

ПАСПОРТ

пищеблока МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО  
УЧРЕЖДЕНИЯ «СРЕДНЯЯ ШКОЛА №4»  
наименование образовательной организации

Адрес месторасположения Ивановская область, город Шуя, ул. Ярославская, 73

Телефон 84935129272 эл почта: schule40@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. 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, указываются следующая информация:

Руководитель образовательной организации Колмазник Иван Владимирович

Ответственный за питание обучающихся Лаптева Юлия Сергеевна

Численность педагогического коллектива 25 чел.

Количество классов по уровням образования 8 (НОО), 9 (ООО), 2 (СОО)

Количество посадочных мест 100

Площадь обеденного зала 146 м<sup>2</sup>

№ п/п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	2	42	2(ОВЗ)
2	2 класс	2	55	3(ОВЗ)
3	3 класс	2	55	1(ОВЗ)
4	4 классов	2	53	1(ОВЗ), 1(отдельная категория обучающихся)
5	5 классов	1	34	1(ОВЗ)
6	6 классов	2	48	0
7	7 классов	2	53	1(отдельная категория)

				обучающихся)
8	8 классов	2	44	1(ОВЗ)
9	9 классов	2	48	1(ОВЗ), 1(отдельная категория обучающихся)
10	10 классов	1	17	0
11	11 классов	1	31	0

## 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	205	205	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	8	8	100
2	Учащиеся 5-8 классов	179		
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	1	1	100
	в т.ч. за родительскую плату	68	68	38
3	Учащиеся 9-11 классов	96		
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	2	2	100
	в т.ч. за родительскую плату	12	12	12,4
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	480	285	59,4
	в том числе льготных категорий	13	13	100

### 2.2 Охват двухразовым 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	205	0	0
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	8	8	100
2	Учащиеся 5-8 классов	179	0	0

	в т.ч. учащиеся льготных категорий	3	1	0,5
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
3	Учащиеся 9-11 классов	96	0	0
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	2	1	1,03
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	480	0	0
	в том числе льготных категорий	13	10	2,08

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

Модель предоставления питания	Столовая на сырье
Оператор питания, наименование	ИП Урезков О.А.
Адрес местонахождения	155902, Ивановская область город Шуя ул. Ярославская д. 73
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Урезков Олег Александрович
Контактные данные: тел. / эл. почта	84935149290, schule40@mail.ru
Дата заключения контракта	07.11.2022
Длительность контракта	1 учебная четверть

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

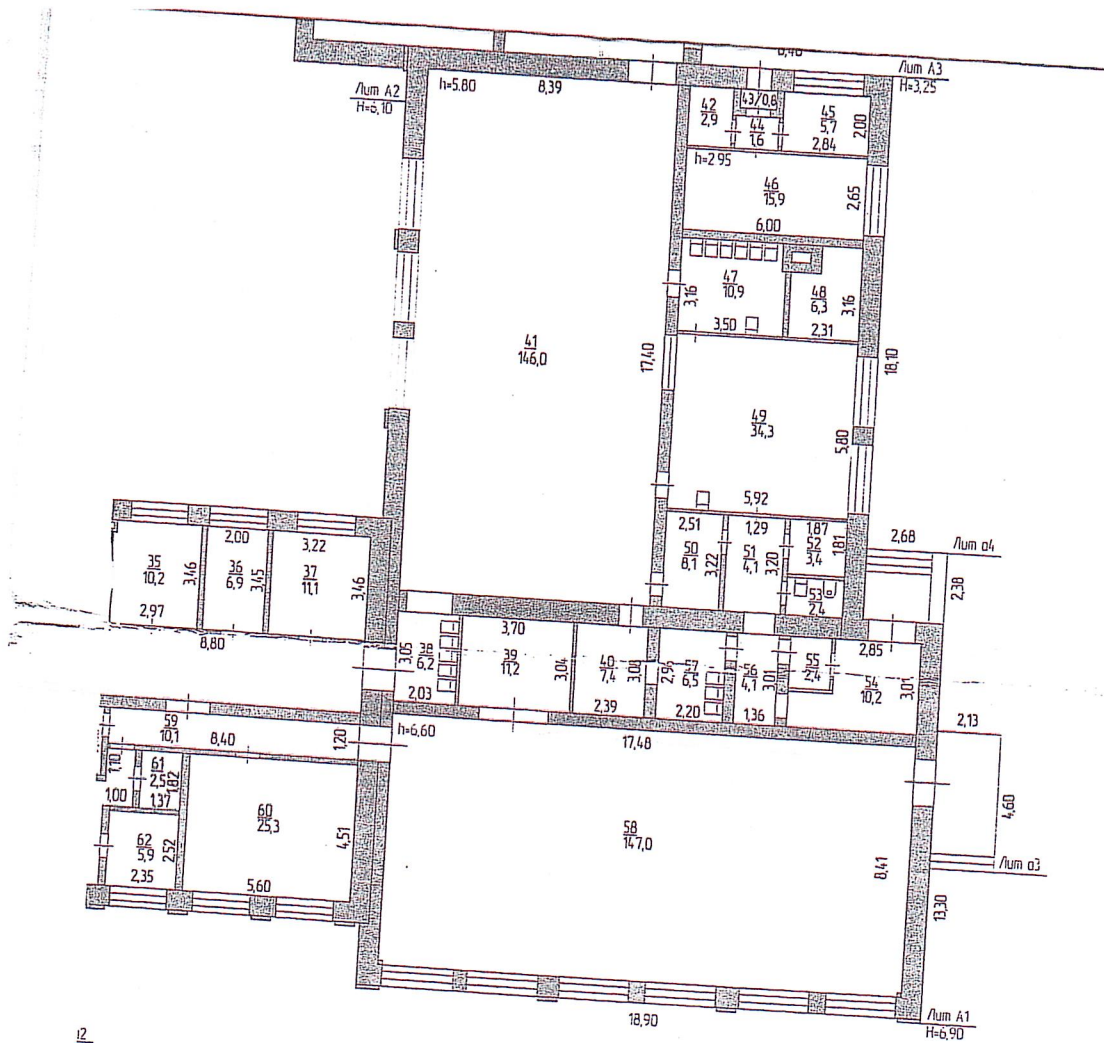
Вид транспорта	- транспорт оператора питания
Принадлежность транспорта	ИП Урезков О.А.
Условия использования транспорта	Соблюдение контроля за санитарно-гигиеническим состоянием ТС возложено на перевозчика

**5. Инженерное обеспечение пищеблока**

Водоснабжение	Централизованное
---------------	------------------

Горячее водоснабжение	водонагреватель
Отопление	централизованное
Водоотведение	централизованное
вентиляция помещений	комбинированная

### 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
1	Складские помещения	10,2
2	Производственные помещения	34,3

2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	10,2
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	6,5
2.3	Мясо-рыбный цех	6,5
2.4	Доготовочный цех	-
2.5	Горячий цех	34,3
2.6	Холодный цех	34,3
2.7	Мучной цех	7,4
2.8	Раздаточная	34,3
2.9	Помещение для резки хлеба	6,3
2.10	Помещение для обработки яиц	6,5
2.11	Моечная кухонной посуды	10,9
2.12	Моечная столовой посуды	10,9
2.13	Моечная и кладовая тары	6,3
2.14	Производственное помещение буфета-раздаточной	-
2.15	Посудомоечная буфета-раздаточной	-
3	Комната для приема пищи (персонал)	3,4

### 8.1 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	Водонагреватель электрический	2	03.2022	2022	5%
		Печь электрическая	1	2011	2011	5%
		Плита электрическая	1/1	1978/2011	1978/2011	10%/5%
2	Холодный цех	Кипятильник электрический	1	03.06.2011	06.2011	5%
		Мясорубка	1	20.05.2008	2008	10%
3	Цех сухих продуктов	Морозильник	1	27.07.2011	2011	5%
		Шкаф холодильный	3	2011	2011	5%
4		Весы механические	1	1978	1978	50%

Указать перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями для каждого цеха в соответствии с приложением А.

## 8.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования:

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производительность	дата изготовления	срок службы	сроки профилактического осмотра
1	Электрический водонагреватель	Нагрев воды	Ariston	-	2016	Не указан	2022
	Печь электрическая	Приготовление пищи		-	2022	Не указан	2022
	Плита электрическая	Приготовление пищи		Максимальная температура конфорки 400 град.	2011	Не указан	2022
	Кипятильник	Подогрев воды		-	2011	Не указан	2022
2	Мясорубка	Приготовление пищи		-	2008	Не указан	2022
3	Морозильник	Хранение, холодообеспечение	Polar	Температурный диапазон -25 .... -18	2011	Не указан	2022
	Шкаф холодильный	Хранение, холодообеспечение	МХМ ШКХ 40М	Температура охлаждаемого объема	2011	Не указан	2022

				0...+7....-13			
4	Весы	весоизмерительное		Максимальный 32 кг, минимальный 100 г.	1978	Не указан	2022

### 8.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика мероприятий					
		наличие договора на техосмотр	наличие договора на проведение работ	Проведение ремонта	план приобретения нового и замена старого оборудования	ответственный за состояние оборудования	график санитарной обработки оборудования
1	Тепловое	нет	нет	Не планируется	Не планируется	Повара	Ежедневно
2	Механическое	нет	нет	Не планируется	Не планируется	Повара	Ежедневно
3	Холодильное	нет	нет	Не планируется	Не планируется	Повара	Ежедневно
4	Весоизмерительное	нет	нет	Не планируется	Не планируется	Повара	Ежедневно

### 9. Характеристика помещения и оборудования столовой, план-схема столовой (см. Приложение 1)

№ 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	Стол	10	2011	50%	100
2	Стулья	100	2011	50%	100

### 9.1 Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М <sup>2</sup>
		Количество единиц оборудования для бытовых целей
1	Складское помещение	Площадь 6,4 кв.м. используется для хранения сыпучих продуктов
2	Складское помещение	Площадь 10 кв.м. для хранения овощей



3	Кладовая	Площадь 6,3 кв.м
---	----------	------------------

### 10. 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	-	-				
2	Технолог	-	-				
3	Повара	1	100	+	5	45	+
4	Рабочие кухни (помощники повара)	2	100	+	4	2/30	+

### 11. Форма организации питания обучающихся Предварительное накрытие столов

#### 12. Перечень нормативных и технологических документов:

- Примерное двухнедельное меню
- Ежедневное меню
- Меню раскладка
- Технологические карты (ТК)
- Техничко-технологические карты (ТТК) при включении в рацион питания новой кулинарной продукции с пониженным содержанием соли и сахара
- Накопительная ведомость
- 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
- 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

# Приложение 1. План-схема столовой

