

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение  
«Основная общеобразовательная школа с.Воскресеновка»

## ПАСПОРТ

пищеблока МКОУ ООШ с.Воскресеновка  
наименование образовательной организации

Адрес месторасположения 679377 ЕАО Ленинский район с.Воскресеновка  
ул. Советская 11 Б

Телефон 84266349240 эл почта: sch\_voskr\_len@post.eao.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 Гриненко Айгуль Фанисовна  
Ответственный за питание обучающихся Пискун Ольга Сергеевна  
Численность педагогического коллектива 9 чел.

Количество классов по уровням образования 9

Количество посадочных мест 24

Площадь обеденного зала 33 кв.м

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	1	2	1
2	2 класс	1	1	1
3	3 класс	1	1	1
4	4 классов	1	1	1
5	5 классов	1	2	2
6	6 классов	1	3	2
7	7 классов	1	2	1
8	8 классов	1	3	1

9	9 классов	1	2	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	5	5	100%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	5	5	100%
2	Учащиеся 5-8 классов	10	10	100%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	8	8	80%
	в т.ч. за родительскую плату	2	2	20%
3	Учащиеся 9-11 классов	2	2	100%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	2	2	100%
	в т.ч. за родительскую плату			
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	17	17	100%
	в том числе льготных категорий			

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

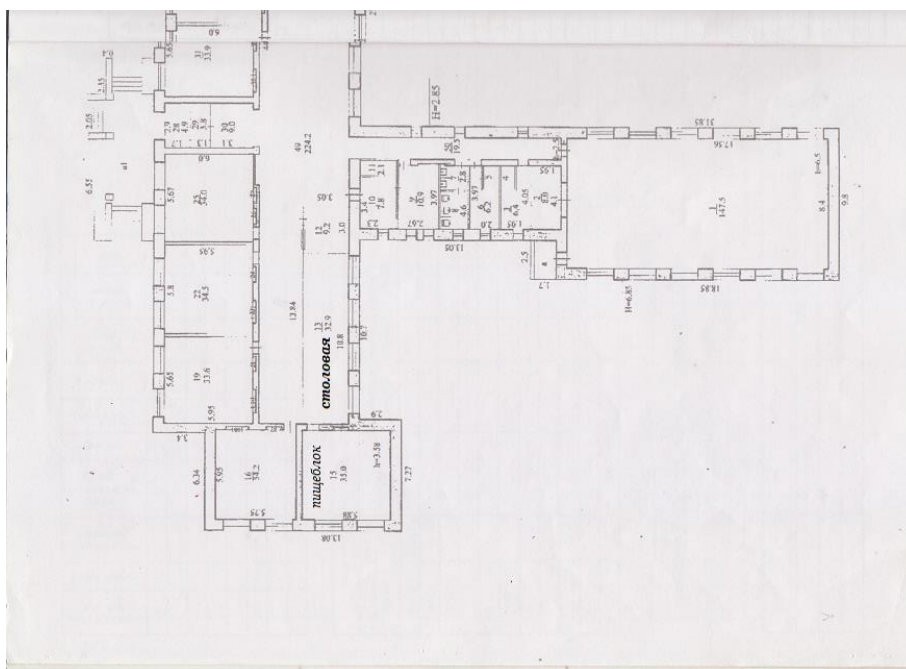
Модель предоставления питания	столовая на сырье
Адрес местонахождения	С.Воскресеновка ул.Советская 11 Б
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Гриненко А.Ф
Контактные данные: тел. / эл. почта	89644755651 <a href="mailto:grinenko.aigul@yandex.ru">grinenko.aigul@yandex.ru</a>

## 5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
---------------	------------------

Горячее водоснабжение	водонагреватель
Отопление	централизованное
Водоотведение	
вентиляция помещений	комбинированная

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



## 7. Материально-техническое оснащение пищеблока:

Перечень помещений и их площадь м<sup>2</sup>  
(перечень и площадь помещений в зависимости от модели предоставления питания)

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Площадь помещения м <sup>2</sup>			
		Столовые школьно базовые	Столовые, работающие на сырье	Столовые на доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения		Нет		
2	Производственные помещения		35		
3	Моечная кухонной посуды		3		-

## 8.1 Характеристика технологического оборудования пищеблока

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Характеристика оборудования				
		наименование оборудования	количество единиц	дата его выпуска	даты начала его	процента изношенности



3	Холодильное	Хранение готовой продукции и сырья	«Бирюса»	0,05 кг Льда за час	04.2004	10 лет	
			«Океан-4»	0,08 кг льда за час	28.03.2013	10 лет	
			LG			7 лет	
			POZIS				
4	Весоизмерительное	Взвешивание продовольственного сырья и готовых блюд	Электронные весы	До 15 кг.			

### 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	Не планируется	Не планируется	Заведующая хозяйством	Ежедневно
2	Механическое	Нет	Нет	Не планируется	Не планируется	Заведующая хозяйством	Ежедневно
3	Холодильное	Нет	Нет	Не планируется	Не планируется	Заведующая хозяйством	Ежедневно
4	Весоизмерительное	Нет	Нет	Не планируется	Не планируется	Заведующая хозяйством	Ежедневно

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

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой -, 33 М <sup>2</sup>			
		количество единиц оборудования	дата его приобретения	процент изношенности оборудования	количество посадочных мест в столовой

1	Стол	6	2007	50%	24
2	Стулья	24	2007	70%	

### 9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М <sup>2</sup>	
		количество	единиц оборудования для бытовых целей
	Не имеются		

### 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	Технолог						
3	Повара	1,5		Ср-спец.	3	8лет	Да
4	Рабочие кухни (помощники повара)						

### 11. Форма организации питания обучающихся

- самообслуживание

### 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
- Программа по совершенствованию системы организация питания обучающихся
- Положение об организации питания обучающихся
- Положение о бракеражной комиссии
- Приказ об организации питания
- Должностные инструкции персонала пищеблока
- Требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы
- Наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания

