

## Организации питания учащихся.

В соответствии со статьей 41 главы 4 Федерального закона от 29 декабря 2012 № 273-ФЗ (в ред. от 28.06.2014) «Об образовании в Российской Федерации» МБОУ «Мелеховская СОШ №1 имени И.П. Монахова» создаёт условия, гарантирующие охрану и укрепление здоровья учащихся.

Основные направления охраны здоровья:

- оказание первичной медико-санитарной помощи,
- организация питания учащихся;
- определение оптимальной учебной, внеучебной нагрузки, режима учебных занятий и продолжительности каникул;
- пропаганда и обучение навыкам здорового образа жизни, требованиям охраны труда;
- организация и создание условий для профилактики заболеваний и оздоровления учащихся, для занятия ими физической культурой и спортом;
- прохождение учащимися в соответствии с законодательством Российской Федерации периодических медицинских осмотров и диспансеризации;
- профилактика и запрещение курения, употребления алкогольных, слабоалкогольных напитков, пива, наркотических средств и психотропных веществ;
- обеспечение безопасности учащихся во время пребывания в школе;
- профилактика несчастных случаев с учащимися во время пребывания в школе;
- проведение санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий.

При организации питания школа руководствуется СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования». Основными задачами при организации питания в школе являются:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

Контроль за работой школьной столовой, качеством готовой продукции, соблюдением санитарных требований осуществляется:

- директором школы;
- ответственным за питание;

- комиссией по контролю за организацией горячего питания;
- заведующей столовой.

Отпуск горячего питания организован по классам на переменах продолжительностью 20 минут. За каждым классом закреплены определенные обеденные столы. Созданы условия для соблюдения правил личной гигиены: установлены раковины для мытья рук, бумажные полотенца.

В школе в соответствии с установленными требованиями СанПиН созданы следующие условия для организации питания учащихся:

- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащённые необходимым оборудованием (торговотехнологическим, холодильным, весоизмерительным) инвентарем ;
- предусмотрены помещения для приёма пищи (240 посадочных мест);
- разработан и утверждён порядок питания учащихся (режим работы столовой, время перемен для принятия пищи).

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Мелеховская средняя общеобразовательная школа №1 имени И.П. Монахова» Ковровского района Владимирской области

«УТВЕРЖДАЮ»  
Директор МБОУ «Мелеховская  
СОШ №1 имени И.П. Монахова»  
И.А. Алёшина  
20 19 г.



## ПАСПОРТ ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА

2019 год

## Содержание:

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА
2. САНИТАРНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА
3. ЗДАНИЕ И ПОМЕЩЕНИЯ ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА
4. НАЛИЧИЕ НОРМАТИВНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ
5. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА ПИЩЕБЛОКА
6. СВЕДЕНИЯ О КАДРАХ ПИЩЕБЛОКА
7. ПРИЛОЖЕНИЕ

### **1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА**

1.Наименование объекта	МБОУ «Мелеховская СОШ №1 имени И.П. Монахова»
2.Адрес и местонахождение	601966, Владимирская область, Ковровский район, п. Мелехово, ул. Первомайская, д.48.
3.Форма собственности	муниципальная
4.Фамилия, имя, отчество руководителя, номер телефона	Директор – Ирина Александровна Алёшина Тел. 7-86-89
5. Дата ввода в эксплуатацию	1989
6. Мощность проектная	324 чел
7. Благоустройство территории	благоустроена
8. Территория должна отвечать следующим требованиям: <ul style="list-style-type: none"> <li>• наличие ограждения</li> <li>• наличие озеленения</li> <li>• наличие асфальтированного покрытия</li> <li>• наличие подъездных путей</li> <li>• въезд/выезд</li> </ul>	Имеется Имеется Имеется Имеется Имеется
9. Наличие графика на проведение санитарных дней	Имеется (последняя пятница каждой четверти)
10. Количество мусоросборников	1 штука
12. Договор на вывоз твердых бытовых отходов	«Экоград»

## 2.САНИТАРНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА

<p><b>1.ХАРАКТЕРИСТИКА ВОДОСНАБЖЕНИЯ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• наличие холодного водоснабжения</li> <li>• наличие горячего водоснабжения</li> <li>• централизованное водоснабжение</li> <li>• децентрализованное водоснабжение</li> <li>• привозное водоснабжение</li> <li>• достаточность обеспечения горячей водой</li> <li>• наличие резервного запаса воды</li> </ul>	<p>холодное водоснабжение горячее водоснабжение централизованное водоснабжение нет нет</p> <p>достаточно имеется, установлено 2 бойлера</p>
<p><b>2.ХАРАКТЕРИСТИКА КАНАЛИЗАЦИИ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• централизованная канализация</li> <li>• локальная канализация, при локальной очистке указать способ очистки и дезинфекции условия отведения сточных вод</li> <li>• наличие уклона полов</li> <li>• при наличии выгреба, указать наличие</li> <li>• наличие автотранспорта</li> <li>• периодичность очистки выгреба</li> <li>• условия для соблюдения правил личной гигиены</li> </ul>	<p>централизованная канализация нет</p> <p>да - - - -</p> <p>имеются условия для соблюдения правил личной гигиены</p>
<p><b>3.ХАРАКТЕРИСТИКА ОТОПЛЕНИЯ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• централизованное отопление</li> </ul>	<p>центральное отопление</p>
<p><b>4.ХАРАКТЕРИСТИКА ВЕНТИЛЯЦИИ ПОМЕЩЕНИЙ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• естественная</li> <li>• приточно - вытяжная</li> </ul>	<p>естественная имеется</p>
<p><b>5.ХАРАКТЕРИСТИКА ЕСТЕСТВЕННОГО И ИСКУССТВЕННОГО ОСВЕЩЕНИЯ.</b> Освещение</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• естественное</li> <li>• искусственное энергосберегающие лампы лампы накаливания</li> </ul>	<p>Имеется Имеется Имеется Имеются</p>

### **3.ЗДАНИЕ И ПОМЕЩЕНИЯ ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА**

1.Типовое здание	типовое
2.Приспособленное здание	приспособленное здание
3.Учет проектного числа учащихся	324 человек
4.Набор вспомогательных помещений, их площадь <ul style="list-style-type: none"> <li>• обеденный зал</li> </ul>	234,4 м <sup>2</sup>
5.Производственные помещения <ul style="list-style-type: none"> <li>• Овощной цех</li> <li>• Кондитерский цех</li> <li>• Мясо-рыбный цех</li> <li>• Горячий цех</li> </ul>	16,1 м <sup>2</sup> 17,7 м <sup>2</sup> 14,5 м <sup>2</sup> 83,2 м <sup>2</sup>
6. Моечные <ul style="list-style-type: none"> <li>• моечная столовой посуды</li> <li>• моечная кухонной посуды</li> </ul>	21,1 м <sup>2</sup> 5,3 м <sup>2</sup>
7. Комплекс складских помещений <ul style="list-style-type: none"> <li>• разгрузо – загрузочная платформа</li> <li>• кладовая сухих продуктов</li> <li>• овощная кладовая (неохлаждаемая)</li> </ul>	10,75 м <sup>2</sup> 11,2 м <sup>2</sup> 17,8 м <sup>2</sup>
8. Подсобные помещения <ul style="list-style-type: none"> <li>• Бытовые помещения для персонала</li> <li>• Санузел для сотрудников столовой</li> </ul>	18,3 м <sup>2</sup> 3,5 м <sup>2</sup>
9. Санитарно – техническое состояние <ul style="list-style-type: none"> <li>• проведение капитального ремонта и текущего ремонта</li> <li>• окраска потолков, стен, полов</li> </ul>	нет август 2017 год, частичная покраска плинтусов, дверей, стеллажей, радиаторов, стен

#### 4. НАЛИЧИЕ НОРМАТИВНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ

	<b>Документы</b>	<b>Имеется/ отсутствует</b>
1.	СанПиН 2.4.5.2409-08	<b>Имеется</b>
2.	Приказ директора об организации питания учащихся, назначении ответственного за питание, составе бракеражной комиссии, создании комиссии по питанию, об организации льготного питания	<b>Имеется</b>
3.	Положение по организации питания в ОУ	<b>Имеется</b>
4.	Примерное десятидневное меню	<b>Имеется</b>
5.	Меню-раскладка	<b>Имеется</b>
6.	Ежедневное меню	<b>Имеется</b>
7.	Технологические карты	<b>Имеется</b>
8.	Документы на продукты, подтверждающие их качество и безопасность	<b>Имеется</b>
9.	Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	<b>Имеется</b>
10.	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции	<b>Имеется</b>
11.	Журнал здоровья	<b>Имеется</b>
12.	Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования	<b>Имеется</b>
13.	Инструкции на пищеблоке (по ТБ, мытью посуды, обработке яиц и т.п.)	<b>Имеется</b>
14.	Акты, справки по результатам проверки состояния организации питания	<b>Имеется</b>
15.	Протоколы заседаний, собраний, на которых рассматриваются вопросы организации питания в ОУ	<b>Имеется</b>
16.	График дежурства учителей	<b>Имеется</b>
17.	График посещения классами столовой	<b>Имеется</b>
18.	Методические рекомендации по организации питания	<b>Имеется</b>

## **5. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА ПИЩЕБЛОКА Оборудование**



Наименование оборудования	количество	год производства	техническое состояние	потребность	требуется ремонт или замены
Плита электрич. (3 комфорки)	3	2012	Удов.	нет	нет
Плита с жарочным шкафом (4 комфорки)	4	2012	Удов.	нет	нет
Холодильник	1	2016	Удов.	нет	нет
Шкаф холодильный	1	2012	Удов.	нет	нет
электромясорубка	1	2012	Удов.	нет	нет
электросковорода	1	2005	Удов.	нет	нет
электрокотёл	-	-	-	-	-
Микроволновая печь	1	2017	Хорошее	-	-
Духовой шкаф ( 3 секции)	1	2011	Удов.	Нет	Нет
	1	2017	Удов.	Нет	Нет
Водонагреватель	1	2012	Удов.	Нет	Нет
Водонагреватель	1	2009	Удов.	нет	нет
Посудомоечная машина	-	-	-	1 На 500-700тарелок	-
Картофелечистка МОК 300М	1	2011	Удов.	нет	нет
Мармит 1-х блюд	-	-	-	-	-
Столы производственные	6	1989	Удовл..	6	Заменить на нерж.
Другое оборудование:					
Тестомеситель	1	2005	Удов.	нет	нет
Ларь морозильная(мясо)	1	2008	Удов.	нет	нет
Ларь морозильная(рыба)	-	-	-	1	-
Механизм овощерезатель-но-протирочный МО	1	2019	Хорошее	Нет	Нет
Стол охлаждаемый	-	-	-	1	-
Мармит для вторых блюд	1	2008	Удов.	нет	нет
Стеллаж нерж. для тарелок	1	2012	Удов.	-	-
Весы столовые (326 АС и МЕР )	1	2016	Удов.	-	-
Весы столовые (МТВ(1)ЖА (220*270) Ф-стандарт)	1	2019	Хорошее	-	-
Мясорубка-овощерезка	1	2015	Удов.	-	-
Посуда					

<b>Кухонная посуда:</b>					
Кастрюли алюм.-50 л	5	-	Удов.	-	-
Нерж.	2	-	Удов.	-	-
Кастрюли алюм.-30 л	2	-	Удов.	-	-
Нерж.	1	-	Удов.	-	-
Кастрюли алюм.-20 л	6	-	Удов.	-	-
Нерж.	4	-	Удов.	-	-
Кастрюли алюм.-7-8 л	5	-	Удов.	-	-
Кастрюли алюм.-3 л	1	-	Удов.	-	-
Сковорода	3	-	удовл.	-	-
Сотейник	2	-	хорошее	-	-
<b>Столовая посуда:</b>					
Тарелки для 1-х блюд	650	-	Удов.	500	-
Тарелки для 2-х блюд	750	-	Удов.	500	-
Стаканы	500	-	Удов.	100	-
Ложки	215	-	Удов.	200	-
Вилки	215	-	Удов.	200	-
Разделочные доски	18	-	Удов.	-	-
Разделочные ножи	20	-	Удов.	-	-
Моечные ванны	2	2014	-	-	-
	2	2019	хорошее	-	-
Разносы	25	-	-	-	-
Тазы эмалир.	6	-	-	-	-
Пласт.	6	-	-	-	-
<b>Другая посуда:</b>					
Ведро эмалированное	3	-	-	-	-
Пластмас.	4	-	-	-	-
Ковш	4	-	-	-	-
Жарочные листы	22	-	-	-	-
Чайник	1	-	-	-	-
Дуршлаг	1	-	-	-	-
Сито	2	-	-	-	-

### Состояние мебели

Наименование	Количество	Год приобретения	Техническое состояние	Потребность
Столы обеденные	35	2012	удовлетвор	-
Стулья	70	2012	удовлетвор	-
Шкафы для одежды	1	1990	удовлетвор	1
Стеллаж для чистой посуды	1	2012	удовлетвор	-
Стеллаж для кастрюль	1	1989	удовлетвор	1

## 6. СВЕДЕНИЯ О КАДРАХ ПИЩЕБЛОКА

ФИО полностью	Дата рождения	Образование (указать высшее, среднее профессиональное, начальное профессиональное; в сфере общественного питания, в иной сфере)	Должность	Повар/ разряд
Черданцева Татьяна Викторовна	03.02.1980	Среднее специальное ТПП Республика Кыргызстан	Шеф-повар	-
Щетинина Наталья Викто- ровна	02.01.1985	Среднее профессиональ- ное, ПТУ №2	Повар	5
Кожевникова Ольга Никола- евна	28.02.1963	Среднее специальное	Подсобный рабочий (0,5 ставки)	
Жукова Наталья Геннадьевна	21.07.1968	Среднее профессиональное ГПТУ №11 (Кольчугино)	Подсобный рабочий (0,5 ставки)	-
Белякова Вален- тина Фоминич- на	28.01.1959	Среднее специальное	Подсобный рабочий	-

**Работники пищеблока имеют санитарные книжки. Медицинский осмотр проходят в январе-феврале ежегодно, санитарный минимум – апрель-май каждого года.**

**1. А) График работы школьной столовой**

День недели	Время
Понедельник – пятница	06.00 – 14.00

**Б) График питания обучающихся**

Классы	День недели	Время
1 – 4	Понедельник – пятница	10.00 – 10.20
5 , 6, 8, 10 – 11 (За родительскую плату)	Понедельник – пятница	11.55 – 12.15
Малообеспеченные, опекаемые, дети, оказавшиеся в трудной жизненной ситуации	Понедельник, среда	11.55 – 12.15
Кадетские классы	Понедельник – пятница	Обед 13.45 (после 6-го урока)
ГПД	Понедельник – пятница	Обед 13.00–13.20

**2. Охват горячим питанием (Сравнительный мониторинг организации питания обучающихся по состоянию на 30 декабря 2019).**

Учебный год	2017-2018	2018-2019	2019-2020	
1	Количество обучающихся в школе	561	560	561
2	Количество детей, получающих только горячие завтраки (без льготной категории), из них	318	324	301
3	1-4 классы	228	222	196
4	5-11 классы	90	102	105
5	Количество детей, получающих только обед, из них	81	79	88
6	кадеты	81	79	77
7	Количество детей, получающих завтраки и обед, из них	-	9	13
8	кадеты	-	-	-
9	гпд	-	9	11
	дети с ОВЗ и инвалиды	2	1	2

10	Количество учащихся льготной категории (получают горячие завтраки), из них	67	54	68
11	1-4 классы	37	33	40
12	5-11 классы	29	18	22
13	Дети с ОВЗ и инвалиды	2	3	6
14	Количество обучающихся получающих горячее питание (сумма строк 2,5,7,10)	375	466	457
15	Количество обучающихся получающих горячее питание, в % соотношении	67	83,21	82

**Ответственный за организацию питания Блинова И.В.**

**Тел. рабочий 7-86-89**

# ПЛАН СТОЛОВОЙ

