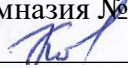


УТВЕРЖДАЮ
директор МБОУ
Гимназия № 1 им. В.А. Сайбеля

Ю.О. Калмыкова
14.06.2024



ПАСПОРТ

Пищеблока МБОУ Гимназия № 1 им. В.А. Сайбеля
наименование образовательной организации

Адрес месторасположения г. Артем, ул. Севастопольская, 12

Телефон 8 (42337) 4-45-99 эл. почта: artgimn@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, указываются следующая информация:

Руководитель образовательной организации: Калмыкова Юлия Олеговна

Ответственный за питание обучающихся: Ахметова Анна Сергеевна, Чугуевская Светлана Владимировна

Численность педагогического коллектива 35

Количество классов по уровням образования 24

Количество посадочных мест 222

Площадь обеденного зала 125,3 м²

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	2	53	53
2	2 класс	2	57	57
3	3 класс	3	80	80
4	4 класс	2	58	58
5	5 класс	3	75	16
6	6 класс	3	70	11
7	7 класс	3	76	10
8	8 класс	2	51	5
9	9 класс	2	43	3
10	10 класс	1	26	0
11	11 класс	1	26	3

2. Охват горячим питанием по возрастным группам обучающихся

Охват одноразовым 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	248	72	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	248	72	100
2	Учащиеся 5-8 классов	272	150	55
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	31	31	100
	в т.ч. за родительскую плату		119	44

3	Учащиеся 9-11 классов	95	23	22
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	3	3	100
	в т.ч. за родительскую плату		20	21
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	615	435	71
	в том числе льготных категорий	3282	282	100

Охват двухразовым 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	248	176	71
	в т.ч. учащиеся льготных категорий;	5	5	100
	в т.ч. за родительскую плату		169	75
2	Учащиеся 5-8 классов	272	13	5
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	11	11	100
	в т.ч. за родительскую плату		2	0,7
3	Учащиеся 9-11 классов	95	3	3
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	3	3	100
	в т.ч. за родительскую плату		0	0
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	615	192	31
	в том числе льготных категорий	21	21	100

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

Модель предоставления питания	Столовая на сырье
Оператор питания, наименование	ИП Третишникова
Адрес местонахождения	г. Артем, ул. Севастопольская 12
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Третишникова Екатерина Сергеевна

Контактные данные: тел. / эл. почта	8(914) 797-37-53, iptretinikova@mail.ru
Дата заключения контракта	№ 3А от 24.10.2022
Длительность контракта	Ч 11.01.2023 по 31.05.2023

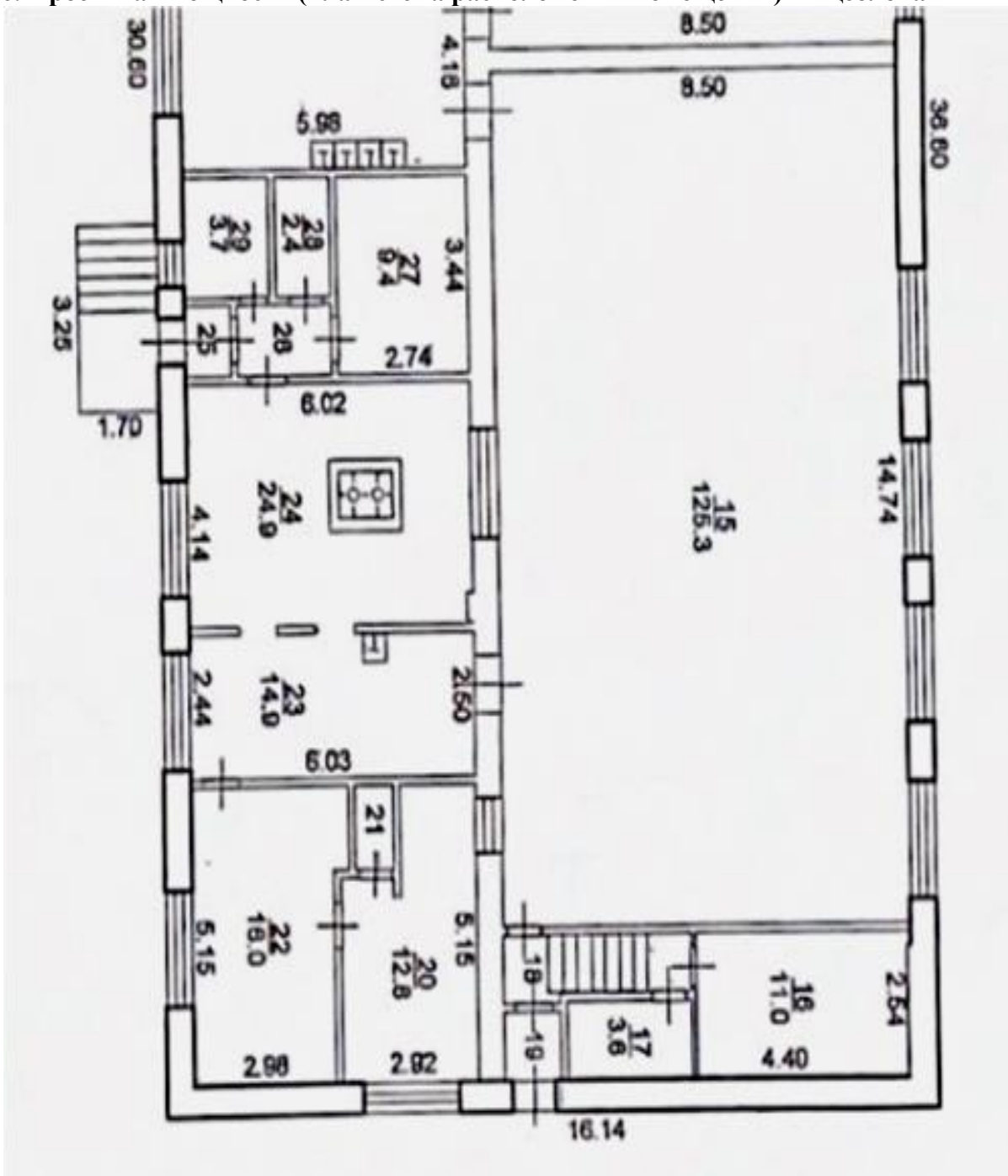
4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	грузовой
Принадлежность транспорта	--транспорт оператора питания -транспорт организации поставщика пищевой продукции
Условия использования транспорта	Перевозка продуктов

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	водонагреватель
Отопление	централизованное
Водоотведение	централизованное
вентиляция помещений	комбинированная

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



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 на доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения		9,4		
2	Производственные помещения		24,9		
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)		14,9		-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)		16,0		-
2.3	Мясо-рыбный цех		0	-	-
2.4	Доготовочный цех	-	0		-
2.5	Горячий цех		24,9		-
2.6	Холодный цех		0		-
2.7	Мучной цех		14,9	-	-
2.8	Раздаточная		0		
2.9	Помещение для резки хлеба		0	-	-
2.10	Помещение для обработки яиц		0	-	-
2.11	Моечная кухонной посуды		0		-
2.12	Моечная столовой посуды		12,8		-
2.13	Моечная и кладовая тары		0		--
2.14	Производственное помещение буфета-раздаточной	-	8,2	-	-
2.15	Посудомоечная буфета-раздаточной	-	0	-	
3	Комната для приема пищи (персонал)		0		

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	Горячий цех	электропечь	1	1998	1998	100
2	Горячий цех	электропечь	1	2003	2003	100
3	Горячий цех	Плита электрическая	1	2021	2021	10
4	Горячий цех	электопечь	1	2005	2005	100
5	Горячий цех	электопечь	1	2005	2005	100
6	Горячий цех	электросковорода	1	2008	2008	100
7	Горячий цех	электросковорода	1	2008	2008	80
8	Горячий цех	Сковорода электрическая	1	2020	2020	10
9	Горячий цех	Шкаф пекарский	1	2003	2003	100
10	Холодный цех	Посудомоечная машина	1	2021	2021	20
11	Холодный цех	Витрина холодильная	1	2018	2019	30
12	Горячий цех	Пароконвектомат электрический	1	2011	2013	90
13	Холодный цех	Холодильник	1	2009	2009	100
14	Холодный цех	Картофелечистка	1	2003	2003	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	электропечь			1998		ежегодно
		электропечь			2003		ежегодно
		электропечь			2005		ежегодно
		электропечь			2005		ежегодно
		плита электрическая			2021		2025
		Пароконвект			2011		ежегодно

		омат электрическ ий					
		Шкаф пекарский			2003		ежегодно
		Сковорода электрическа я			2020		2025
		Электросков орода			2008		ежегодно
2	Механическое	Картофелечи стка			2003		ежегодно
		Посудомоеч ная машина			2021		2025
3	Холодильное	Витрина холодильная			2018		2024
		Холодильни к			2009		ежегодно
4	Весоизмери тельное	Электронные весы	CAS SWN-30		2020		2025

8.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:

№ п/п	Наименование технологиче ского оборудования	Характеристика мероприятий					
		наличие договора на техосмотр	наличи е догово ра на провед ение метрол огичес ких работз	проведение ремонта	план приобр етения нового и замена старог о оборуд ования	ответствен ный за состояние оборудован ия	график санитарной обработки оборудован ия
1	Тепловое	В наличии	да	да	-	ИП Третиņикова	В наличии
2	Механическое	В наличии	да	да	-	ИП Третиņикова	В наличии
3	Холодильное	В наличии	да	да	-	ИП Третиņикова	В наличии
4	Весоизмери тельное	В наличии	да	да	-	ИП Третиņикова	В наличии

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 - 222
1	электропечь	1	1998	100	
2	электропечь	1	2003	100	
3	электропечь	1	2005	100	
4	электропечь	1	2005	100	
5	плита электрическая	1	2021	10	
6	Пароконвектомат электрический	1	2011	90	
7	Шкаф пекарский	1	2003	100	
8	Сковорода электрическая	1	2020	10	
9	Электросковорода	1	2008	80	
10	электросковорода	1	2008	80	
11	Картофелечистка	1	2003	100	
12	Посудомоечная машина	1	2021	20	
13	Витрина холодильная	1	2018	30	
14	Холодильник	1	2009	100	

9. 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	1	1	техникум	5	20 лет	есть
2	Технолог	2	2	техникум	5	15 лет	есть
3	Повара	3	3	техникум	5	10 лет	есть
4	Рабочие кухни (помощники повара)	2	2	техникум		10	есть

10. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов
- самообслуживание

11. Перечень нормативных и технологических документов:

- Примерное двухнедельное меню
- Ежедневное меню
- Меню раскладка
- Технологические карты (ТК)
- 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
- 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