

Муниципальное общеобразовательное учреждение  
Хромцовская основная школа Фурмановского района

## **ПАСПОРТ**

### **пищеблока**

**Муниципального общеобразовательного учреждения  
Хромцовской основной школы Фурмановского района**

Адрес месторасположения: 155532 Ивановская область, Фурмановский район, село Хромцово, дом 11

Телефон: (49341)98239

Электронная почта: [khr-shkola@yandex.ru](mailto:khr-shkola@yandex.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

Руководитель образовательной организации: **Зотова Татьяна Леонидовна**

Ответственный за питание обучающихся: **Журакова Нина Яковлевна**

Численность педагогического коллектива: 11 чел.

Количество классов по уровням образования: начальное общее образование – 4 класса, основное общее образование – 5 классов

Количество посадочных мест: 25

Площадь обеденного зала: 36 м<sup>2</sup>

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	1	6	6
2	2 класс	1	11	11
3	3 класс	1	9	9
4	4 класс	1	6	6
5	5 класс	1	4	2
6	6 класс	1	6	1
7	7 класс	1	4	1
8	8 класс	1	8	
9	9 класс	1	4	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	32	32	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	32	32	100
2	Учащиеся 5-8 классов	22	22	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	4	4	18
	в т.ч. за родительскую плату	18	18	82

3	Учащиеся 9-11 классов	4	4	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	2	2	50
	в т.ч. за родительскую плату	2	2	50
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	58	58	100
	в том числе льготных категорий	38	38	66

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

Модель предоставления питания	буфето-раздаточная
Оператор питания, наименование	ООО «ФудСтар»
Адрес местонахождения	155520, Ивановская область, г.Фурманов, ул.Хлебникова, офис 20
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Белов Антон Вячеславович
Контактные данные: тел. / эл. почта	7-49341-21912 / fudstar@mail.ru
Дата заключения контракта	09.01.2023
Длительность контракта	С 01.01.2023 по 31.12.2023

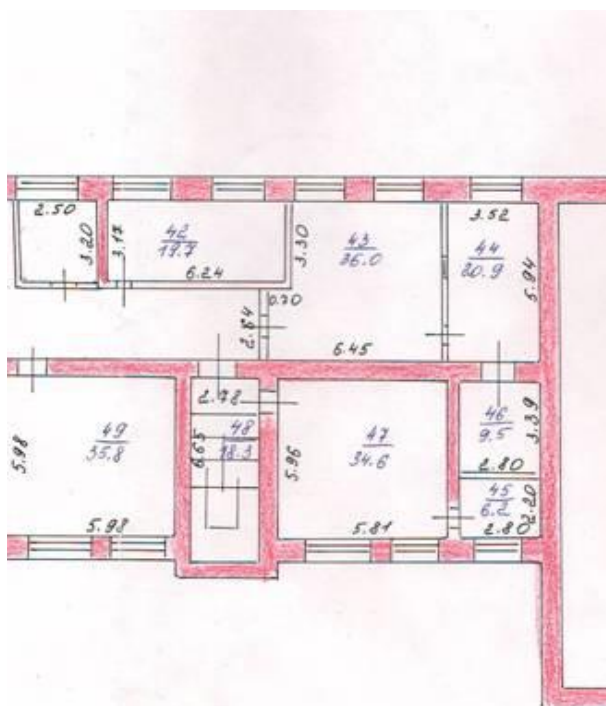
### **4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции**

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
Горячее водоснабжение	водонагреватель
Отопление	централизованное
Водоотведение	централизованное
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 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 доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения				9,5 м <sup>2</sup>
2	Производственные помещения				57 м <sup>2</sup>

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				-
2.6	Холодный цех				-
2.7	Мучной цех			-	-
2.8	Раздаточная				36 м <sup>2</sup>
2.9	Помещение для резки хлеба			-	-
2.10	Помещение для обработки яиц			-	-
2.11	Моечная кухонной посуды				-
2.12	Моечная столовой посуды				-
2.13	Моечная и кладовая тары				--
2.14	Производствен ное помещение буфета- раздаточной	-	-	- -	21 м <sup>2</sup>
2.15	Посудомоечная буфета- раздаточной	-	-	-	
3	Комната для приема пищи (персонал)				

### 8.1 Характеристика технологического оборудования пищеблока

№ п/п	Наименова- ние цехов и помещений	Характеристика оборудования				
		Наименование оборудования	Количество	Дата выпуска	Дата начала эксплуатации	Изношеннос ть



### 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						
2	Механическое						
3	Холодильное						
4	Весозмерительное						

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

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой -, площадь М <sup>2</sup>			
		количество единиц оборудования	дата его приобретения	процент изношенности оборудования	количество посадочных мест в столовой
1	Обеденный зал (раздаточная, 36 м <sup>2</sup> )				25
	<i>Стол обеденный</i>	9	1979	50	
	<i>Табурет</i>	30	2019	0	

### 9. Характеристика бытовых помещений

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



## 10. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика персонала столовой					
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1.	Кухонный рабочий	1,0	Да	Среднее специальное		43	Имеется

## 11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов
- самообслуживание

## 12. Перечень нормативных и технологических документов:

- Примерное двухнедельное меню
- Ежедневное меню
- Меню раскладка
- 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
- 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