

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ШКОЛА №19 ГОРОДСКОГО ОКРУГА КИНЕШМА
ИМЕНИ 212 ТОМАШУВСКОГО КИНЕШЕМСКОГО
СТРЕЛКОВОГО ПОЛКА 49-Й ИВАНОВСКОЙ ДИВИЗИИ
(МБОУ школа №19 имени 212 полка)**

**155800, Ивановская область, город Кинешма, улица 50-летия Комсомола, дом № 27
телефон/факс: 8-(49331) 3-32-70, 8-(49331) 3-31-79
E-mail: mousosh192@yandex.ru
<https://school19kin.edu-sites.ru>**

ПАСПОРТ

пищеблока МУНИЦИПАЛЬНО БЮДЖЕТНОГО ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО
УЧРЕЖДЕНИЯ ШКОЛЫ №19 ГОРОДСКОГО ОКРУГА КИНЕШМА
ИМЕНИ 212 ТОМАШУВСКОГО КИНЕШЕМСКОГО СТРЕЛКОВОГО ПОЛКА 49-Й
ИВАНОВСКОЙ ДИВИЗИИ (МБОУ школа №19 имени 212 полка)

**Адрес месторасположения : 155800, Ивановская область, город Кинешма,
улица 50-летия Комсомола, дом № 27**

Телефон: телефон/факс: 8-(49331) 3-32-70, 8-(49331) 3-31-79
Эл почта: mousosh192@yandex.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: Скворцова Светлана Викторовна

Ответственный за питание обучающихся: 65 чел.

Количество классов по уровням образования :48

Количество посадочных мест :120

Площадь обеденного зала: 204,0

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	5	127	4 СВО
2	2 класс	5	134	1 ОБЗ/ 3 СВО
3	3 класс	5	123	2 СВО
4	4 классов	5	128	2 ОБЗ/ 2СВО
5	5 классов	5	117	1ОБЗ
6	6 классов	5	116	1 СВО
7	7 классов	5	118	3 СВО
8	8 классов	5	122	2 СВО
9	9 классов	4	101	1 СВО
10	10 классов	2	5341	
11	11 классов	2		

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	513	513	100%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий		3 ОБЗ 1СВО	
2	Учащиеся 5-8 классов	473		
	в т.ч. учащиеся льготных категорий		1 ОБЗ	
	в т.ч. за родительскую плату		133	28%
3	Учащиеся 9-11 классов	195		

	в т.ч. учащиеся льготных категорий		10ВЗ	
	в т.ч. за родительскую плату		12	0,5 %
	Общая количество учащихся всех возрастных групп в том числе льготных категорий	1181	664	56%

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

Модель предоставления питания	Столовая доготовочная
Оператор питания, наименование	ИП Мирошниченко Т.Е.
Адрес местонахождения	Г.Кинешма, ул. 50-летия Комсомола,27
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Мирошниченко Т.Е
Контактные данные: тел. / эл. почта	89109991759
Дата заключения контракта	31.08.2018
Длительность контракта	5 лет (до 30.06.2023)

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	транспорт организации поставщика пищевой продукции
Принадлежность транспорта	- транспорт оператора питания - транспорт организации поставщика пищевой продукции - транспорт ИП. предоставляющего пищевую продукцию
Условия использования транспорта	

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	водонагреватели
Отопление	централизованное

Водоотведение	централизованное
вентиляция помещений	искусственная

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 доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения			8,2	
2	Производственные помещения			78,9	
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)			12,9	-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)				-
2.3	Мясо-рыбный цех			-	-
2.4	Доготовочный цех	-	-	20,0	-
2.5	Горячий цех			26,0	-
2.6	Холодный цех			6,0	-
2.7	Мучной цех			-	-
2.8	Раздаточная			6	
2.9	Помещение для резки хлеба			-	-
2.10	Помещение для обработки яиц			-	-
2.11	Моечная кухонной посуды			7,0	-
2.12	Моечная столовой посуды			7,0	-

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	Складские помещения					
2	Овощной цех	Весы товарные	1			70
		Машина протирачная	1			
3	Доготовочный цех	Электроплита ЭП – 2м	1			63
4	Горячий цех	Мармит электрический	1			
		Мармит 1х блюд школьник МЭПС-2-11	1			
		Шкаф жарочный ШПЭСН-3	1			
		Блинница Тефаль	1			
		Блинница Severin	1			
5	Холодный цех	Шкаф холодильный электрический	1			

		Шкаф холодильный ШХК-1,4	1			
		Электромясору бка МИМ 250	1			
6	Моечная кухонной посуды Моечная столовой посуды	Кипятильник КНЭ Ванна ВК-1 Ванна ВК – 1/8	1 1 1			
7	Раздаточная	Микроволновая печь Samsung PG 836RS	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 технологичес- кого оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производи- тельность	дата изготов- ления	срок службы	сроки профилактиче- ского осмотра
1	Тепловое	Разогрев, жарка, запекание мясных, овощных, рыбных блюд различной степени сложности. Варка, жарение, тушение, пассеровани е	Шкаф жарочны й ШПЭСН -3		1965	58 лет	1 раз в год
		Выпечка кондитерски х и мелких хлебобулочн ых изделий	Электро плита ЭП – 2м		1965	58 лет	1 раз в год
		Варка, жаренье, тушение,	Блинни ца и Тефаль		2011	12 лет	1 раз в год

		пассеровани е.	Блинни ца Severin		2011	12 лет	1 раз в год
		Кипячение воды	Кипятил ьник КНЭ		2011	12 лет	1 раз в год
		Кратковреме нное хранение готовых блюд	Мармит 1х блюд школьни к МЭПС- 2-11		2011	12 лет	1 раз в год
			Мармит электрич еский		2011	12 лет	1 раз в год
2	Механическое	Смешивание продуктов любой степени вязкости	Электро мясоруб ка МИМ 250		1988	34 лет	1 раз в год
3	Холодильное	Охлаждение, замораживан ие и хранение скоропортящ ихся продуктов	Шкаф холодил ьный электрич еский		2012	10 лет	1 раз в год
			Шкаф холодил ьный ШХК- 1,4		2012	10 лет	1 раз в год
4	Весоизмери тельное	Взвешивание продукции	Весы товарны е		2010	13 лет	1 раз в год

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	ИП Гаевой А.А.	№11от 30.07.2021	Осмотр раз в год, ремонт по мере необходимости	Согласно графику	Мирошниченко Т.Е	Ежедневно
2	Механическое	ИП Гаевой А.А.	№11от 30.07.2021	Осмотр раз в год, ремонт по мере необходимости	Согласно графику	Мирошниченко Т.Е	Ежедневно
3	Холодильное	ИП Гаевой А.А.	№11от 30.07.2021	Осмотр раз в год, ремонт по мере необходимости	Согласно графику	Мирошниченко Т.Е	Ежедневно
4	Весозмерительное	ИП Гаевой А.А.	№11от 30.07.2021	Осмотр раз в год, ремонт по мере необходимости	Согласно графику	Мирошниченко Т.Е	Ежедневно

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

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой -, площадь 325,64 М ²			
		количество единиц оборудования	дата его приобретения	процент изношенности оборудования	количество посадочных мест в столовой
1.	Шкаф жарочный ШПЭСН-3	1	1965		120
2.	Шкаф холодильный электрический	1	2012		

3.	Электромясорубка МИМ 250	1	1988		
4.	Электроплита ЭП – 2м	1	1965		
5.	Весы товарные	1	2010		
6.	Машина протирочная	1			
7.	Мармит электрический	1	2011		
8.	Мармит 1х блюд школьник МЭПС-2-11	1	2011		
9.	Ванна ВК-1	1	1965		
10.	Ванна ВК – 1/8	1	1965		
11.	Блинница Тефаль	1	2012		
12.	Блинница Severin	1	2012		
13.	Кипятильник КНЭ	1	2011		
14.	Шкаф холодильный ШХК-1,4	1	2012		
15.	Микроволновая печь Samsung PG 836RS	1	2012		

9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М ²	
		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	Зав. производством	1	1			11 лет	да
2	Повар	1	1	да	4	23	да
3	Раздатчица	1	1			22	да
4	Рабочие кухни (помощники повара)	1	1			4	да
5	Мойщик посуды	1	1			21	да

11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов

- 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