

**Муниципальное общеобразовательное
учреждение Панинская начальная школа
Фурмановского района**

ПАСПОРТ

**пищеблока Муниципального общеобразовательного учреждения
Панинская начальная школа Фурмановского района**

Адрес месторасположения 155509, Ивановская область, Фурмановский
район, д. Панино, д.74

Тел./факс 8(49341)92175 Электронная почта: shkolapaninol@rambler.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 МОУ Панинская НШ: директор школы Крылова Валентина Николаевна.

Ответственный за питание обучающихся: учитель Журавлева Наталья Владимировна.

Численность педагогического коллектива: три человека.

Количество классов по уровням образования 2 класса-комплекта НОО

Количество посадочных мест 24

Площадь обеденного зала 35,3 кв.м

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

2. Охват горячим питанием по возрастным группам обучающихся

2.1 Охват одnorазовым 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	10	10	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	10	10	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	10	0	0
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0

3. Модель предоставления услуги питания (столовая на сырье)

Модель предоставления питания	столовая на сырье
Оператор питания, наименование	ООО «ФудСтар»
Адрес местонахождения	Ивановская область г.Фурманов, ул. Хлебникова д. 20 кв. 5
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	генеральный директор Белов Антон Вячеславович 84934121912
Контактные данные: тел. / эл. почта	fudstar(a),mail.ru 84934121912
Дата заключения контракта	№ 8 от 09.01.2023 г
Длительность контракта	до 31.12.2023 г

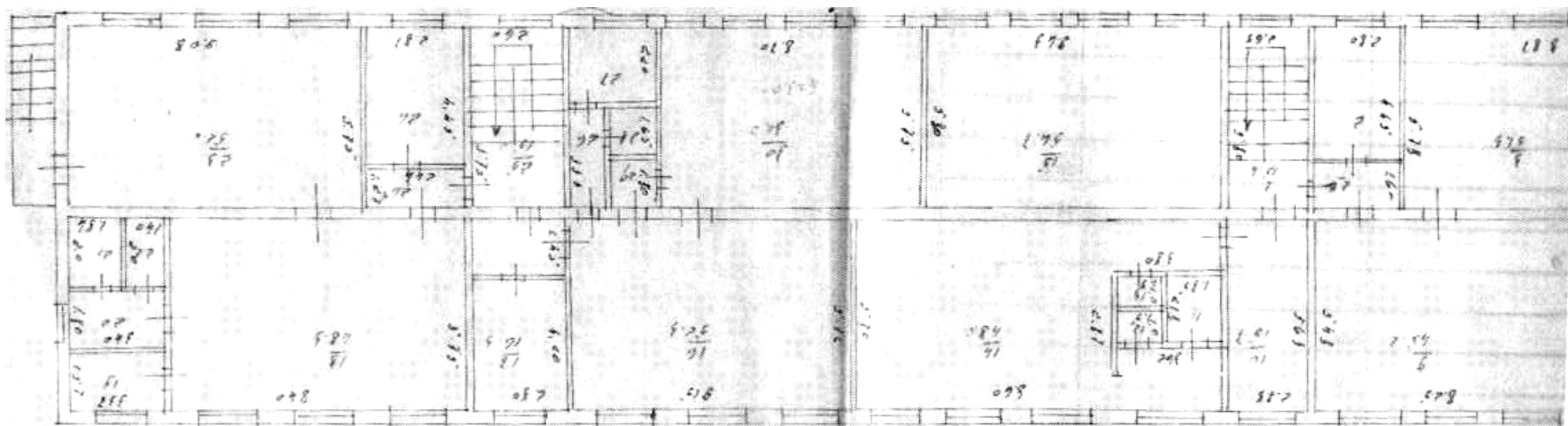
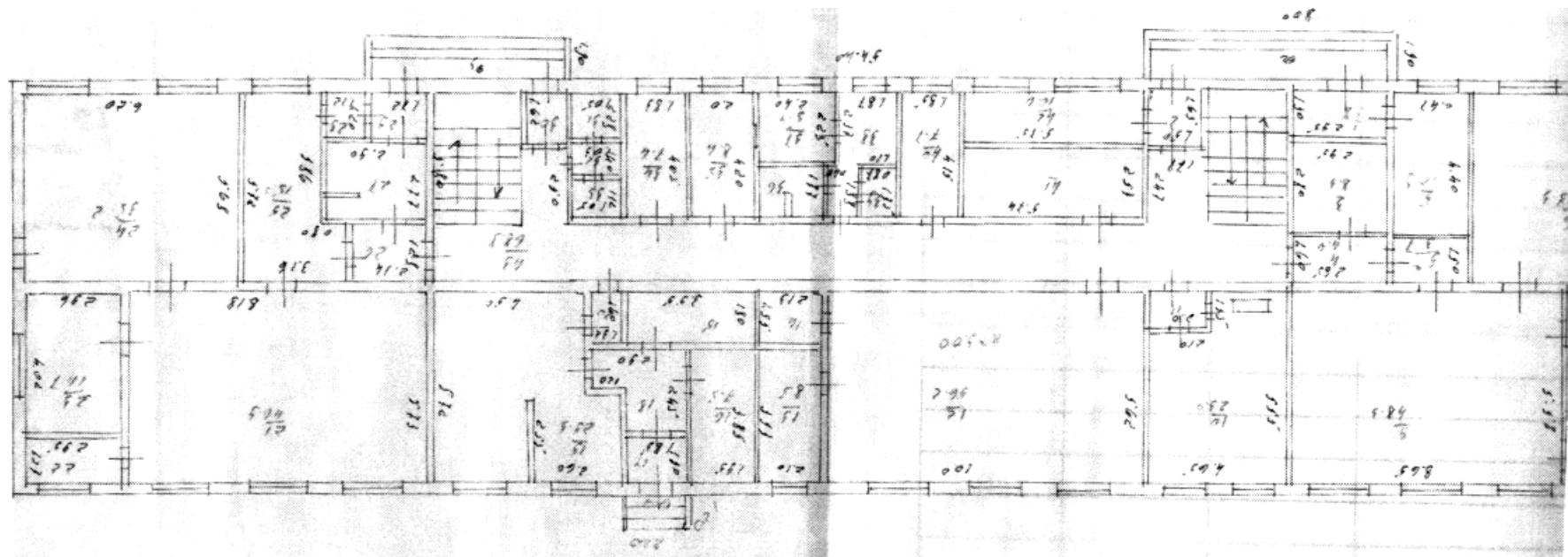
4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	
Принадлежность транспорта	транспорт организации поставщика пищевой продукции
Условия использования транспорта	

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	водонагреватель
Отопление	собственная котельная
Водоотведение	централизованное
вентиляция помещений	комбинированная

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



7. Материально-техническое оснащение пищеблока:

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Площадь помещения м ²			
		Столовые школьно-базовые	Столовые, работающие на сырье	Столовые доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения		13,89		
2	Производственные помещения		36,74		
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)				-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)				-
2.3	Мясо-рыбный цех			-	-
2.4	Доготовочный цех	-	-		-
2.5	Горячий цех		28,49		-
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				-
2.12	Моечная столовой посуды		8,25		-
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 оборудования
1	Помещение хранения сыпучих продуктов	стеллаж	2	1986	1986	100
		гигрометр психометрический	1			
2	Помещение хранения суточного запаса	Холодильник	1	2003	2003	100
		среднетемпературный	1	2005	2005	100
			1	2016	2016	40
3	Горячий цех	Стол производственный	6	2009	2009	100
		Плита электрическая 4-конфорочная	1	2011	2011	73
		Шкаф жарочный	1	2009	2009	87
		мясорубка	1	1988	1988	100
		мясорубка	1	2011	2011	100
		Кухонный процессор	1	2011	2011	100
		Весы	1	2010	2010	100
		порционные	1	2015	2015	85
		Ванна моечная 2-секции	1	2009	2009	100
		Ванна моечная	4	-	-	-
		Стеллаж для посуды	1	2010	2010	100
		Водонагреватель	1	2015	2015	85
		4	Моечная столовой посуды	Ванна моечная 3-секционная	1	2011
Стеллаж для сушки посуды	1			2011	2011	100
водонагреватель	1			2015	2015	85

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

Минимальный перечень оборудования пищеблока определен в таблице 6.18 СанПиН 1.2.3685-21.

Наименование помещения	Наименование оборудования	Количество (не менее)
Склад	низкотемпературные холодильные шкафы	1
Горячий цех	электрическая сковорода	1
	пароконвектомат	1
	электрокотел	1
	электропривод для готовой продукции	1

8.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования:

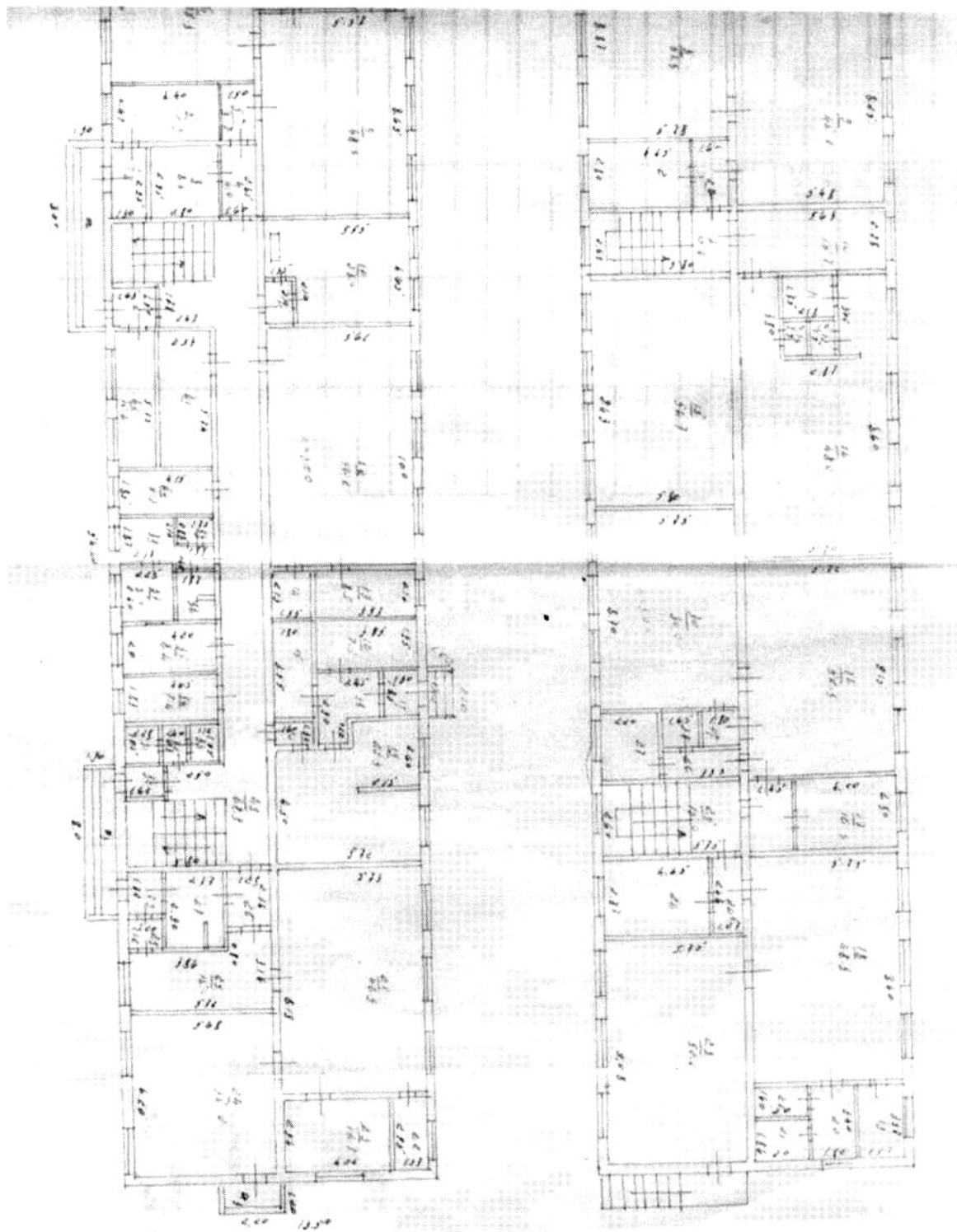
№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производительность	дата изготовления	срок службы	сроки профилактического осмотра
1	Тепловое	Шкаф жарочный	ЭШВ	2-10/380	2009	10	
		Плита электрическая	ПЭМ	0,480	2011	15	
2	Механическое	Мясорубка эл.	МИМ-250-2	250кг/ч	1988	15	
		Мясорубка эл.	Bosch		2011	10	
		Процессор кухонный	PHILIPS HR 7625		2011	10	
3	Холодильное	Хранение продуктов	Атлант 4010-022	300 дм	2005	10	
			Атлант 4010-022	350 дм	2016	10	
			EXOVIS IT 241-6	250 дм	2003	10	•

4	Весоизмерительное	Весы фасовочные электронные	M-EP 326F	5 кг	2015	7	
		Весы фасовочные электронные	SW	5 кг	2010	7	

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					Смирнова Н.Л. (приказ №6 от 11.01.2023 г)	Чистка, мойка и дезинфекция (далее обработка) технологического оборудования проводится по необходимости в ходе генеральной уборки.
2	Механическое						
3	Холодильное						
4	Весоизмерительное						

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



№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой площадь 56,2 М ²			
		количество единиц оборудования	дата его приобретения	процент изношенности оборудования	количество посадочных мест в столовой
1	Стол обеденный	4	2014	70	24
		2	2009	100	

2	табуретки	16 10	2014 2009	70 100	
---	-----------	----------	--------------	-----------	--

9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М	
		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	Повара	1	1	среднее специальное	3	27	да
2	Рабочие кухни (помощники повара)	0,5	0,5	среднее специальное			да

11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов

12. Перечень нормативных и технологических документов:

- Примерное двухнедельное меню -да
- Ежедневное меню-да
- Меню раскладка- да
- Технологические карты (ТК) -да
- Техничко-технологические карты (ТТК) при включении в рацион питания новой кулинарной продукции с пониженным содержанием соли и сахара нет
- Накопительная ведомость
- График приема пищи -да
- Гигиенический журнал (сотрудники) -да
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования -да
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях -да
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции -да
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции-да
- Ведомость контроля за рационом питания -да
- Приказ о составе бракеражной комиссии -да
- График дежурства преподавателей в столовой-да
- Акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока по организации питания к новому учебному году -да
- Программа по совершенствованию системы организация питания обучающихся-да
- Положение об организации питания обучающихся- да
- Положение о бракеражной комиссии-да
- Приказ об организации питания да
- Должностные инструкции персонала пищеблока -да

Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП – да
Требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы – да
Наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания - да