

ПАСПОРТ

пищеблока МБОУ СОШ №5 им. А.И. Майстренко

Адрес место расположения Краснодарский край, Староминский район,
пос. Рассвет, ул.Зеленая, 18

Телефон . 8 86153 5-31-57 эл почта: school5@star.kubannet.ru

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие сведения
2. Охват горячим питанием по возрастным группам
 - 2.1 Охват одноразовым горячим питанием по возрастным группам
 - 2.2 Охват двухразовым горячим питанием по возрастным группам
3. Модель предоставления услуги питания
 - 3.1 Общие сведения (самостоятельно)
4. Тип пищеблока
5. Проектная мощность пищеблока. Экспликация (план-схема) помещений пищеблока
6. Экспликация (план-схема) обеденного зала
7. Инженерное обеспечение пищеблока
 - 7.1 Водоснабжение
 - 7.2 Горячее водоснабжение
 - 7.3 Отопление
 - 7.4 Водоотведение
 - 7.5 Вентиляция
8. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции
9. Материально-техническое оснащение пищеблока
 - 9.1 Характеристика технологического оборудования пищеблока
10. Форма организации питания обучающихся
11. Перечень нормативно-правовой, технической документации

1. Общие сведения

Руководитель общеобразовательной организации: Косивченко Евгения Алексеевна
Ответственный за организацию питания обучающихся: Надточая Елена Васильевна
Численность педагогического коллектива: 23

Проектная мощность ОО 421 чел.
Фактическое количество обучающихся 191 чел.
Площадь обеденного зала 79,2 м²

2. Охват горячим питанием по возрастным группам

2.1 Охват одноразовым горячим питанием по возрастным группам

№ п/п	Контингент по группам обучающихся	Численность обучающихся	Охвачено горячим питанием	
			Количество, чел.	% от числа обучающихся
1.	Обучающиеся 1 – 4 классов	68	68	100
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	1	1	100
2.	Обучающиеся 5 – 9 классов	105	90	85
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	20	20	100
	в т.ч. за родительскую плату	48	48	100
3.	Обучающиеся 10 – 11 классов	18	15	83
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	5	5	100
	в т.ч. за родительскую плату	15	15	100

2.2 Охват двухразовым горячим питанием по возрастным группам

№ п/п	Контингент по группам обучающихся	Численность обучающихся	Охвачено горячим питанием	
			Количество, чел.	% от числа обучающихся
1.	Обучающиеся 1 – 4 классов	11	11	100
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий			
2.	Обучающиеся 5 – 9 классов	34	34	100
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату			
3.	Обучающиеся 10 – 11 классов	0	0	0
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату			

3. Модель предоставления услуги питания

3.1 Общие сведения (если самостоятельно)

Фамилия, имя, отчество заведующего производством	Надточая Елена Васильевна
Место нахождения (адрес)	Краснодарский край, Староминский район, пос. Рассвет, ул. Зеленая, 18
Режим работы пищеблока	7 ⁰⁰ .15 ⁰⁰ час.
Контактный телефон	8 86153 5-31-57
Официальный сайт/ссылка на страницу питания в ОО	https://school555.ucoz.ru/

4. Тип пищеблока

№ п/п	Тип пищеблока	Да/нет	Проектная мощность
1.	Столовая, работающая на сырье	да	270,4 м ²
2.	Столовая доготовочная (работающая на полуфабрикатах)		
3.	Буфет-раздаточная		
4.	Буфет		
5.	Помещение для приема пищи (из расчета количества обучающихся)		
6.	Отсутствует все вышеперечисленное		

5. Проектная мощность пищеблока. Экспликация (план-схема) помещений пищеблока

6. Экспликация (план-схема) обеденного зала
 количество посадочных мест по проекту 72
 фактическое количество посадочных мест 72

7. Инженерное обеспечение пищеблока

7.1. Водоснабжение (да/нет)	
централизованное	да
собственная скважина учреждения	
в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность	
вода привозная	
7.2. Горячее водоснабжение (да/нет)	
централизованное	
собственная котельная	
водонагреватель	да
наличие резервного горячего водоснабжения	
7.3. Отопление (да/нет)	
централизованное	да
собственная котельная и пр.	
7.4. Водоотведение (да/нет)	
централизованное	
выгреб	да
локальные очистные сооружения	
прочие	
7.5. Вентиляция (да/нет)	
естественная	да
механическая	

8. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

№ п/п	Транспорт	(да/нет)
1.	Специализированный транспорт школы	
2.	Специализированный транспорт организации общественного питания, обслуживающей школу	
3.	Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов	да
4.	Специализированный транспорт ИП, обслуживающего школу	
5.	Специализированный транспорт отсутствует	
6.	Иной вид подвоза (указать)	

9. Материально-техническое оснащение пищеблока (в зависимости от модели предоставления питания)

9.1 Характеристика технологического оборудования пищеблока

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям действующих СанПиН	
							наименование	кол-во штук
Обеденный зал	79,2	Столы обеденные	12	2013	2013	40		
		Стулья	72	2013	2013	0		
		Раковины для мытья рук	4	2013	2013	50		
		Электрополотенца	2	2013	2013	50		
		Мармит 1-х блюд						
		Мармит 2-х блюд	1	2015	2015	0		
		Мармит 3-х блюд						
Раздаточная зона	1	Холодильный прилавок (витрина, секция)						
		Прилавок нейтральный						
		Прилавок для столовых приборов						
		Другое						
		Плита электрическая 4-х конф.	1	2005	2005	40		
		Жарочный (духовой) шкаф	1	2000	2000	60		
		Котел пищеварочный						
		Электрическая сковорода						
		Зонт вентиляционный						
		Пароконвектомаг						
Горячий цех		Столы производственные	10	2013	2013	0		
		Моечная ванна 1-о или 2-х секционная	3	2015	2015	0		
		Универсальный механический привод для готовой продукции						
		или овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции	1	2020	2020	0		

10. Штатное расписание

	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие личной медицинской книжки (да/нет)
Поваров	1	1	5		
Рабочих кухни/помощники повара	1	1	-	4	да
Официантов				4	да
Других работников пищеблока/посудомойщицы					
Технических работников/уборщиц					

10.1 Персонал пищеблока входит в штатное расписание

№ п/п	Учреждение, организация	Да/нет
1.	Образовательного учреждения	
2.	Организации общественного питания, обслуживающего школу	да
3.	Индивидуального предпринимателя, обслуживающего школу	

11. Форма организации питания обучающихся

№ п/п	Учреждение, организация	Да/нет
1.	Предварительное накрытие столов	
2.	Самообслуживание	да
3.	Стол свободного выбора (шведский стол)	
4.	Меню по выбору	

12. Перечень нормативно-правовой, технической документации

№ п/п	Наименование документации (при необходимости дополнить)	Реквизиты документа, да/нет
1.	Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП	да
2.	Меню, дифференцированное по возрастам (цикличное)/сезонное	да
3.	Ежедневное меню	да
4.	Наличие технологических/технико-технологических карт приготовления блюд	да
5.	Контракт на оказание услуг по организации питания обучающихся (актуальный на данный период)	да
6.	План проведения текущего и капитального ремонта помещений пищеблока, столовой	имеется
7.	План проведения профилактических технологических осмотров оборудования	имеется
8.	План проведения метрологических работ по проверке	имеется

	измерительного оборудования	
9.	План технологического переоснащения пищеблока с учетом модели предоставления питания	имеется
10.	План проведения профилактических дезинфекционных мероприятий, в том числе в условиях подъема инфекционных заболеваний (эпидемий, пандемий)	имеется
11.	Ведомость контроля за рационом питания	
12.	Договор с аккредитованной лабораторией на проведение периодических испытаний пищевой продукции по физико-химическим показателям	да
13.	Договор с аккредитованной метрологической лабораторией на проведение проверки весоизмерительного оборудования	да
14.	Договор на проведение профилактических работ технологического оборудования	да
15.	Договор на вывоз пищевых отходов	
16.	Акт проверки готовности пищеблока к началу учебного года	да
17.	Гигиенический журнал (сотрудники)	да
18.	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	да
19.	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	да
20.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	да
21.	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	да
22.	Наличие должностных инструкций	да
23.	График питания в школьной столовой	да
24.	График дежурства в школьной столовой администрации и педагогических работников	да
25.	Положение об организации питания обучающихся	да
26.	Положение о бракеражной комиссии	да
27.	Приказ об организации питания	да
28.	Приказ о составе бракеражной комиссии	да
29.	Требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы	да
30.	Наличие оформленных стендов в обеденном зале	да
31.	Протоколы заседаний по рассмотрению вопроса организации питания на заседании управляющего или педагогического совета, общественного совета, родительского комитета и т.п.	да
32.	ДРУГОЕ	

Директор МБОУ СОШ №5
 им. А.И. Майстренко
 Е.А. Косивченко

