

ПАСПОРТ

Пищеблока МБОУ СОШ № 1 имени А.А. Курбаева

Адрес месторасположения: Приморский край, Надеждинский район,
с. Вольно-Надеждинское, ул. Рихарда Дрегиса, 3 «а»

Телефон 8(42334)2-08-53 эл почта: nadscool1@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. Инженерное обеспечение пищеблока:
 - водоснабжение
 - горячее водоснабжение
 - отопление
 - водоотведение
 - вентиляция помещений
4. Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока.
5. Материально-техническое оснащение пищеблока.
6. Характеристика помещения и оборудования, план-схема столовой.
7. Штатное расписание работников пищеблока.

1. Общие сведения об образовательной организации:

Руководитель образовательной организации: Снарская Ирина Владимировна

Ответственный за питание обучающихся: Копылова Людмила Николаевна

Численность педагогического коллектива: 75

Количество классов по уровням образования: 1-4 – 23 класса;
5-9 – 24 класса;
10-11 – 4 класса

Количество посадочных мест 128

Площадь обеденного зала 147, 7 кв.м.

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1а, 1б, 1в, 1г, 1д, 1е	6	154	37
2	2а,2б,2в,2г,2д,2е,2ж	7	151	35
3	3а, 3б, 3в, 3г	4	107	33
4	4а, 4б, 4в, 4г, 4д, 4е	6	143	38
5	5а, 5б, 5в, 5г, 5д	5	113	24
6	6а, 6б, 6в, 6г 6д	5	117	33
7	7а, 7б, 7в, 7г, 7д	5	135	38
8	8а, 8б, 8в, 8г,	4	91	26
9	9а, 9б, 9в, 9г, 9д	5	113	35
10	10а, 10б	2	49	14
11	11а, 11б	2	42	11

2. Охват горячим питанием по возрастным группам обучающихся:

№ п/п	Контингент по группам обучающихся	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием		Охвачено двухраз.гор.питанием	
			Количество, чел.	% от числа обучающихся	Количество чел.	% от числа обуч.
1	Учащиеся 1-4 классов	555	555	100	20	0,04
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	143	143	100	-	-
2	Учащиеся 5-8 классов	456	100	22	18	0,04
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	121	100	83	-	
	в т.ч. за родительскую плату	-	-	-	-	
3	Учащиеся 9-11 классов	204	31	15	1	0,005
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	61	31	50	-	
	в т.ч. за родительскую плату	-	-	-	-	-
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	1215	685	56	39	0,03
	в том числе льготных категорий	325	134	41	-	-

3. Инженерное обеспечение пищеблока:

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

5. 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		22		
2	Производственные помещения		33,5		
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)		33,5		
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)		33,5		
2.3	Мясорыбный цех		33,5		
2.4	Доготовочный цех		33,5		
2.5	Горячий цех		33,5		
2.6	Холодный цех		33,5		
2.7	Мучной цех		33,5		
2.8	Раздаточная		33,5		
2.9	Помещение для резки хлеба		33,5		
2.10	Помещение для обработки яиц		16		
2.11	Моечная кухонной посуды		16		
2.12	Моечная столовой посуды		16		
2.13	Моечная и кладовая тары		16		

6. 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 и оборудования
1	Горячий цех	Плита электрическая ПЭП-0,48М-ДШ 4-х комфор.	2	2011	2011	70
2	Горячий цех	Шкаф жарочно-пекарский ЭШП-012 3-х камерный	1	2009	2009	60
3	Горячий цех	Тестомесильная машина	1	2010	2012	70
3	Овощной цех	Холодильник	3	2010	2010	70
4	Холодный цех	Шкаф холодильный	3	2011	2011	70
5	Холодный цех	Холодильник	4	2010	2010	60

6.1. 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	В наличии	да	да	-	Зам. директора по АХЧ	В наличии
2	Механическое	В наличии	да	да	-	Зам. директора по АХЧ	В наличии
3	Холодильное	В наличии	да	да	-	Зам. директора по АХЧ	В наличии
4	Весоизмерительное	В наличии	да	да	-	Зам. директора по АХЧ	В наличии

7. Штатное расписание работников пищеблока:

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика персонала столовой					
		Кол-во ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Зав. производством	1	1	высшее		От 3 лет	Да
2	Повар	2	2	Среднее специальное		От 3 лет	Да
3	Рабочие кухни (помощники повара)	1	1	Среднее		От 3 лет	Да
4	Посудница	2	2	среднее		От 3 лет	Да
5	Раздатчица	2	2	среднее		От 3 лет	Да