

ПАСПОРТ

пищеблока МКОУ «Непотяговская ОШ» на базе СПК «Рассвет»
наименование образовательной организации

Адрес месторасположения с.Непотягово ул. Новая д.1

Телефон 84935529360 эл почта: spk_rassvet37@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 Борисова Елена Витальевна
Ответственный за питание обучающихся Борисова Елена Витальевна
Численность педагогического коллектива 7 чел.

Количество классов по уровням образования 7
Количество посадочных мест 60
Площадь обеденного зала 600 кв.м

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	0	0	0
2	2 класс	1	3	3
3	3 класс	1	2	2
4	4 классов	0	0	0
5	5 классов	1	2	0
6	6 классов	1	4	1
7	7 классов	1	1	1
8	8 классов	1	6	0
9	9 классов	1	5	3

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	13	13	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	2	2	15
	в т.ч. за родительскую плату	11	11	85
3	Учащиеся 9-11 классов	5	3	60
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	3	3	100
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	23	21	91
	в том числе льготных категорий	5	5	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	-	-	-
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	-	-	-
2	Учащиеся 5-8 классов	-	-	-
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	-	-	-
	в т.ч. за родительскую плату	-	-	-
3	Учащиеся 9-11 классов	-	-	--
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	-	-	

	в т.ч. за родительскую плату	-	-	-
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	-	-	
	в том числе льготных категорий	-	-	-

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

Модель предоставления питания	столовая на сырье
Оператор питания, наименование	СПК «Рассвет»
Адрес местонахождения	с.Непотягово ул. Новая д.1
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Лаптев Андрей Юрьевич
Контактные данные: тел. / эл. почта	spk_rassvet37@mail.ru 84935529390
Дата заключения контракта	10.01.2023
Длительность контракта	1 год

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	-
Принадлежность транспорта	-транспорт образовательной организации -транспорт оператора питания -транспорт организации поставщика пищевой продукции -транспорт ИП. предоставляющего пищевую продукцию -арендуемый транспорт
Условия использования транспорта	-

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	(централизованное, собственная скважина, другие ведомственные источники)
---------------	--

Горячее водоснабжение	(централизованное, <u>собственная котельная, водонагреватель</u> , резервное горячее водоснабжение)
Отопление	(централизованное, <u>собственная котельная</u>)
Водоотведение	(централизованное, <u>локальные сооружения</u> , другие)
вентиляция помещений	(естественная, искусственная, <u>комбинированная</u>)

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	-	36	-	-
2	Производственные помещения	-	9	-	-
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	-	-	-	-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	-	-6	-	-
2.3	Мясо-рыбный цех	-	-6	--	-
2.4	Доготовочный цех	---	-	-	-
2.5	Горячий цех	-	10	-	-
2.6	Холодный цех	-	-6	-	-
2.7	Мучной цех	-	-	--	-
2.8	Раздаточная	-	36	-	-
2.9	Помещение для резки хлеба	-	6	--	-
2.10	Помещение для обработки яиц	-	6	--	-

2.11	Моечная кухонной посуды	-	5	-	-
2.12	Моечная столовой посуды	-	5	-	-
2.13	Моечная и кладовая тары	-	7	-	--
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	процента изношенности оборудования
	Горячий цех	1.плита электрическая	1			30
		2.жарочный шкаф	1			5
	Моечная	Электроводонагреватель АТТ 150л	1			25
	Холодный цех	Холодильник «Смоленск»	1			25

Указать перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями для каждого цеха в соответствии с **приложением А.**

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
	столы и стулья	60 и 15	2017	10	60

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	-	-	-	-	-	-
2	Технолог	-	-	-	-	-	-
3	Повара	1	1	нет	нет	10	да
4	Рабочие кухни (помощники повара)	1	1	нет	нет	7	да

11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов
- самообслуживание
- шведский стол
- меню по выбору