

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГБОУ НСО

«САКК им. А.И. Покрышкина
(школа-интернат)»

В.М. Торелкин



ПАСПОРТ

пищеблока ГБОУ НСО «САКК им. А.И. Покрышкина (школа-интернат)»
наименование образовательной организации

Адрес месторасположения Урманова, 18
Телефон 209-35-20 эл почта: sakk@edu54.ru

1. Общие сведения об образовательной организации, указываются следующая информация:

Руководитель образовательной организации: Горелкин Владимир Михайлович, директор
 Ответственный за питание обучающихся Карлова Елена Николаевна, зав. столовой
 Численность педагогического коллектива 27 чел.

Количество классов по уровням образования 4

Количество посадочных мест 200

Площадь обеденного зала 166,6 м2

№ п/п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	8 класс	2	42	14
2	9 класс	2	49	14
3	10 класс	2	52	12
4	11 классов	2	51	17

2. Охват горячим питанием по возрастным группам обучающихся

2.1 Охват пятиразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся:

№ п/п	Контингент по группам обучающихся	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием	
			Количество, чел.	% от числа обучающихся
1	Учащиеся 8 классов	51	51	100
2	Учащиеся 9-11 классов	150	150	100
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	201		

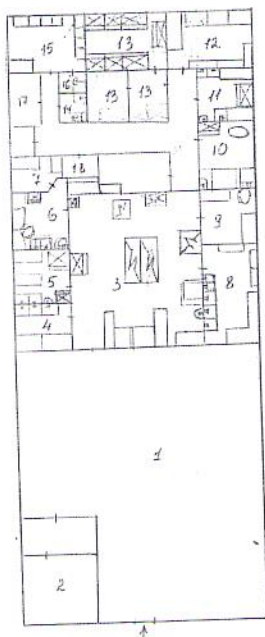
3. Модель предоставления услуги питания (столовая на сырье, столовая доготовочная, буфето-раздаточная)

Модель предоставления питания	Столовая на сырье
-------------------------------	-------------------

4. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	централизованное
Отопление	централизованное
Водоотведение	централизованное

5. План схема расположений помещений пищеблока



№	Наименование помещения
1	Обеденный зал
2	Кабинет зав. столовой
3	Горячий цех
4	Моечная кухонной посуды
5	Холодный цех
6	Овощной цех (вторичной обработки овощей)
7	Помещение для нарезки и хранения хлеба
8	Моечная столовой посуды
9	Мучной цех
10	Овощной цех (первичной обработки овощей)
11	Мясо-рыбный цех
12	Склад сыпучих продуктов
13	Склад с холодильным и морозильным оборудованием
14	Туалет
15	Раздевалка
16	Душевая
17	Комната для хранения моющих средств
18	Комната для хранения уборочного инвентаря

6. 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, работающие на сырье	Столовые доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения		35		
2	Производственные помещения		140,3		
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)		9,5		-

2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)		9,5		-
2.3	Мясо-рыбный цех		8,2	-	-
2.4	Мучной цех		8,7		-
2.5	Горячий цех		66,8		-
2.6	Холодный цех		9,2		-
2.7	Помещение для резки хлеба		4,3	-	-
2.8	Моечная кухонной посуды		7,8		-
2.9	Моечная столовой посуды		16,3		-

7. 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	Мясо-рыбный цех	Мясорубка МИМ300	1	2016	08.04.2016	100
		Стол охлаждаемый	1	2018	02.10.2018	80
		Весы электронные CAS SW-II-10	1	2017	08.12.2017	85
		Стол производственный	2	2018	02.10.2018 28.10.2018	80
2	Овощной цех (первичной обработки овощей)	Картофелечистка МОК300М	1	2023	24.06.2023	30
		Шкаф холодильный	1	2018	22.02.2019	70
		Стол для доочистки овощей	1	2011	2011	-
		Подтоварник ПКИ-1200	1	2015	2015	-
3	Горячий цех	Мармит 1х блюд	1	2011	29.06.2011	100
		Мармит 2х блюд	1	2011	29.06.2011	100
		Котел пищеварочный КПЭМ-60	1	2011	29.06.2011	100
		Пароконвектомат	2	2018 2023	02.10.2018 24.06.2023	80 30
		Холодильник Стинол	1	2000	30.09.2011	100

		polair				
		Шкаф расстоечный	1	2023	24.06.2023	30
		Весы CAS MWP150	1	2017	08.12.2017	90
		Овощерезательно-протирочная машина	1	2021	17.03.2021	50
		Подставка П-01	1	2023	24.06.2023	1
		Электросковорода	1	2022	13.12.2022	40
		Электрическая печь	2	2020	13.02.2020	60
		Стол производственный	6	2019	2011	-
		Подтоварник ПКИ-1200	1	2015	2015	-
		Стеллаж кухонный	2	-	2011	100
		Тележка шпилька	1	2021	17.03.2021	50
		Котлоподъемник	1	2016	25.02.2016	100
		Весы CAS SW-1-5	1	2022	13.05.2022	40
		Тележка для сбора посуды	2	2023	24.06.2023	-
4	Мучной цех	Стол производственный	2	-	2011	100
		Весы M-ER223-AC-15	1	2024	19.08.2024	20
		Тестомес	1	2023	24.06.2023	30
5	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Машина протирочно-резательная МПР-350М	1	2016	08.04.2016	100
		Стол производственный	2	-	2011	-
		Шкаф холодильный polair	1	2023	24.06.2023	30
6	Холодный цех	Стол производственный	2	2015,2018	28.10.2015, 02.10.2018	-
		Холодильник стинол	1	2000	2011	100
		Шкаф холодильный	1	-	2013	100
7	Помещение для хранения хлеба	Стеллаж кухонный	1	2007	2011	-
		Щкаф для хранения хлеба	1	-	2011	100
8	Моечная кухонной посуды	Стеллаж кухонный	2	-	2011	100
		Подтоварник ПКИ-1200	1	2015	2015	-
		Стол производственный	1	-	2011	-
		Водонагреватель	1	2019	17.05.2019	100
9	Моечная столовой посуды	Стеллаж для сушки посуды	3	-	2011	100
		Посудомоечная посуда	1	2023-	24.06.2023	30

		Водонагреватель	1	2019	17.05.2019	100
10	Склад	Стеллаж производственный	5	-	2011	100
		Стол производственный	2	-	2011	100
		Морозильный ларь	4	2019,2011, 2026	2011, 19.11.2019	100 10
		Шкаф низкотемпературный	2	-	2011	100
		Шкаф холодильный	2 4	2019 2013,2018	2019 2013,2018,	70 100
		Холодильник стинол	1		2011	100
		Весы электронный ТВ-М-300АЭ	1	2013	11.12.2013	100
		Весы CAS SW-1-5	1	2022	13.05.2022	40

8. Дополнительные характеристики технологического оборудования:

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производительность	дата изготовления	срок службы	сроки профилактического осмотра
1	Тепловое	Электрическая печь	ЭП-6ЖШ-01		2020г.	7 лет	-
		Пароконвектомат			2018г.	12лет	-
		Электросковорода			1992г.	8 лет	-
2	Механическое	Мясорубка	МИМ-300		2016	8лет	
		картофелечистка	МОК-300М		2016	8лет	
		Машина протирачно-резательная	МПР-350М		2016	8лет	
		Овощерезательно протирачная машина	ОМ-300М		2021	8лет	
3	Холодильное	Холодильник	Стинол		2000	10 лет	
		Шкаф	DP-		2013	10лет	

		холодильный					
		Ларь морозильный	F400S		2019	10лет	
		Шкаф холодильный	ШХ-05		2017	10 лет	
		Шкаф низкотемпературный	R700L		2011	10лет	
		Ларь морозильный	Снеж		2002	10 лет	
		Шкаф универсальный	ШХ		2018	10лет	
4	Весомизмерительное	Весы	ТВ-М-300-А3		2013	10лет	
			CAS SW-2-10		2017	10 лет	
			CASM WP 150		2017	10 лет	

9.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	-		По факту	нет	повар	ежедневно
2	Механическое	-		По факту	нет	повар	ежедневно
3	Холодильное	-		По факту	нет	повар	ежедневно
4	Весомизмерительное	-	да	По факту	нет	повар	ежедневно

10. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений, площадь м ²
		Количество единиц оборудования для бытовых целей
1	Сан.узел для сотрудников пищеблока	унитаз- 1 шт., раковина для мытья рук - 1 шт.,

3	Душевые для сотрудников пищеблока	Душевая кабина
---	-----------------------------------	----------------

11. 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	100%	Высшее профильное		21	Есть
2	Повара	4	100%	профильное	4-5	10-30	Есть
3	Рабочие кухни (помощники повара)	4	100%			10-30	Есть

12. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов – да

13. Перечень нормативных и технологических документов:

- Примерное двухнедельное меню - да
- Ежедневное меню - да
- Меню раскладка - да
- Технологические карты (ТК) – да
- Техничко-технологические карты (ТТК) при включении в рацион питания новой кулинарной продукции с пониженным содержанием соли и сахара- нет
- Накопительная ведомость - да
- График приема пищи - да
- Гигиенический журнал (сотрудники) - да
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования - да
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях - да
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции - да
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции - да
- Ведомость контроля за рационом питания - да
- Приказ о составе бракеражной комиссии – да
- Акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока по организации питания к новому учебному году - да
- Программа по совершенствованию системы организация питания обучающихся - да
- Положение об организации питания обучающихся - да
- Положение о бракеражной комиссии - да
- Приказ об организации питания - да
- Должностные инструкции персонала пищеблока - да
- Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП - да
- Требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы - да