

АДМИНИСТРАЦИЯ
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ГОРОДСКОГО ОКРУГА “ВОРКУТА”
Муниципальное
общеобразовательное учреждение
“Средняя общеобразовательная
школа № 43” г. Воркуты
“ВОРКУТА” КАР КЫТШЛӦН
МУНИЦИПАЛЬНОЙ ЮКӦНСА
АДМИНИСТРАЦИЯ
“43 №-а шӧр школа” Воркута карса
муниципальной велӧдан
учреждение
169945, Республика Коми, г. Воркута,
пгт. Елецкий, ул. Школьная, д. 6
тел.: (82151) 9-27-13, 3-84
e-mail: eletkyshcool43@mail.ru

ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА

МОУ «СОШ № 43» г. Воркуты

169945, Республика Коми, г. Воркута, пгт. Елецкий, ул. Школьная, 6

Телефон: 8 (82151) 9-73-84 Эл. почта: eletkyshcool43@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

Руководитель образовательной организации	Науменко Людмила Александровна
Ответственный за питание обучающихся	Панкратова Вера Борисовна
Численность педагогического коллектива	5 человек
Количество классов по уровням образования	9 классов
Количество посадочных мест	50 мест
Площадь обеденного зала	80,55 м ²

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1-4 (класс-комплект)	1	7	-
2	5 класс	0	0	-
3	6 класс	1	4	-
4	7 класс	1	5	1 (ОВЗ)
5	8 класс	1	2	-
6	9 класс	1	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	7	7	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	-	-	-
2	Учащиеся 5-8 классов	11	9	82
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	1	1	9
	в т.ч. за родительскую плату	8	8	73
3	Учащиеся 9 классов	2	1	50
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	-	-	-
	в т.ч. за родительскую плату	1	1	50
4	Общее количество учащихся всех возрастных групп	20	16	80
	в том числе льготных категорий	1	1	5

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	-	-	-
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	-	-	-
2	Учащиеся 5-8 классов	1	1	9
	в т.ч. учащиеся льготных категорий (ОВЗ)	1	1	9
	в т.ч. за родительскую плату	-	-	-
3	Учащиеся 9 классов	-	-	-
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	-	-	-
	в т.ч. за родительскую плату	-	-	-

4	Общая количество учащихся всех возрастных групп	1	1	9
	в том числе льготных категорий	1	1	9

3. Модель предоставления услуги питания: столовая на сырье

Модель предоставления питания	Столовая на сырье
Оператор питания, наименование	МОУ «СОШ № 43» г. Воркуты
Адрес местонахождения	169945, Республика Коми, г. Воркута, пгт. Елецкий, ул. Школьная,6
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Науменко Людмила Александровна, директор Острова Татьяна Геннадьевна, делопроизводитель
Контактные данные: тел. / эл. почта	р.т. 8 (82151)9-73-84 eletckyshcool43@mail.ru
Дата заключения контракта	-
Длительность контракта	-

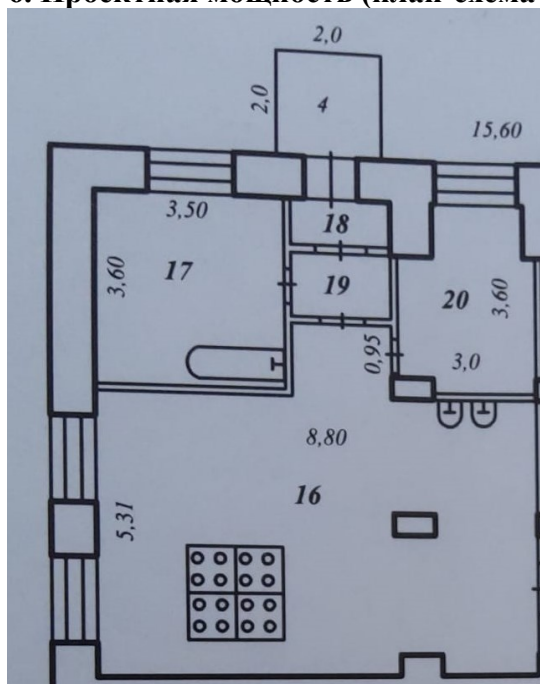
4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	Личный ИП
Принадлежность транспорта	Транспорт ИП, предоставляющего пищевую продукцию
Условия использования транспорта	По мере необходимости

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	Централизованное
Горячее водоснабжение	Централизованное
Отопление	Централизованное
Водоотведение	Локальные сооружения
Вентиляция помещений	Комбинированная

6. Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока



16 – кухня

17 – прачечная

20 – складское помещение

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	Складское помещение	-	10,8	-	-
2	Производственные помещения	-	46,7	-	-

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	Процент изношенности оборудования
1	Складское помещение	Морозильная Камера «Стинол»	1	2012	2018	100%
		Весы электронные настольные	1	2012	2012	100%

		Эл. плита	1	2011	2011	100%
2	Производственное помещение	Эл.духовой шкаф	1	2011	2016	100%
		Холодильник	1	2011	2011	100%
		Электромясорубка	1	2011	2011	100%
		Стол разделочный (из нержавеющей стали)	2	2011	2012	100%
		Мармит	1	2011	2011	100%
		Шкаф жарочный	1	2011	2011	100%
		Универсальная кухонная машина	1	2012	2011	100%
		Сковорода электрическая	1	2011	2011	100%

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	-	-	-	-	-	-
2	Механическое	-	-	-	-	-	-
3	Холодильное	-	-	-	-	-	-
4	Весоизмерительное	Весы электронные настольные	ВР-05МС	-	2012	-	Поверка 1 раз в год (июль)

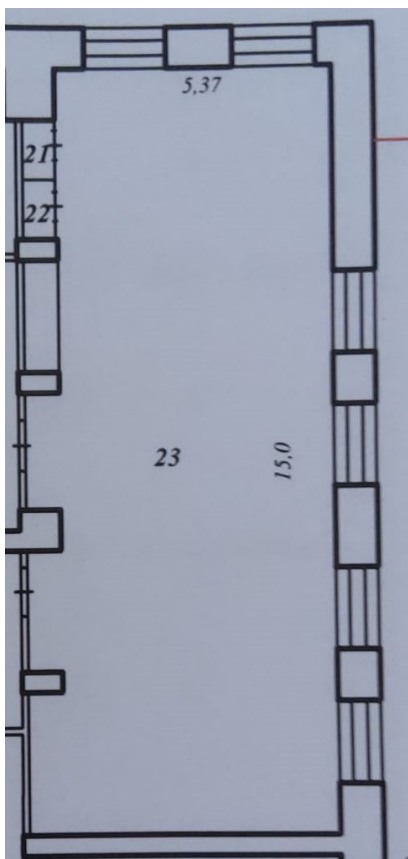
8.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:

№ п/п	Наименование технологического	Характеристика мероприятий					
		Наличие договора на	Наличие договора проведения	Проведение на	План приобретения	Ответственный за состояние	График санитарной
	оборудования			ремонта			обой

	оборудования	техосмотр	метрологическими работ		нового и замена старого оборудования	оборудования	обработки и оборудования
1	Тепловое	-	-	-	-	-	-
2	Механическое	-	-	-	-	-	-
3	Холодильное	-	-	-	-	-	-
4	Весозмерительное	-	-	-	-	-	-

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

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой			
		Количество единиц оборудования	Дата его приобретения	Процент изношенности оборудования	Количество посадочных мест в столовой
1	Стол обеденный	6	2011	-	28 (проектная мощность 50)
2	Стул	30	2011	-	-
3	Раковина для мытья рук	2	2016	-	-
4	Смеситель	2	2016	-	-
5	Огнетушитель	1	2017	-	-



21, 22 – раковины для мытья рук учащихся и педагогов
 23 – столовая (помещение для приема пищи учащимися и педагогами)

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	нет	-	-	-	-	-
2	Технолог	нет	-	-	-	-	-
3	Повара	1	да	Средне-профессиональное	5	6	да
4	Рабочие кухни (помощники повара)	0,5 (подсобн. рабоч.)	да	Среднее	1	6	да
5	Кладовщик	1	да	Среднее	1	1	да

11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытые столы

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 организации 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