

ПАСПОРТ

**пищеблока Государственного казенного общеобразовательного учреждения
Краснодарского края специальной (коррекционной)
школы №8 г. Ейска**

Адрес месторасположения: Краснодарский край, город Ейск, улица Романа
№ 275, угол улицы Орловской № 124

телефон 8(86132)4-69-10

эл почта: shkola8kor@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

Руководитель образовательной организации **Маркова Татьяна Васильевна**

Ответственный за питание обучающихся

Численность педагогического коллектива **34 чел.**

Количество классов по уровням образования **15**

Количество посадочных мест **76**

Площадь обеденного зала **68 кв.м.**

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	2	12	12
2	2 класс	1	11	11
3	3 класс	1	8	8
4	4 класс	1	11	11
5	5 класс	1	10	10
6	6 класс	1	14	14
7	7 класс	2	19	19
8	8 класс	1	12	12
9	9 класс	1	14	14
10	10 класс	1	12	12
11	11 класс	2	13	13
12	12 класс	1	5	5

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	0	0	0
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
2	Учащиеся 5-8 классов	0	0	0
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
3	Учащиеся 9-11 классов	0	0	0
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	0	0	0
	в том числе льготных категорий	0	0	0

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	42	34	81%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	42	34	81%
2	Учащиеся 5-8 классов	55	34	62%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	55	34	62%
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
3	Учащиеся 9-12 классов	44	37	84%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	44	37	84%
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	141	105	74%
	в том числе льготных категорий	141	105	74%

3. Модель предоставления услуги питания

(столовая на сырье, столовая доготовочная, буфето-раздаточная)

Модель предоставления питания	столовая на сырье
Оператор питания, наименование	-
Адрес местонахождения	-
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	-
Контактные данные: тел. / эл. почта	-
Дата заключения контракта	-
Длительность контракта	-

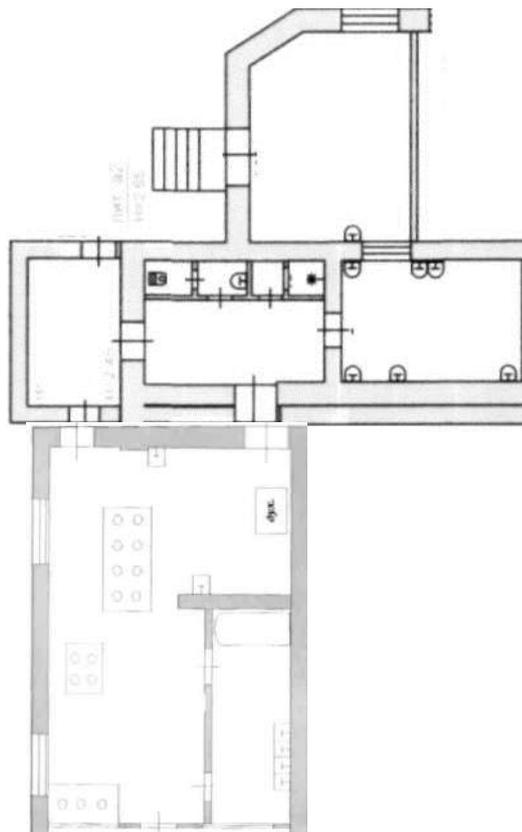
4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

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

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	водонагреватель
Отопление	собственная котельная
Водоотведение	централизованное
Вентиляция помещений	естественная

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	-	22,6	-	-
2	Производственные помещения	-	-	-	-
2.1	Овощной цех	-	9,6	-	-
2.2	Мясо-рыбный цех	-	14,9	-	-
2.3	Доготовочный цех	-	-	-	-
2.4	Горячий цех	-	33,6	-	-
2.5	Холодный цех	-	-	-	-
2.6	Мучной цех	-	-	-	-
2.7	Раздаточная	-	-	-	-
2.8	Помещение для резки хлеба	-	-	-	-
2.9	Помещение для обработки яиц	-	-	-	-
2.10	Моечная кухонной посуды	-	3,1	-	-
2.11	Моечная столовой посуды	-	4,5	-	-
2.12	Моечная и кладовая тары	-	-	-	-
2.13	Производственное помещение буфета-раздаточной	-	-	-	-
2.14	Посудомоечная буфета-раздаточной	-	-	-	-
2.15	Комната для приема пищи (персонал)	-	10,0	-	-

8. Характеристика помещения и оборудования, план-схема столовой

8.1 Характеристика технологического оборудования пищеблока

№ п/п	Характеристика оборудования					
	Наименование цехов и помещений	наименование оборудования	количество единиц оборудования	дата его выпуска	даты начала его эксплуатации	процента изношенности оборудования
1	Раздаточная зона					
		Стол производственный	1	2012	2013	80
		Прилавок для столовых приборов	1	2009	2010	100
2	Горячий цех	Плита электрическая 4-х конф.	1	2008	2009	100
		Пароконвектомат	1	2021	2022	5
		Водонагреватель	1	2017	2018	80
		Электрическая сковорода	1	2021	2022	5
		Зонт вентиляционный	1			
		Мармит ПМЭС-70КМ-80	1	2012	2013	90
		Столлы производственные	4	2007	2007	100
		Миксер планетарный	1	2021	2021	5
		Нейтральный стол для хлебобулочных изделий	1	2012	2013	80
		Протирочная машина	1	2010	2011	100
		Весы электронные для готовой продукции	1	2005	2010	100
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1	2011	2012	100
		Шкаф для хранения хлеба	1	2010	2010	100
		Подставки под кухонный инвентарь	3	2012	2013	100
		Стеллаж кухонный	1	2007	2007	100
		Раковина для мытья рук	1			
		Электроплита	1	2003	2005	100
3	Мясорыбный цех	Стол производственный	2	2012	2013	100
		Моечная ванна 2-х секц.	2	2012	2013	80
		Электромясорубка	1	2010	2012	100
		Электромясорубка	1	2003	2005	100
		Весы электронные	1	2005	2007	100
		Электромясорубка	1	2018	2019	
		Шкаф холодильный	1	2012	2013	100
		Полка для разделочных досок	2	2012	2013	100
		Раковина для мытья рук	2			

4	Овощной цех (первичной обработки)	Моечная ванна 2-х секц.	1	2012	2013	80
		Стол производственный	2	2007	2007	100
		Стеллаж кухонный	1	2006	2007	100
		Шкаф для сыпучих	1	2010	2010	100
		Стеллаж кухонный	1	2006	2007	100
		Картофелеочистительная машина	1	2007	2009	100
		Раковина для мытья рук				
		Моечная ванна 2-х секц.	1	2011	2013	80
		Овощерезательная машина	1	2017	2018	80
		Стеллаж кухонный настенный	1	2006	2007	100
		Стеллаж кухонный	1	2006	2007	100
		Раковина для мытья рук				
5	Моечная для посуды	Стол производственный	1	2007	2007	100
		Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов	2	2012	2013	80
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	6	2012	2013	80
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	2	2012	2013	80
		Водонагреватель	2	2017	2018	80
6	Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря	Шкаф для уборочного инвентаря	1	2007	2007	100
		Душевой поддон	1			
		Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств	1	2007	2007	100
		Раковина для мытья рук	1			
7	Склад продуктовой	Контейнер для хранения овощей	9	2011	2011	100
		Стеллажи	2	2007	2007	100
		Шкаф холодильный среднетемпературный	2	2011	2011	100
		Стол разделочный	1	2007	2007	100
		Морозильная камера	1	2010	2010	100
		Морозильная камера	1	2007	2007	100
		Шкаф холодильный 2-дверный	1	2012	2013	100
		Шкаф холодильный 2-дверный	1	2005	2005	100
		Стеллажи	2	2007	2007	100
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1	2012	2012	100

	Шкаф холодильный среднетемпературный	2	2012	2012	100
	Шкаф холодильный низкотемпературный	3	2012	2012	100
	Весы товарные электронные	1	2010	2010	100
	Весы товарные электронные	1	2010	2010	100

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						
	Плита электрическая 4-х конф.				2008		
	Пароконвектомат				2021		
	Электрическая сковорода				2021		
	Мармит		ПМЭС-70КМ-80		2012		
	Электроплита				2003		
2	Механическое						
	Миксер планетарный				2021		
	Протирочная машина				2010		
	Электромясорубка				2003		
	Электромясорубка				2010		
	Электромясорубка				2018		
	Картофелеочистительная машина				2007		
	Овощерезательная машина				2017		
3	Холодильное						
	Шкаф холодильный среднетемпературный				2011		
	Шкаф холодильный				2012		

	Морозильная камера				2010		
	Морозильная камера				2007		
	Шкаф холодильный 2-дверный				2012		
	Шкаф холодильный 2-дверный				2005		
	Шкаф холодильный среднетемпературный				2012		
	Шкаф холодильный низкотемпературный				2012		
4	Весоизмерительное						
	Весы электронные для готовой продукции				2005		
	Весы электронные				2005		
	Весы товарные электронные				2010		
	Весы товарные электронные				2010		

8.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		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						
	Плита электрическая 4-х конф.						
	Пароконвектомат						
	Электрическая сковорода						
	Мармит						
	Электроплита						
2	Механическое						

	Миксер планетарный						
	Протирочная машина						
	Электромясорубка						
	Электромясорубка						
	Электромясорубка						
	Картофелеочистительная машина						
	Овощерезательная машина						
3	Холодильное						
	Шкаф холодильный среднетемпературный						
	Шкаф холодильный						
	Морозильная камера						
	Морозильная камера						
	Шкаф холодильный 2-дверный						
	Шкаф холодильный 2-дверный						
	Шкаф холодильный среднетемпературный						
	Шкаф холодильный низкотемпературный						
4	Весоизмерительное						
	Весы электронные для готовой продукции						
	Весы электронные						
	Весы товарные электронные						
	Весы товарные электронные						

8.4. 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
1	Столы обеденные	19	2006	100	
2	Стулья	76	2010	100	
3	Раковины для мытья рук	3		100	
4	Электрополотенца	2	2020	100	

9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений, площадь М ²
		Количество единиц оборудования для бытовых целей
1	Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря	Шкаф для уборочного инвентаря
		Душевой поддон
		Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств
		Раковина для мытья рук

10. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика персонала столовой					
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Повар	2	100%	да	4 / 4	12 лет / 8 лет	да
2	Кухонный рабочий	1	100%	-	-	5 лет	да
3	Мойщик посуды	1	100%	-	-	5 лет	да

12. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов

13. Перечень нормативных и технологических документов:

- Основное организованное 20-дневное меню по возрастным категориям (7-11 лет, 12 лет и старше)
- Экспертное заключение (меню)
- Ежедневное меню
- Меню раскладка
- Технологические карты (ТК)
- 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 об организации питьевого режима
- Положение о компенсационных выплатах за питание законным представителям обучающихся
- Положение о родительском контроле организации питания обучающихся
- Приказ об организации питания обучающихся
- Приказ о создании Совета по питанию
- Приказ о создании бракеражной комиссии
- Приказ о создании комиссии, контролирующей закладку основных продуктов в котел
- Приказ о создании комиссии по списанию продуктов в связи с истекшим сроком годности
- Приказ о создании комиссии по осуществлению контроля за качеством 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