

ПАСПОРТ

пищеблока Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Романовская средняя общеобразовательная школа»
(наименование образовательной организации)

адрес место расположения: Ленинградская область, Всеволожский район,
поселок Романовка дом 24

Телефон 8(813-70-61-193 эл. почта: romn@vsevobr.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: директор Резник Инна Ивановна

Ответственный за питание обучающихся: Линейщикова Т.И

Численность педагогического коллектива 50 чел.

Количество классов по уровням образования 32

№ п/п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	4	119	12
2	2 класс	4	133	17
3	3 класс	3	102	4
4	4 классов	4	109	3
5	5 классов	3	85	14
6	6 классов	4	89	14
7	7 классов	3	82	10
8	8 классов	3	67	9
9	9 классов	2	51	11
10	10 классов	1	19	1
11	11 классов	1	16	1

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	463	463	53,16
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	36	36	4,1
2	Учащиеся 5-8 классов	323	323	37,08
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	46	46	5,28
	в т.ч. за родительскую плату	-	-	-

3	Учащиеся 9-11 классов	86	86	9,87
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	12	12	1,38
	в т.ч. за родительскую плату	-	-	-
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	871	871	100
	в том числе льготных категорий	58	58	6,6

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

Модель предоставления питания	Столовая на сырье
Оператор питания, наименование	ООО «Северная столица»
Адрес место нахождения	Ленинградская обл. г.Тосно Московское шоссе д33 лит.А, пом.3
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Левин Дмитрий Александрович
Контактные данные: тел. / эл. почта	8-921-950-41-70 s_stolisa@bk.ru
Дата заключения контракта	23.09.2021г.
Длительность контракта	31.01.2022 г.

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	
Принадлежность транспорта	-транспорт оператора питания

Условия транспорта	использования	-доставка продуктов
-----------------------	---------------	---------------------

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	централизованное
Отопление	централизованное
Водоотведение	централизованное
вентиляция помещений	приточная

6. Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока: Проектная мощность: 339,07 кв.м 152 посадочных мест



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	-	3,21	-	-
2	Производственные помещения	-	44,76	-	-
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	-	6	-	-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	-	-	-	-
2.3	Мясо-рыбный цех	-	6	-	-
2.4	Доготовочный цех	-	-	-	-
2.5	Горячий цех	-	30	-	-
2.6	Холодный цех	-	5,7	-	-
2.7	Мучной цех	-	12	-	-
2.8	Раздаточная	-	5	-	-
2.9	Помещение для резки хлеба	-	1,5	-	-
2.10	Помещение для обработки яиц	-	2	-	-
2.11	Моечная кухонной посуды	-	12,1	-	-
2.12	Моечная столовой посуды	-	12,1	-	-
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

№	Характеристика оборудования
---	-----------------------------

п/п	Наименование цехов и помещений	наименование оборудования	количество единиц оборудования	дата его выпуска	даты начала его эксплуатации	процент изношенности оборудования
	Горячий цех (или основной производственный зонированный цех)	-мармит первых блюд	1	декабрь10	ноябрь12	45
		-мармит вторых блюд	1	август 12	ноябрь 12	45
		паровой	2	дек.06	дек.06	70
		- сковорода электрическая				
		- котел пищеварочный	1	ноябрь11	ноябрь11	45
		- шкаф жарочный	1	агуст17	ноябрь17	30
		-шкаф пекарский	1	апрель08	сентябрь08	50
		- плита	1		ноябрь17	30
		-плита на подставке	1		декабрь06	70
		- привод универсальный	1		декабрь16	35
		- протирочная машина	4		ноябрь11	45
		-производственные столы	1			
		- раковина для мытья рук				
	Мясо-рыбный цех	-мясорубка	2		ноябрь17	50
		- шкаф низкотемпературный	1		ноябрь21	0
		- ларь морозильный	1		декабрь06	85
		-производственные столы	1		декабрь16	50
		- весоизмерительное оборудование	1		декабрь06	70
		- моечные ванны (для мяса и птицы; рыбы)	2			
		- раковина для мытья рук	1			
	Мучной цех	- тестомес с дежами	1		ноябрь17	30
		- тестомес с дежами	1		октябрь06	70
		- производственные столы	3			
		- весоизмерительное оборудование	1			
	Овощной цех	-машина картофелеочистительная	1		декабрь06	50
			2			

		-производственные столы -моечная ванна (для овощей, зелени, фруктов, не подлежащих термической обработке)				
Холодный цех		- шкаф низкотемпературный - холодильник бытовой - производственные столы -моечная ванна (для овощей, зелени, фруктов, не подлежащих термической обработке)	1 1 2 1	март21	март21 декабрь06	0

8.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования:

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					сроки профилактического осмотра
		назначение	марка	производительность	дата изготовления	срок службы	
1	Тепловое	мармит первых блюд для кратковременного сохранения в горячем состоянии каш, супов и т.д.	МЭП С3-15/7	Время выхода конфорок на рабочий режим, не более: 8 мин.	12.10		раз в месяц
		мармит вторых блюд кратковременного сохранения в горячем состоянии	ЭМК 70К М-01	Время разогрева конфорок до рабочей температуры: 25 мин	08.12		раз в месяц

		вторых блюд				
		сковорода электрическая предназначен а для жарения, тушения, припускания мясных, рыбных, овощных изделий	СЭЧ 0,35	Время разогрева до рабочей температуры (280°С), мин 20	03.12	раз в месяц
		- котел пищеварочный		Время разогрева до рабочей температуры (90°С), мин 30	11.11	раз в месяц
		- шкаф жарочный для жарки полуфабрикатов из рыбы, мяса и овощей и выпечки мелкоштучных кулинарных изделий	ШЖ Э-02	Время разогрева не более 25 мин	08. 17	раз в месяц
		-шкаф пекарский	ШМ ЭСМ	Время разогрева не более 25 мин	04.08	раз в месяц
		-плита на подставке	ПЭ 0,48	Время разогрева конфорок (до 400 С) не более 25 мин	07.12	раз в месяц
2	Механическое	Мясорубра – переработка мяса и рыбы	ТМ- 32	40кг	11.17	раз в месяц
		Машина посудомоечная кухонная-для мытья тарелок	МПК - 1400 К	Единовременная загрузка, шт. -тарелок18	12.31	раз в месяц

		, стаканов, столовых приборов		- стаканов 36 - приборы 14 0			
		Машина протирачно- резательная- нарезка сырых и вареных продуктов	МПР - 350М	100-200кг/ч	08.08		раз в месяц
		Машина тестомесильна я	МНА -1,5	15кг	12.06		раз в месяц
		Машина картофелеочи стительная	МОК - 150М	150кг/ч	09.04		раз в месяц
3	Холодильное	Моноблок- хранение продуктов	АРИ АДА	8.8.куб.м	02.14		раз в месяц
		Шкаф холодильный низкотемпера турный	POL AIR- CB11 4-S	1.4 куб.м	09.20		раз в 2 месяца
		Шкаф холодильный низкотемпера турный	POL AIR	0,7куб.м	06.06		раз в 2 месяца
4	Весоизмери- тельное	Весы-для статических измерений массы товара	ВСП		11. 06		

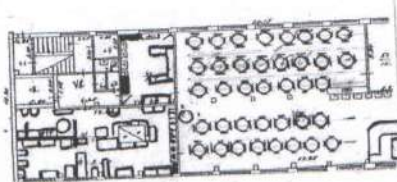
8.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:

№ п/п	Наименование технологиче- ского оборудования	Характеристика мероприятий					график санитарной обработки оборудован ия
		наличие договора на техосмотр	налич ие догово ра на провед ение метро логиче ских	проведени е ремонта	план приоб ретени я нового и замена старог о	ответстве нный за состояни е оборудов ания	

			работ		оборудования		
1	Тепловое	Оператор питания, наименование	-	-	09.23г	ООО «Северная столица»	раз в месяц
2	Механическое - мясорубка	Оператор питания, наименование	-	-	09.23г 10.21г	ООО «Северная столица»	раз в месяц
3	Холодильное - шкаф холодильный низкотемпературный	Оператор питания, наименование	-	-	03.21г 09.23г	ООО «Северная столица»	раз в месяц
4	Весомизмерительное	Оператор питания, наименование	-	-	09.25г	ООО «Северная столица»	раз в месяц

9. Характеристика помещения и оборудования столовой, план-схема

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой -, площадь М ²			
		количество единиц оборудования	дата его приобретения	процент изношенности оборудования	перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями
1	стол	38	09.16	30	-
2	стул	152	09.16	30	-
3	Буфетная стойка	1	09.16	30	-



10. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М ²
		количество единиц оборудования для бытовых целей
1	Сухая кладовая	3.21 кв.м (одно) стеллаж – 3
2	Санузел, душевая	2.2 кв.м-1
3	Место для хранения овощей	1.08 кв.м-1

11. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика оборудования столовой -, площадь М ²					
		количество о ставок	укомплекто -ванность	базовое образова н	квалифика ционный разряд	стаж работы	наличие медкнижк и
1	Зав. Производство м	1	1	техникум	4	42	в наличии
2	Технолог	-	-	-	-	-	-
3	Повара	2	2	училище	4	-	в наличии
4	Рабочие кухни (помощники повара)	2	2	11 классов	-	-	в наличии
5	мойщица	3	3	11 классов	-	-	в наличии

12. Форма организации питания обучающихся:

- предварительное накрытие столов

13. 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