

ПАСПОРТ

пищеблока муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Лицей № 67»
наименование образовательной организации

Адрес месторасположения: 153013, Ивановская обл., г. Иваново, ул. Панина, д. 21

Телефон +7(4932)564331 эл почта: school67@ivedu.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

Руководитель образовательной организации

Директор, Дмитриева Елена Борисовна

Ответственный за питание обучающихся

Заместитель директора по УВР, Безсинная Наталья Игоревна

Численность педагогического коллектива 52 чел.

Количество классов по уровням образования – 28

Количество посадочных мест - 92

Площадь обеденного зала - 80,8 кв.м

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	3	84	84
2	2 класс	2	70	70
3	3 класс	3	77	77
4	4 классов	2	58	58
5	5 классов	3	87	6
6	6 классов	3	75	4
7	7 классов	3	81	2
8	8 классов	2	62	1
9	9 классов	3	74	1
10	10 классов	2	51	2
11	11 классов	2	51	0

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	289	289	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	289	289	
2	Учащиеся 5-8 классов	305	305	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	13	13	
	в т.ч. за родительскую плату	292	292	
3	Учащиеся 9-11 классов	176	176	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	3	3	
	в т.ч. за родительскую плату	173	173	
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	770	770	
	в том числе льготных категорий	305	305	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	0	0	0
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			
2	Учащиеся 5-8 классов	0	0	0
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату			
3	Учащиеся 9-11 классов	0	0	0
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату			
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	0	0	0
	в том числе льготных категорий	0	0	0

3. Модель предоставления услуги питания

Модель предоставления питания	Столовая на сырье
Организатор питания	Муниципальное предприятие «Комбинат школьного питания Октябрьского района» г. Иваново
Адрес местонахождения	153043, г. Иваново, ул. 1-я Минеевская, д.25/2
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Лебедева Светлана Серафимовна

Контактные данные: тел. / эл. почта	Телефон: +7 (4932)30-07-32 Адрес эл. почты: mp-ksp@mail.ru
Дата заключения Договора	10.01.2022 г.
Длительность Договора	31.08.2023 г.

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Пищевую продукцию закупает и доставляет Муниципальное предприятие «Комбинат школьного питания Октябрьского района» г. Иваново.

Принадлежность транспорта	-транспорт организатора питания -транспорт организации поставщика пищевой продукции -транспорт ИП. предоставляющего пищевую продукцию -арендуемый транспорт
---------------------------	--

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	централизованное
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

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Площадь помещения м ²	
		Столовые, работающие на сырье	
1	Складские помещения	10,7	
2	Производственные помещения	49,8	
2.1	Овощной цех	Зона в производственном помещении	
2.2	Мясо-рыбный цех	Зона в производственном помещении	
2.3	Горячий цех	Зона в производственном помещении	
2.4	Холодный цех	Зона в производственном помещении	
2.5	Мучной цех	Зона в производственном помещении	
2.6	Раздаточная	Зона в производственном помещении	
2.7	Моечная	Зона в производственном помещении	

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
	Склад	стеллажи	1			
		подтоварники	1	предоставляется организатором питания		
		среднетемпературные холодильные шкафы	1	предоставляется организатором питания		
		низкотемпературные холодильные шкафы	2	2009	01.09.2009, 25.12.2009	
		психрометр	1	предоставляется организатором питания		
	Холодный цех (зона)	производственные столы	2	2010	24.12.2010	
		овощерезательная машина	1	предоставляется организатором питания		
		среднетемпературные холодильные шкафы	1	2011	15.09.2011	
		бактерицидная установка для обеззараживания воздуха	1	предоставляется организатором питания		
	Мясо-рыбный цех (зона)	производственные столы	2	2013	25.10.2013	
		контрольные весы	1	предоставляется организатором питания		
		электромясорубка	1	2020	27.11.2022	
	Мучной цех (зона)	производственные столы	1	предоставляется организатором питания		
		тестомесильная машина	1	2006	29.12.2006	

	Горячий цех (зона)	производственные столы	2	2020	04.12.2020	
		электрическая плита	1	2014	23.07.2014	
		духовой (жарочный) шкаф	1	2014	15.12.2014	
		кипятильник	1	2014	23.07.2014	
	Раздаточная зона	мармит для горячих блюд	1	2010	24.12.2010	
		холодильный прилавок (витрина, секция)	1	2013	30.07.2013	
	Моечная	производственный стол	1	2020	10.12.2020	
		посудомоечная машина	1	2020	27.11.2020	
		моечные ванны	6			
		стеллаж	1			
		раковина для мытья рук	1			
		моечные ванны оборудованные душевой насадкой с гибким шлангом	2			

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						
	Электрическая плита	Приготовление горячих блюд	ЭП-6ЖН-01	В соответствии с технической документацией	2014	В соответствии с технической документацией	Обеспечивается организатором питания
	Плита электрическая	Приготовление горячих блюд	ПЭ-804Ш	В соответствии с технической документацией	2014	В соответствии с технической документацией	Обеспечивается организатором питания
	Мармит	Поддержание температуры горячих блюд	"Астра"	В соответствии с технической документацией	2010	В соответствии с технической документацией	Обеспечивается организатором питания

				документа цией		ией		
	Шкаф жарочный	Приготовлен ие горячих блюдо, выпечки	ШЖЭ-2	В соответств ии с техническо й документа цией	2014	В соответстви и с технической документац ией	Обеспечив ается организато ром питания	
	Электрокипяти льник	Нагрев воды	КНЭ-50-01	В соответств ии с техническо й документа цией	2014	В соответстви и с технической документац ией	Обеспечив ается организато ром питания	
2	Механическое							
	Мясорубка	Измельчение продуктов	ТМ-32М	В соответств ии с техническо й документа цией	2020	В соответстви и с технической документац ией	Обеспечив ается организато ром питания	
	Тестомесильная машина	Приготовлен ие теста	МТМ-65	В соответств ии с техническо й документа цией	2006	В соответстви и с технической документац ией	Обеспечив ается организато ром питания	
	Машина посудомоечная	Мытье посуды	МПК-700К	В соответств ии с техническо й документа цией	2020	В соответстви и с технической документац ией	Обеспечив ается организато ром питания	
	Овощерезатель ная машина	Измельчение овощей	предоставляется организатором питания					
3	Холодильное							
	Холодильный шкаф	Хранение продуктов	ШХ - 0,5	В соответств ии с техническо й документа цией	2009	В соответстви и с технической документац ией	Обеспечив ается организато ром питания	
	Шкаф холодильный	Хранение продуктов	Полиар	В соответств ии с техническо й документа	2011	В соответстви и с технической документац ией	Обеспечив ается организато ром питания	

	Ларь низкотемпературный	Хранение продуктов	ЛН 400	В соответствии с технической документацией	2009	В соответствии с технической документацией	Обеспечивается организатором питания
	Шкаф холодильный	Хранение продуктов	Капри 0,5СК	В соответствии с технической документацией	2013	В соответствии с технической документацией	Обеспечивается организатором питания
	Шкаф холодильный	Хранение продуктов	предоставляется организатором питания				
4	Весомизмерительное						
	Весы	Измерение веса	предоставляется организатором питания				

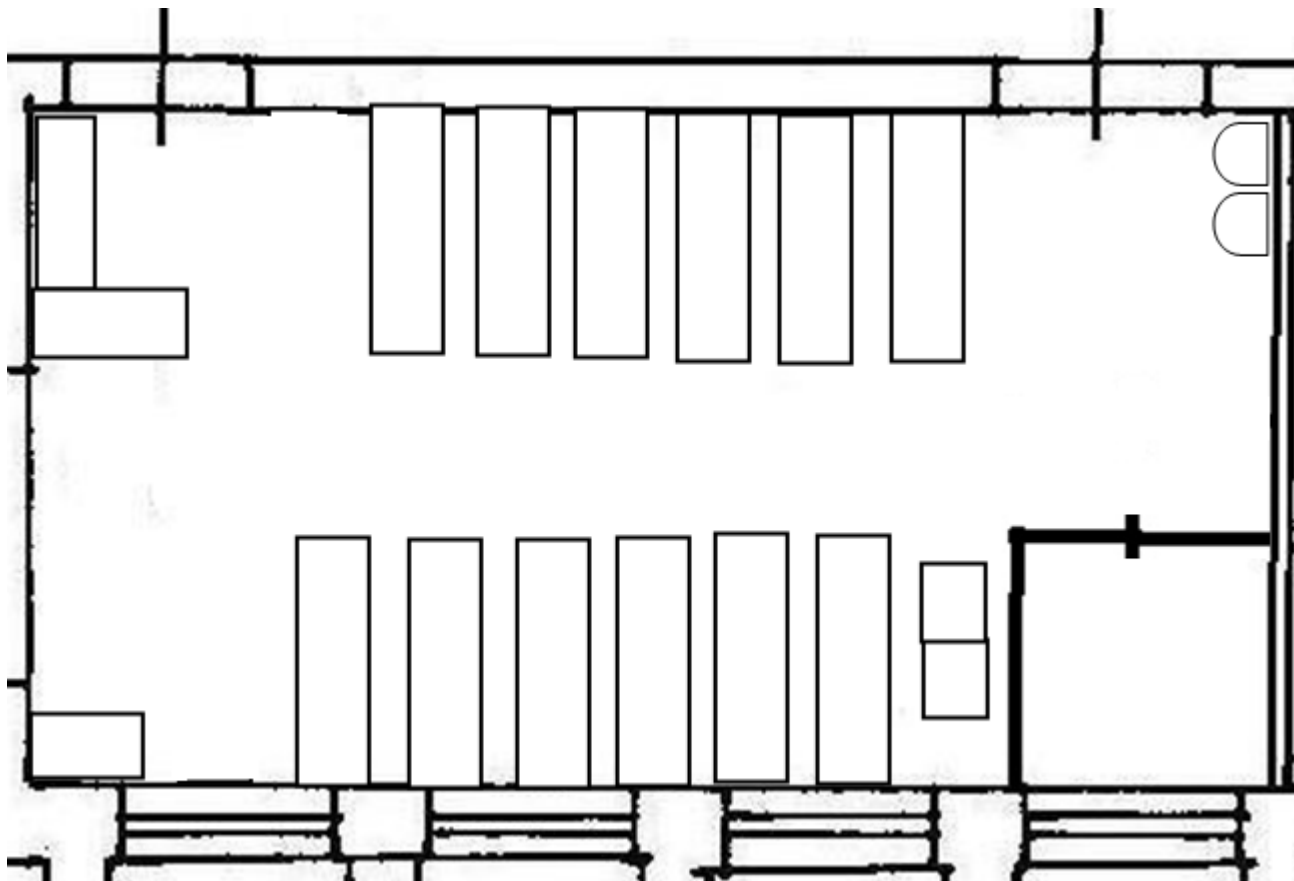
8.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:

Оборудование передано в безвозмездное пользование Муниципальному предприятию «Комбинат школьного питания Октябрьского района» г. Иваново, в соответствии с условиями контракта, организатор питания осуществляет обслуживание и ремонт технологического 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						
	Электрическая плита	Обеспечивается организатором питания	-	Не требуется	По мере необходимости	Организатор питания	Обеспечивается организатором питания
	Плита электрическая	Обеспечивается организатором питания	-	Не требуется	По мере необходимости	Организатор питания	Обеспечивается организатором питания
	Мармит	Обеспечивается организатором питания	-	Не требуется	По мере необходимости	Организатор питания	Обеспечивается организатором питания
	Шкаф жарочный	Обеспечивается организатором питания	-	Не требуется	По мере необходимости	Организатор питания	Обеспечивается организатором питания
	Электрокипятильник	Обеспечивается	-	Не требуется	По мере необходимости	Организатор питания	Обеспечивается организатором

		организаторо м питания			ости		питания
2	Механическое						
	Мясорубка	Обеспечивает ся организаторо м питания	-	Не требуется	По мере необходим ости	Организато р питания	Обеспечивается организатором питания
	Тестомесильная машина	Обеспечивает ся организаторо м питания	-	Не требуется	По мере необходим ости	Организато р питания	Обеспечивается организатором питания
	Машина посудомоечная	Обеспечивает ся организаторо м питания	-	Не требуется	По мере необходим ости	Организато р питания	Обеспечивается организатором питания
	Овощерезатель ная машина	Обеспечивает ся организаторо м питания	-	Не требуется	По мере необходим ости	Организато р питания	Обеспечивается организатором питания
3	Холодильное						
	Холодильный шкаф	Обеспечивает ся организаторо м питания	-	Не требуется	По мере необходим ости	Организато р питания	Обеспечивается организатором питания
	Шкаф холодильный	Обеспечивает ся организаторо м питания	-	Не требуется	По мере необходим ости	Организато р питания	Обеспечивается организатором питания
	Ларь низкотемперату рный	Обеспечивает ся организаторо м питания	-	Не требуется	По мере необходим ости	Организато р питания	Обеспечивается организатором питания
	Шкаф холодильный	Обеспечивает ся организаторо м питания	-	Не требуется	По мере необходим ости	Организато р питания	Обеспечивается организатором питания
	Шкаф холодильный	Обеспечивает ся организаторо м питания	-	Не требуется	По мере необходим ости	Организато р питания	Обеспечивается организатором питания
4	Весоизмери- тельное						
	Весы	Обеспечивает ся организаторо м питания	-	Не требуется	По мере необходим ости	Организато р питания	Обеспечивается организатором питания

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
	Стол обеденный	14	11.08.2010		92
	Табурет школьный	92	26.02.2010, 05.11.2013, 11.09.2019		
	Стол для столовой	3	19.03.2020		
	Раковины для мытья рук	2			

10. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М ²
		Количество единиц оборудования для бытовых целей
1	Помещение для персонала пищеблока	6
		Шкаф - 2

11. Штатное расписание работников пищеблока

В столовой работают сотрудники Муниципального предприятия «Комбинат школьного питания Октябрьского района» г. Иваново.

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика персонала столовой					
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Зав. производством		1				+
2	Повара		1				+
3	Рабочие кухни		1				+

11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов

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