	26.12.2012	100
		ванна-рукомойник	1	08.05.2014	2014	100
8	Моечная для кухонной посуды	ванна-моечная	2	03.06.2014	2014	100
		стеллаж производственный	3	26.12.2012	26.12.2012	100

		ванна-рукомойник	1	08.05.2014	2014	100
9	Подсобное помещение	Бак для воды	1	2013	22.04.2013	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						
	шкаф жарочно-пекарский	для приготовления пищи	ШПЭСМ - ЗМ	2003	01.07.2003	7	
	электросковорода	для приготовления пищи	СЭСМ-0,25ЛЧ	2013	2013	5	
	электрокотел пищеварочный	для приготовления пищи	КПЭ-601Б	2003	01.07.2003	7	
	мармит 2-х блюд	для готовых блюд		2003	01.07.2003	7	
	плита электрическая	для приготовления пищи	Abat ЭП-4ЖШ	06.12.2016	22.09.2016	5	
	плита электрическая	для приготовления пищи	Abat ЭП-4П	06.12.2016	30.11.2016	5	
	водонагреватель		Аристон			12	
2	Механическое						
	мясорубка	ДЛЯ переработки мяса	МИМ-300			12	
	универсальная кухонная машина	для приготовления пищи	УКМ-06	2013	2013	5	
3	Холодильное						
	холодильник	для хранения мяса кур	Бирюза 61	2003	01.06.2003	5	
	холодильник для проб	для хранения суточных проб	POZIS-Свиняга 513-3	2013	2013	5	
	холодильная камера	для хранения мяса и рыбы	КХС-6	2007	18.12.2007	5	
	холодильный агрегат			2007	18.12.2007	5	

	холодильник	для хранения консервов	Атлант 2822-80	16.11.2010	01.06.2010	5	
	холодильник	для хранения яиц	Атлант 5810-00-62	16.11.2010	30.06.2010	5	
	холодильник	для хранения овощей	Атлант 5810-00-62	16.11.2010	30.06.2010	5	
	холодильник	для хранения молочной продукции	STINOL	01.12.2003	01.06.2003	5	
4	Весоизмерительное						
	весы электронные	ДЛЯ взвешивания продуктов	M-ER 223AC-32.5 LCD	2021	2021	15	
	весы электронные	для взвешивания продуктов	M-ER 223AC-15.2 LCD	2021	2021	15	
	весы электронные	для взвешивания блюд	AD-10	2013	2013	7	
	весы товарные		РП-100 Ш13 М1				

8.3 Дополнительные характеристики 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				мармит пароконвектомат водонагреватель	шеф-повар	после каждого использования
2	Механическое				электромясорубка для готовой продукции посудомоечная машина		после каждого использования
3	Холодильное				холодильник для рыбы холодильник для овощей		раз в неделю
4	Весоизмерительное		ежегодно				после каждого использования

8.4 Характеристика помещения и оборудования 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	столовая (зал) столы обеденные	22	2016	100	88
2	стулья	88	2016	100	88
3	помещение для мытья рук, сушилка для рук	7 4			

9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М ²
		количество единиц оборудования для бытовых целей
1	комната для приема пищи (персонал)	стол обеденный - 1 стулья - 2 холодильник - 1
2	помещение для хранения уборочного инвентаря	шкаф - 2
3	раздевалка	шкаф - 4
4	санузел	1
5	душевая	1

10. Штатное расписание работников пищеблока

Ж п/п	Наименование должностей	Характеристика персонала столовой					
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	шеф-повар	1	1	имеется	5	12	имеется
2	Повар	1	1	имеется	4	18	имеется
3	рабочие кухни (помощники повара)	1	1	имеется		7	имеется
4	уборщик столовой	1	1	имеется	"	3	имеется

11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов

12. Перечень нормативных и технологических документов:

- Примерное двухнедельное меню
- Ежедневное меню
- Меню раскладка
- Технологические карты (ТК)
- 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