

Утверждаю
Директор МОУ «СОШ с. Ивантеевка им. И.Ф. Дрёмова»
_____ О.М. Печерина

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА
МОУ «СОШ с. Ивантеевка им. И.Ф. Дрёмова»

Адрес: ул. Советская 23 с. Ивантеевка
Ивантеевского района Саратовской области
Тел. 8(845 79)5-12-76

с. Ивантеевка
2024 год

Содержание:

1. Основные положения
2. Количество классов и численность
3. Охват двухразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся
4. Охват горячим питанием по возрастным группам обучающихся ГПД
5. Перечень помещений
6. Инженерное обеспечение пищеблока
7. Характеристика пищеблока общеобразовательного учреждения
8. Обеспеченность пищеблока столовой, кухонной посудой, моющимися средствами
9. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока
10. Персонал пищеблока
11. Наличие нормативно-правовой, технической документации и технологических карт
12. Финансирование организации питания

1. Основные положения

Проектная вместимость школы 878

Фактическое число детей: 471

Общие сведения об ОУ:

Руководитель: Печерина Ольга Михайловна

Ответственный за питание: Балабашина Юлия Валерьевна

Численность педагогического коллектива: 46

Форма организации питания обучающихся:

Питание детей в общеобразовательной организации:

организовано/не организовано (нужное подчеркнуть)

- предварительное накрытие столов: да, на 120 посадочных мест

Рацион питания согласован с органами Роспотребнадзора (да/нет)

Проводится «С» - витаминизация готовых блюд (да/нет)

Используется обогащенные йодом продукты (кроме йодированной соли) (да/нет)

2. Количество классов и численность

Классы	Кол-во классов	Численность обучающихся в классах	Льготная категория
1	3	44	11
2	2	57	16
3	3	54	16
4	3	57	17
5	2	35	11
6	3	50	16
7	3	43	15
8	3	52	14
9	3	50	24
10	2	12	1
11	1	17	6
Всего	28	471	147

3. Охват двухразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся

В образовательном учреждении обучающимся 1-4 классов предоставляется бесплатное горячее питание - обед. Завтраки обучающиеся 1-4 классов получают за счет средств родителей.

Контингент по группам обучающихся	Численность обучающихся	Охвачено горячим питанием
Обучающиеся 1-4 классов	212	208
Из них льготной категории	60	60
Из них получают питание полностью за родительскую плату	0	0
Обучающиеся 5-9 классов	230	225
Из них льготной категории	80	80
Из них получают питание полностью за родительскую плату	150	150
Обучающиеся 10-11 классов	29	28

Из них льготной категории	7	7
Из них получают питание полностью за родительскую плату	22	22

4. Охват горячим питанием по возрастным группам обучающихся ГПД

Контингент по группам обучающихся	Численность	Охвачено горячим питанием	
		количество	% от числа обучающихся
Обучающиеся 1-4 классов	92	92	100 %
Из них льготной категории	33	33	100 %
Из них получают питание полностью за родительскую плату	59	59	100 %
Обучающиеся 5-9 классов	2	2	100 %
Из них льготной категории	1	1	100 %
Из них получают питание полностью за родительскую плату	1	1	100 %
Обучающиеся 10-11 классов	0	0	0
Из них льготной категории	0	0	0
Из них получают питание полностью за родительскую плату	0	0	0
Общее количество учащихся всех возрастных категорий	94	94	100 %
в том числе льготной категории	34	34	100 %
в том числе за родительскую плату	60	60	100 %

5. Перечень помещений:

Тип пищеблока	Да/нет
Столовая, работающая на сырье	Да
Столовая-догоготовочная (работающая на полуфабрикатах)	Нет
Буфет-раздаточная	Да
Буфет	Нет
Помещение для приема пищи/кол-во мест	Да/120

6. Инженерное обеспечение пищеблока (указать наличие):

Водоснабжение	
- централизованное	Да
- от сетей населенного пункта;	Да
- в случае использования других источников указать их	Нет
- вода привозная	Нет
Горячее водоснабжение (указать источник)	Стационарное
Наличие резервного горячего водоснабжения	-
собственная скважина учреждения;	нет
- прочее (уточнить)	нет
Отопление	
- централизованное	нет

- от сетей населенного пункта;	нет
- собственная котельная	да
Водоотведение	
- централизованное	нет
- в сети населенного пункта;	нет
- выгреб;	да
- локальные очистные сооружения;	нет
- прочее (уточнить)	нет
Вентиляция (механическая)	да

7. Характеристика пищеблока общеобразовательного учреждения:

Набор помещений	Площадь,	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Количество	Дата выпуска год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН	
							наименование	количество
Обеденный зал		Столы обеденные	38	2010, 2018, 2023	2010, 2018, 2023			
		Стулья	150	2010	2010	.	.	.
		Раковины для мытья рук	7				.	.
		Электрополотенца	2	2020	2020	.	.	.
Раздаточная зона		Мармит 1-х блюд	1	2010	2010	20	.	.
		Мармит 2-х блюд	1	2010	2010	20	.	.
		Мармит 3-х блюд	нет
		Холодильный Прилавок (витрина, секция)	1	2011	2011	20	.	.
		Прилавок нейтральный	нет
		Прилавок для столовых приборов	нет
		Другое	0

Горячий цех	Плита электрическая 4-х конформная	3	2010, 2014	2010, 2014	20	.	.
	Жарочный (духовой) шкаф	1	2014	2014	10	.	.
	Котел пищеварочный	0
	Электрическая сковорода	0
	Зонт вентиляционный	1	2022	2023	0	.	.
	Пароконвектомат	0
	Стол производственные	5	2010, 2014	2010, 2014	10	.	.
	Моечная ванна 3-х секционная	0
	Универсальный механический привод для готовой продукции	0
	овощерезательная машина с протирочной насадкой	1	2014	2014	10	.	.
	мясорубка для готовой продукции	1	2020	2020	0	.	.
	Весы электронные для готовой продукции	1	2008	2008	30	.	.
	Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	1	2008	2008	30	.	.
Миксер 10-20л	0	

		Тележка сервировочная Тележка для сбора грязной посуды	0
		Хлеборезка	0
		Шкаф для хранения хлеба	1	2000	2000	50	.	.
		Подставки под кухонный инвентарь	0
		Стеллаж кухонный настенный	0
		Раковина для мытья рук	1	2022	2022	0	.	.
Холодный цех		Стол производственный	3	2010	2010	10	.	.
		Весы электронные	1
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1	2014	2014	20	.	.
		Универсальный механический привод или овощерезательная машина	1	2010	2010	20	.	.
		Бактерицидная установка	1	2020	2020	10	.	.
		Моечная ванна	1	2014	2014	10	.	.
		Стол для сбора отходов	1	2010	2010	30	.	.
Моечная		Стол производственный	0

		Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды	1	2014	2014	10	.	.
		Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов	0
		Посудомоечная машина	0
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	3	2000	2000	20	.	.
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	0
		Зонт вентиляционный	0
		Водонагреватель проточный	1	2015	2015	50	.	.
		Раковина для мытья рук	1	2022	2022	0	.	.
Склад для хранения овощей		Стеллажи	1
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1
Склад для сыпучих продуктов		Стеллажи	1	2000	2000	10	.	.
		Подтоварники	0
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0
Склад для хранения скоропортящихся		Шкаф холодильный среднетемпературный	1	2010	2010	40	.	.

продуктов		ратурный						
		Шкаф холодильный низкотемпературный	2	2014	2014	20	.	.

8. ОБЕСПЕЧЕННОСТЬ ПИЩЕБЛОКА СТОЛОВОЙ, КУХОННОЙ ПОСУДОЙ, МОЮЩИМИ СРЕДСТВАМИ (НА 01.09.2024г.)

Наименование	Обеспеченность	Необходимо приобрести
Столовая посуда		
Тарелка мелкая	250	400
Тарелка глубокая	250	400
Стакан	250	400
Вилка нержавеющей	0	0
Ложка нержавеющей	250	400
Нож столовый	0	0
Кухонная посуда		
Бак нержавеющей	2	10
Кастрюля алюминиевая	11	0
Чайник алюминиевый	1	0
Кастрюля эмалир.	0	0
Нож поварской	8	10
Половник	5	3
Доска разделочная	8	14
Противень	10	4
Сковорода блинная	0	0
Большая сковорода (с крышкой)	0	0

9. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

Вид бытовых помещений	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	0	
Душевые для сотрудников пищеблока	0	
Гардеробная персонала	4	
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется	0	

10. Персонал пищеблока входит в штатное расписание школы

Категории работников	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Наличие медицинской книжки
Поваров	3	3	4	да
Рабочих кухни/помощники	2	2		да

повара				
Официантов	0			
Других работников пищеблока/ посудомойщицы	0			
Технических работников/уборщицы	1	1		да

11. Наличие нормативно-правовой, технической документации и технологических карт:

Наименование документации	Наличие
Примерное двухнедельное	+
Ежедневное меню	+
Примерное двухнедельное меню для детей с особенностями по здоровью	+
Меню раскладка	+
Приказ об организации питания на учебный год	+
Приказ о создании бракеражной комиссии	+
Положение об организации питания	+
Положение о бракеражной комиссии	+
Приказ о создании Родительского контроля	+
Наличие графика работы Родительского комитета	+
Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания	
График питания в школьной столовой	+
График дежурства в школьной столовой администрации и пед.работников	+
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	+
Акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока по организации питания к новому учебному году	+
Должностные инструкции персонала пищеблока	+
Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП	+
Требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы	+

12. Финансирование организации питания на 1 сентября 2024 года:

Стоимость завтрака 25 рублей

Стоимость обеда 75 рублей

Стоимость полдника 11 рублей

Детям из многодетных и малообеспеченных семей, опекаемым детям, детям-инвалидам 5-11 классов предоставлена льгота 20 рублей, которую они имеют право использовать на оплату завтрака или обеда по своему усмотрению.

Дети со статусом ОВЗ обеспечены 2-разовым бесплатным горячим питанием

Дети из семей мобилизованных родителей обеспечены 2-х разовым бесплатным горячим питанием.