

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение

«Клочковская начальная школа»

155937 Ивановская область, Шуйский район, д. Клочково, ул. Центральная, д.1, ☎8(49351)34522, ✉ E- mail: klochkovo_nh@ivreg.ru

ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА

МКОУ Клочковская НШ

наименование образовательной организации

Адрес месторасположения

Ивановская область, ШМР, д.Клочково, ул.Центральная д.1

Телефон **8(49351) 34-522** эл почта: **klochkovo_nh@ivreg.ru**

2023г.

Содержание

1. Общие сведения об образовательной организации:
 - численность обучающихся по возрастным группамв том числе численность льготной категории обучающихся
многодетные - 3 чел.
2. Состояние уровня охвата горячим питанием по возрастным группам обучающихся НОО – 11чел., 100%
3. Модель предоставления услуги питания
 - столовая с персоналом, входящим в штат школы
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: Китаева Валентина Юрьевна

Ответственный за питание обучающихся: Носкова Зоя Васильевна

Численность педагогического коллектива: _____ 4 _____ чел.

Количество классов по уровням образования _____ 4 _____

Количество посадочных мест _____ 15 _____

Площадь обеденного зала _____ 38м _____

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	1	3	1
2	2 класс	1	2	-
3	3 класс	1	1	1
4	4 классов	1	5	1

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	11	11	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	3	3	28
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	11	11	100

	в том числе льготных категорий	3	3	28
--	--------------------------------	---	---	----

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	11	11	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	3	3	28
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	11	11	100
	в том числе льготных категорий	3	3	28

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

Модель предоставления питания	Столовая на сырье
-------------------------------	-------------------

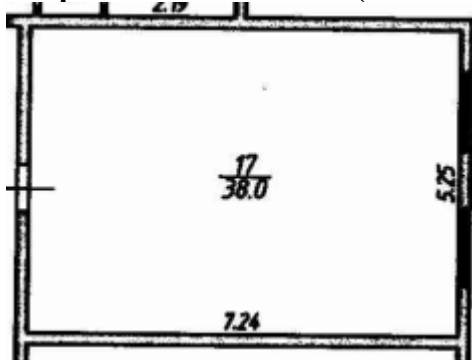
4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	транспорт организации поставщика пищевой продукции
Принадлежность транспорта	транспорт организации поставщика пищевой продукции
Условия использования транспорта	за счет организации поставщика пищевой продукции

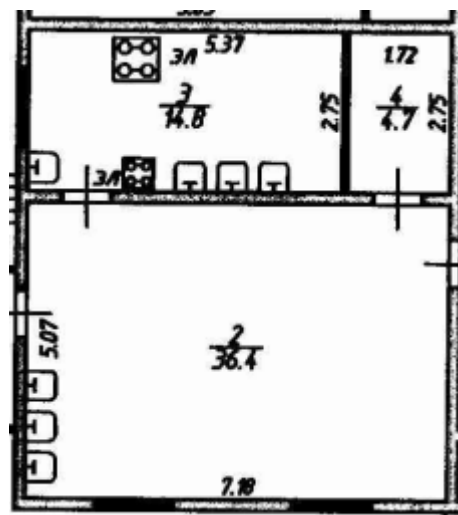
5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	бойлер
Отопление	собственная котельная
Водоотведение	отстойник, септик
вентиляция помещений	комбинированная

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



столовая



кухня

7. Материально-техническое оснащение пищеблока:

Перечень помещений и их площадь м²
(перечень и площадь помещений в зависимости от модели предоставления питания)

№ п/п	Площадь помещения м ²	
	Наименование цехов и помещений	Столовые, работающие на сырье: столовая -38 м ² кухня -51,2 м ²
1	Складские помещения	зона на пищеблоке (кухня)
2	Производственные помещения	зона на пищеблоке (кухня)
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	зона на пищеблоке (кухня)
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	зона на пищеблоке (кухня)
2.3	Мясо-рыбный цех	зона на пищеблоке (кухня)
2.4	Доготовочный цех	зона на пищеблоке (кухня)
2.5	Горячий цех	зона на пищеблоке (кухня)
2.6	Холодный цех	зона на пищеблоке (кухня)
2.7	Мучной цех	зона на пищеблоке (кухня)
2.8	Раздаточная	зона на пищеблоке (столовая)
2.9	Помещение для резки хлеб	зона на пищеблоке (кухня)
2.10	Помещение для обработки яиц	зона на пищеблоке (кухня)
2.11	Моечная кухонной посуды	зона на пищеблоке (кухня)
2.12	Моечная столовой посуды	зона на пищеблоке (кухня)
2.13	Моечная и кладовая тары	зона на пищеблоке (кухня)
2.14	Производственное помещение буфета-раздаточной	нет
2.15	Посудомоечная буфета-раздаточной	нет
3	Комната для приема пищи (персонал)	зона на пищеблоке (кухня)

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	кухня	Электроплита	1	2015	17.12.2015	70
		Электроплита	1	2004	01.01.2004	100
		Моечная ванна(для	4	2000	01.01.2000	100

		овощей, фруктов, гарнира,)				
		Посудомоечная машина	1	2015	21.12.2015	100
		Электроводонагреватель	1	2008	30.01.2008	100
		Сушилка для рук	1	2016	09.12.2016	100
		Зонт вентиляционный	1	2019	03.12.2019	45
		Мясорубка	1	2014	21.11.2014	100
		Блендер погружной	1	2022	21.12.2022	10
		Кофемолка	1	2022	21.12.2022	10
		Холодильник	1	2014	21.11.2014	100
		Холодильник	1	2011	30.11.2011	100
		Морозильник	1	2016	06.12.2016	100
		Весы	1	1977	01.01.2000	100
		Весы	1	2013	01.01.2013	100
		Стол-тумба производственный из нерж. стали	1	2021	27.12.2021	15
		Тележка ТС	1	2013	19.02.2013	100
		Терка-шинковка	1	2022	09.11.2022	5
		Шкаф практик	1	2022	30.12.2022	10
		Стол производственный из нерж. стали	2	2019	03.12.2019	15
		Термокастрюли из нерж. стали	4	2022	06.12.2022	5
		Шкаф пенал	1	2022	09.11.2022	5
		Шкаф железный	1	2022	09.11.2022	5
		Коврик диэлектрический	1	2022	20.12.2022	5

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	Электроплита	«Мечта»	5,8кВт	2004г	7л	
		Электроплита	«Гефест»	5,5 кВт	2015г	10л	
		Посудомоечная машина	«BOSCH»	2,5 кВт	2015г	7л	
		Электроводонагреватель	«ATMOR»	1500вт	2008г	5л	
		Сушилка для рук	GFMARK 6930	1800вт	2016г	5л	
2	Механическое	Зонт вентиляционный	«АВАТ»	0,12кВт	2019г	10л	
		Мясорубка	Moulinex ME 6101	1700вт	2014г	5л	
		Блендер погружной	Дельта	600вт	2022г	3г	

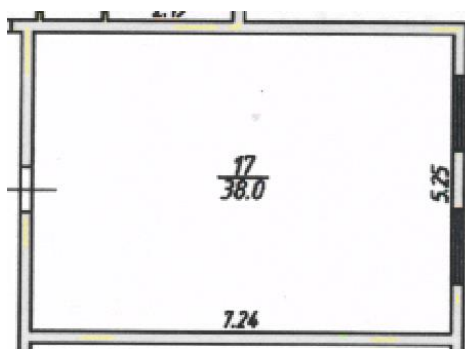
		Кофемолка	Maxtronik	120вт			
3	Холодильное	Холодильник	«Индезит»	100-200Вт/ч	2014г	7л	
		Холодильник	«Саратов»	0,67кВт	2011г	7л	
		Морозильник	«Атлант»	265кВт.ч/год	2016	5л	
4	Весоизмерительное	Весы	-	-	1977г	7л	
		Весы	Скарлет	-	2013г	5л	

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	нет	нет	по заявке		завхоз	+
2	Механическое	нет	нет	по заявке		завхоз	+
3	Холодильное	нет	нет	по заявке		завхоз	+
4	Весоизмерительное	нет	нет	по заявке		завхоз	+

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
1	Стол обеденный 6-ти местный, металл, каркас, столешница постформинг	4	20.12.2016	30	15
2	Табурет "Люкс" кругл. с кольцом	15	20.12.2022	0	15
3	Рециркулятор ОБРН 01-2*30-122 ФОТОН	1	14.08.2020	15	15



9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М ²	
		количество	единиц оборудования для бытовых целей
1	Санузел для сотрудников пищеблока	Раковина, унитаз, бойлер, электросушилка. 2м	

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	-	-	-	-	-	-
2	Повар	1	100				В наличии
3	Уборщица						
4	Рабочие кухни (помощники повара)	0,5	100				В наличии

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