

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 8»
(МОУ «Средняя школа № 8»)**

Вихрева ул., д.65, город Шуя, Ивановская область, 155900.
телефон: 8(49351) 4-34-92, 8(49351) 3-84-16, факс: 8(49351) 4-34-92

Е-mail: moycow8@mail.ru

Адрес сайта школы: <http://школа8.образованиешuya.рф>

ОКПО 22826290 ОГРН 1033700511680

ИНН/КПП 3706004443/370601001

ПАСПОРТ

пищеблока

МОУ «Средняя школа № 8»
наименование образовательной организации

Адрес месторасположения г.о. Шуя, ул Вихрева, д 645

Телефон 8(49351)4-34-92 эл почта: moycow8@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, 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 Лаптев Александр Николаевич
Ответственный за питание обучающихся Озеркова Елена Андреевна
Численность педагогического коллектива 35 чел.

Количество классов по уровням образования начальное – 12, среднее – 14, среднее общее - 3

Количество посадочных мест 120; 33

Площадь обеденного зала 64; 14

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.	
1	1 класс	3	90	5	
2	2 класс	2	55		
3	3 класс	3	83	3	
4	4 класс	4	83		
5	5 классы	3	82	1	1 (СВО)
6	6 классы	3	77	2	4(СВО)
7	7 классы	2	63	1	0
9	8 классы	3	92	2	2(СВО)

10	9 классы	3	91	4	2(СВО)
11	10 классы	2	43	0	2(СВО)
12	11 классы	1	30	0	0

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	311	257	83%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	6 (СВО)	6	1,9%
2	Учащиеся 5-8 классов	314	196	62,4%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	7 (СВО)	6	1,9%
	в т.ч. за родительскую плату		196	62,4
3	Учащиеся 9-11 классов	164	28	17%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	4 (СВО)	2	1,03%
	в т.ч. за родительскую плату		28	1%
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	787	489	62,1%
	в том числе льготных категорий	17	14	

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	311	54	17,3
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	8	8	2,57%
2	Учащиеся 5-8 классов	314	16	5%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	6	3	0,9%
	в т.ч. за родительскую плату		16	

3	Учащиеся 9-11 классов	164	10	6%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	4	0	
	в т.ч. за родительскую плату		10	
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	787	91	11,6 %
	в том числе льготных категорий	18	11	

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

Модель предоставления питания	аутсорсинг
Оператор питания, наименование	ИП Урезков О.А.
Адрес местонахождения	155900 г Шуя, ул Евдокимова, д 7
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Урезков Олег Александрович
Контактные данные: тел. / эл. почта	89109883674
Дата заключения контракта	02.09.2022
Длительность контракта	

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	
Принадлежность транспорта	-транспорт образовательной организации -транспорт оператора питания <u>-транспорт организации поставщика пищевой продукции</u> -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	комбинированная

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 на сырье	Столовые на доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения	6м2			
2	Производственные помещения				
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	3м2			-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)				-
2.3	Мясо-рыбный цех			-	-
2.4	Доготовочный цех	-	-	5,5м2	-
2.5	Горячий цех	21м2			-
2.6	Холодный цех	21м2			-
2.7	Мучной цех	21м2		-	-
2.8	Раздаточная	2м2			
2.9	Помещение для резки хлеба			-	-

2.10	Помещение для обработки яиц				-	-
2.11	Моечная кухонной посуды	4м2			2м2	-
2.12	Моечная столовой посуды	4м2			2м2	-
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
	Холодный цех	Морозильный ларь Холодильный шкаф	2			
	Горячий цех	Кипятильник непрерывного действия	1			

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

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						

1	Тепловое	-	-	-	-	-	-
2	Механическое	-	-	-	-	-	-
3	Холодильное	-	-	-	-	-	-
4	Весоизмерительное	-	-	-	-	-	-

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
	Основное здание	59		30%	120
	Стол обеденный	22	Август 2020		
	Лавки	37			
	Здание 2	37		-	33
	Стол обеденный	4	Август 2022		
	Табурет	33	Август 2022		

9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М ²
		количество единиц оборудования для бытовых целей
	Гардероб	3м2

10. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика персонала столовой					
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	наличие медкнижки

1	Зав. производством	1		Средне специальное	4	12	+
2	Технолог	1		Средне специальное	4	12	+
3	Повара	1		Средне специальное	4	5	+
4	Рабочие кухни (помощники повара)	1		Средне специальное		12	+

11. Форма организации питания обучающихся

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

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