

Администрация муниципального образования городского округа «Воркута»
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Начальная школа – детский сад №1» г. Воркуты
«Ичӧт школа-челядьӧс 1 №-а видзанін» Воркута карса
муниципальной велӧдан учреждение

ПАСПОРТ

пищеблока муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения

«Начальная школа детский сад № 1» г. Воркуты»

Адрес месторасположения: 169908, Республика Коми, г. Воркута, ул. Ленина, д. 72 А

Телефон: (82151) 6 - 27 - 98

Электронная почта: mbouvorkyta@yandex.ru

2022 г.

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
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: директор муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Начальная школа – детский сад № 1» г. Воркуты (далее – Учреждение) Ганиева Елена Валентиновна

Ответственный за питание обучающихся: директор Ганиева Елена Валентиновна

Численность педагогического коллектива начальной школы: 12 чел. (методист – 1 чел., учителя начальных классов – 5 чел., педагог-библиотекарь – 1 чел., педагог дополнительного образования – 1 чел., тьютор – 1 чел., педагог-психолог – 1 чел., учитель – дефектолог – 1 чел., учитель-логопед – 1 чел.)

Количество классов по уровням образования: 4 класса начальной школы

Количество посадочных мест: 50

Площадь обеденного зала: 51 кв.м.

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	1	16	4
2	2 класс	1	24	17
3	3 класс	1	19	15
4	4 класс	1	13	10
Итого:		4	72	46

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	72	72	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	46	46	100

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	72	72	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	46	46	64
	в т.ч. за родительскую плату	26	26	36

3. Модель предоставления услуги питания

Модель предоставления питания	Приготовление пищи организовано Учреждением на сырье в пищеблоке Учреждения штатными специалистами с последующей выдачей в школьную столовую
Оператор питания, наименование	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Начальная школа – детский сад № 1» г. Воркуты
Адрес местонахождения	169908, Республика Коми, г. Воркута, ул. Ленина, д. 72 А
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Директор Ганиева Елена Валентиновна
Контактные данные: тел. / эл. почта	(82151) 6 - 27 - 98 mbouvorkyta@yandex.ru
Дата заключения контракта	-
Длительность контракта	-

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

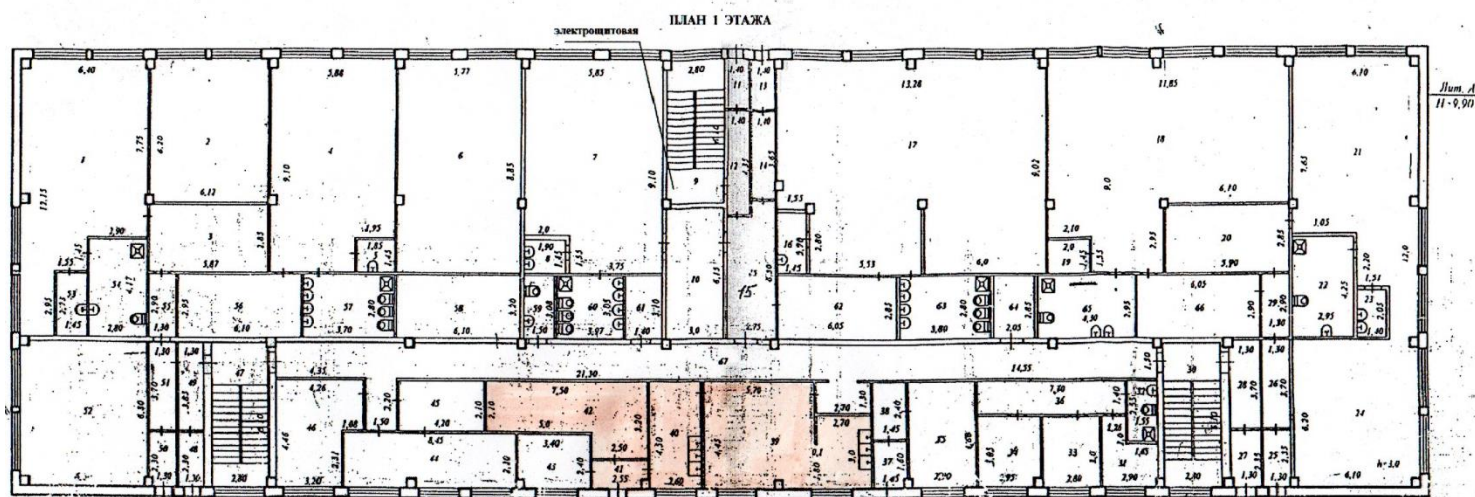
Вид транспорта	-
Принадлежность транспорта	-
Условия использования транспорта	-

Примечание: Пищевая продукция не перевозится, изготавливается непосредственно в Учреждении. Подвоз продуктов питания организован МКУ «Производственно-технический комплекс» г.Воркуты и непосредственно поставщиками продуктов специализированным транспортом (в соответствии с договорами/ контрактами на поставку пищевых продуктов)

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	централизованное
Отопление	централизованное
Водоотведение	централизованное
вентиляция помещений	механическая, приточно-вытяжная

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



Пищеблок расположен на 1 этаже

№ п/п	номер помещения в эксplikации к поэтажному плану	назначение помещения	площадь помещения, кв. м
1	39	кухня	33,6
2	40	мойка	11,7
3	41	тамбур	3,0
4	42	складское помещение	18,5
5	43	складское помещение	8,2

7. Материально-техническое оснащение пищеблока:

Перечень помещений и их площадь (кв.м)

(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 догоготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения	-	26,7	-	-
2	Производственные помещения	-	-	-	-
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	-	-	-	-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	-	-	-	-

2.3	Мясо-рыбный цех	-	-	-	-
2.4	Доготовочный цех	-	-	-	-
2.5	Горячий цех	-	33,6	-	-
2.6	Холодный цех	-	-	-	-
2.7	Мучной цех	-	-	-	-
2.8	Раздаточная	-	-	-	-
2.9	Помещение для резки хлеба	-	-	-	-
2.10	Помещение для обработки яиц	-	-	-	-
2.11	Моечная кухонной посуды	-	11,7	-	-
2.12	Моечная столовой посуды	-	-	-	-
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	процент изношенности оборудования
1	Кухня	Холодильник Саратов	1	2011	2012	100 %
	Кухня	Машина протирачно-резательная	1	2011	2012	100 %
	Кухня	Мясорубка	1	2008	2008	100 %

	Кухня	Холодильник Whirpool	1	2008	2010	100 %
	Кухня	Мясорубка МИМ-300	1	2010	2010	100 %
	Кухня	Водонагреватель Термекс	2	2013	2013	100 %
	Кухня	Кипятильник электрический	1	2004	2004	100 %
	Кухня	Электрическая плита	1	2010	2010	100 %
	Кухня	Электроплита промышленная	1	2012	2012	100 %
	Кухня	Электромясорубка	1	1991	1991	100 %
	Кухня	Порционные весы АД-20Н дисплей-электронный	1	2017	2017	100 %
2	Складские помещения	Ларь морозильный	1	2011	2011	100 %
	Складские помещения	Морозильная камера Indesit	1	2012	2012	100 %
	Складские помещения	Морозильная камера	1	2008	2008	100 %
	Складские помещения	Холодильник "Саратов"	1	1998	1998	100 %
	Складские помещения	Шкаф холодильный ШХСн-0,80С	1	2013	2014	100 %
	Складские помещения	Холодильник "Свияга"	1	1990	1991	100 %
	Складские помещения	Холодильник "Бирюса"	1	1992	1992	100 %
	Складские помещения	Весы электронные товарные	1	2004	2004	100 %
	Складские помещения	Порционные весы АД-20Н дисплей-электронный	1	2017	2017	100 %

8.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования:

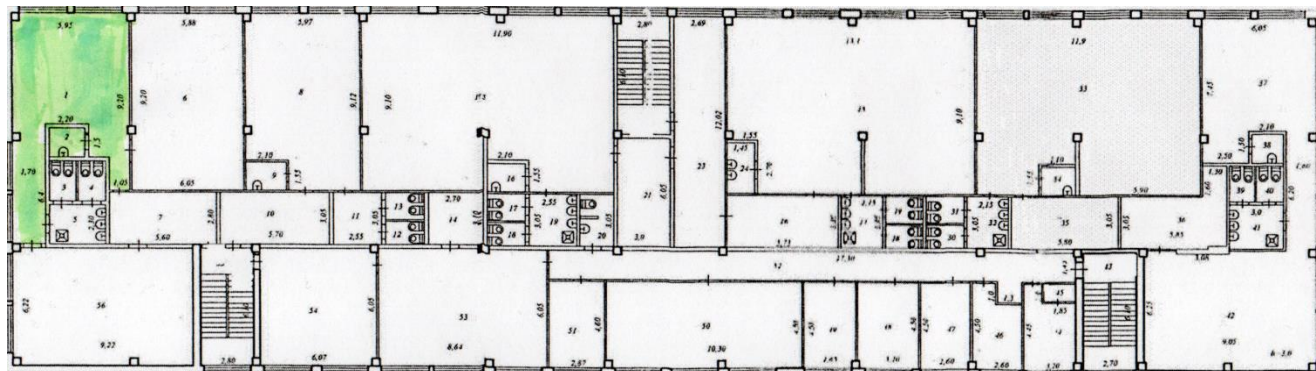
№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производительность	дата изготовления	срок службы	сроки профилактического осмотра
1	Тепловое						
	Электроплита промышленная	приготовление пищи	ЭП 048 Ш	-	август 2010	12 лет	1 раз в квартал
	Электроплита промышленная	приготовление пищи	ЭП 048 Ш	-	август 2012	10 лет	1 раз в квартал
	Кипятильник электрический	приготовление кипятка	КНЭ-100М2»Гейзер»	100 л/час	март 2004	18 лет	1 раз в месяц
2	Механическое						
	Машина протирачно-резательная	для протирки варенных продуктов, нарезки сырых и варенных продуктов	МПР-350М	при нарезки сырого картофеля – 350 кг/ч; при протирке картофеля – 600 кг/ч	август 2011	11 лет	1 раз в месяц
	Мясорубка	для измельчения мяса и рыбы на фарш	МИМ 300	300 кг/ч	май 2008	14 лет	1 раз в месяц
	Электро мясорубка (привод универсальный)	для измельчения мяса и рыбы на фарш	ПУ-0,6	150 кг/ч	июль 1983	39 лет	1 раз в месяц
3	Холодильное						
	Холодильник Саратов	для хранения замороженных и скоропортящихся продуктов	Саратов – 452 КШ-120	-	июль 2011	10 лет	1 раз в месяц
	Холодильник Whirpool	для хранения замороженных и скоропортящихся продуктов	Whirpool	-	ноябрь 2008	10 лет	1 раз в месяц

1	Тепловое						
	Электроплита промышленная	МКУ «ПТК», договор № 29 от 19.10.2018	-			зам. директора по АХР Семенова Е.Н.	ежедневно
	Электроплита промышленная	МКУ «ПТК», договор № 29 от 19.10.2018	-			зам. директора по АХР Семенова Е.Н.	ежедневно
	Кипятильник электрический	МКУ «ПТК», договор № 29 от 19.10.2018	-			зам. директора по АХР Семенова Е.Н.	ежедневно
2	Механическое						
	Машина протирочно-резательная	МКУ «ПТК», договор № 29 от 19.10.2018				зам. директора по АХР Семенова Е.Н.	ежедневно
	Мясорубка	МКУ «ПТК», договор № 29 от 19.10.2018				зам. директора по АХР Семенова Е.Н.	ежедневно
	Электромясорубка (привод универсальный)	МКУ «ПТК», договор № 29 от 19.10.2018				зам. директора по АХР Семенова Е.Н.	ежедневно
3	Холодильное						
	Холодильник Саратов	МКУ «ПТК», договор № 29 от 19.10.2018				зам. директора по АХР Семенова Е.Н.	ежедневно, 1 раз в неделю – размораживание
	Холодильник Whirpool	МКУ «ПТК», договор № 29 от 19.10.2018				зам. директора по АХР Семенова Е.Н.	ежедневно, 1 раз в неделю – размораживание

	Ларь морозильный	МКУ «ПТК», договор № 29 от 19.10.2018				зам. директора по АХР Семенова Е.Н.	ежедневно, 1 раз в неделю – размораживание
	Морозильная камера Indesit	МКУ «ПТК», договор № 29 от 19.10.2018				зам. директора по АХР Семенова Е.Н.	ежедневно, 1 раз в неделю – размораживание
	Морозильная камера	МКУ «ПТК», договор № 29 от 19.10.2018				зам. директора по АХР Семенова Е.Н.	ежедневно, 1 раз в неделю – размораживание
	Холодильник "Саратов"	МКУ «ПТК», договор № 29 от 19.10.2018				зам. директора по АХР Семенова Е.Н.	ежедневно, 1 раз в неделю – размораживание
	Шкаф холодильный ШХСн-0,80С	МКУ «ПТК», договор № 29 от 19.10.2018		апрель 2022 года		зам. директора по АХР Семенова Е.Н.	ежедневно, 1 раз в неделю – размораживание
	Холодильник "Свияга"	МКУ «ПТК», договор № 29 от 19.10.2018				зам. директора по АХР Семенова Е.Н.	ежедневно, 1 раз в неделю – размораживание
	Холодильник "Бирюса"	МКУ «ПТК», договор № 29 от 19.10.2018				зам. директора по АХР Семенова Е.Н.	ежедневно, 1 раз в неделю – размораживание
4	Весоизмерительное						
	Порционные весы AD-20Н дисплей-электронный	-	ВФ ФБУ «Коми ЦСМ» (договор заключается ежегодно)			зам. директора по АХР Семенова Е.Н.	ежедневно
	Порционные весы AD-20Н дисплей-электронный	-	ВФ ФБУ «Коми ЦСМ» (договор заключается ежегодно)			зам. директора по АХР Семенова Е.Н.	ежедневно

	Весы электронные товарные	-	ВФ ФБУ «Коми ЦСМ» (договор заключается ежегодно)			зам. директора по АХР Семенова Е.Н.	ежедневно
--	---------------------------	---	--	--	--	-------------------------------------	-----------

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



Помещение школьной столовой расположено на 2 этаже, номер помещения в экспликации к поэтажному плану 1, площадь - 51 кв. м

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой, площадь, м ²			
		количество единиц оборудования	дата его приобретения	процент изношенности оборудования	количество посадочных мест в столовой
	-	-	-	-	50

9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь м ²
		Количество единиц оборудования для бытовых целей
1	Моечная	площадь – 2,5 кв. м

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 (шеф-повар)	1	1	Средне-профессиональное	6	27 лет	В наличии
2	Кладовщик	1	1	Средне-профессиональное	2	17 лет	В наличии
3	Повар	2	2	Среднее-	4	4 года	В наличии

				профессиональное		8 лет	
4	Подсобный рабочий	2,5	2,5	Среднее общее	2	7 лет	В наличии
						3 года	
						3 года	

11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов: да. Подсобным рабочим школьной столовой накрываются столы для учащихся перед приемом;
- самообслуживание: нет;
- шведский стол: нет;
- меню по выбору: нет. Меню разработано для всех учащихся одинаковое (нет учащихся, подлежащих выдаче пищи по индивидуальному меню)

12. Перечень нормативных и технологических документов:

- Примерное двухнедельное меню
- Ежедневное меню
- Меню раскладка
- Технологические карты (ТК)
- График приема пищи
- Циклограмма работы пищеблока
- 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 учителей 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
- Положение об административном контроле организации и качества питания
- Положение о порядке проведения мероприятий родительского контроля за организацией горячего питания учащихся
- Положение о порядке доступа родителей (законных представителей) учащихся в школьную столовую
- Приказ об организации питания
- Приказ о применении в действие типового рациона питания детей
- Приказ об утверждении ответственных за снятие проб готовой продукции и санитарное состояние пищеблока
- Приказ об организации бесплатного (льготного питания) учащихся
- Приказ об организации горячего питания за счет родительских средств
- Должностные инструкции персонала пищеблока
- Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП
- Наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания