

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ СОШ №11:

\_\_\_\_\_ М.В. Маширова

Приказ № 3 от 10.01.2023г.

**ПАСПОРТ**

**пищеблока**

муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения средней  
общеобразовательной школы №11 г.о.Вичуга

Адрес месторасположения: Ивановская обл., г.Вичуга, ул.Парковая, д.8

Телефон / факс: (49354) 2-44-36 эл почта: vichugaschool11@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: Маширова Марина Вячеславовна

Ответственный за питание обучающихся: Кузнецова Антонина Сергеевна

Численность педагогического коллектива \_\_\_39\_\_\_ чел.

Количество классов по уровням образования: 28

Количество посадочных мест: 150

Площадь обеденного зала:

| № п\п | Классы  | Количество классов | Численность обучающихся, всего чел. | В том числе льготной категории, чел. |
|-------|---------|--------------------|-------------------------------------|--------------------------------------|
| 1     | 1 класс | 2                  | 50                                  | 2                                    |
| 2     | 2 класс | 3                  | 53                                  | 2                                    |
| 3     | 3 класс | 3                  | 86                                  | 4                                    |
| 4     | 4 класс | 3                  | 81                                  | 3                                    |
| 5     | 5 класс | 3                  | 67                                  | 2                                    |
| 6     | 6 класс | 2                  | 58                                  | 1                                    |
| 7     | 7 класс | 3                  | 84                                  | 2                                    |
| 8     | 8 класс | 3                  | 83                                  | 0                                    |
| 9     | 9 класс | 3                  | 81                                  | 1                                    |

|    |          |   |    |   |
|----|----------|---|----|---|
| 10 | 10 класс | 2 | 38 | 0 |
| 11 | 11 класс | 1 | 18 | 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                            | 270               | 270                       | 100                    |
|       | в т.ч. учащиеся льготных категорий              | 9                 | 9                         | 100                    |
| 2     | Учащиеся 5-8 классов                            | 209               | 179                       | 86                     |
|       | в т.ч. учащиеся льготных категорий              | 4                 | 4                         | 100                    |
|       | в т.ч. за родительскую плату                    | 0                 | 0                         | 0                      |
| 3     | Учащиеся 9-11 классов                           | 210               | 184                       | 88                     |
|       | в т.ч. учащиеся льготных категорий              | 1                 | 1                         | 100                    |
|       | в т.ч. за родительскую плату                    | 0                 | 0                         | 0                      |
|       | Общее количество учащихся всех возрастных групп | 689               | 633                       | 92                     |
|       | в том числе льготных категорий                  | 14                | 14                        | 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               | 270               | 0                         | 0                      |
|       | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 2                 | 2                         | 100                    |
| 2     | Учащиеся 5-8 классов               | 209               | 0                         | 0                      |
|       | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 2                 | 2                         | 100                    |
|       | в т.ч. за родительскую плату       | 0                 | 0                         | 0                      |
| 3     | Учащиеся 9-11 классов              | 210               | 0                         | 0                      |

|  |   |     |   |     |
|--|---|-----|---|-----|
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий              | 0   | 0 | 0   |
|  | в т.ч. за родительскую плату                    | 0   | 0 | 0   |
|  | Общая количество учащихся всех возрастных групп | 689 | 0 | 0   |
|  | в том числе льготных категорий                  | 4   | 4 | 100 |
|  |   |     |   |     |

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

|   |  |
|---|--|
| Модель предоставления питания                       | Столовая на сырье                            |
| Оператор питания, наименование                      | МУП «Комбинат детского питания г.о.Вичуга»   |
| Адрес местонахождения                               | г.Вичуга, ул.Абрамовой, д.18                 |
| Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо | Асфарова Екатерина Анатольевна               |
| Контактные данные: тел. / эл. почта                 | <u>8(49354) 2-87-53, kdp-vichuga@mail.ru</u> |
| Дата заключения контракта                           | 10.01.2022                                   |
| Длительность контракта                              | Продление ежемесячное                        |

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

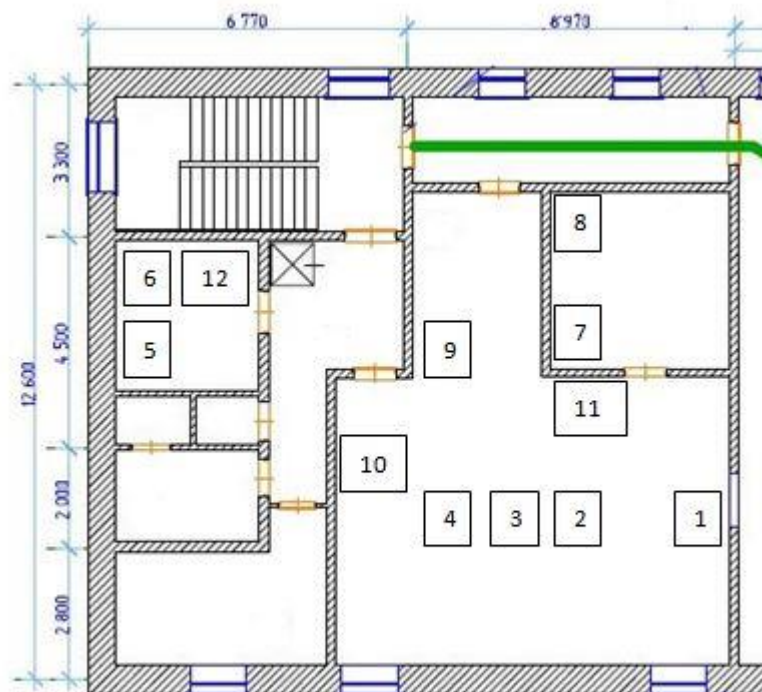
|                                  |                                     |
|----------------------------------|-------------------------------------|
| Вид транспорта                   | Газель                              |
| Принадлежность транспорта        | <u>-транспорт оператора питания</u> |
| Условия использования транспорта |                                     |

**5. Инженерное обеспечение пищеблока**

|               |                  |
|---------------|------------------|
| Водоснабжение | централизованное |
|---------------|------------------|

|                       |   |
|-----------------------|---|
| Горячее водоснабжение | централизованное, резервное горячее водоснабжение |
| Отопление             | централизованное                                  |
| Водоотведение         | централизованное                                  |
| вентиляция помещений  | комбинированная                                   |

### 6. Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока



|       |  |    |  |
|-------|--|----|--|
| 1     | Мармит электрический кухонный универсальный ЭМК-70 КМУ       | 9  | Картофелечистка                        |
| 2,3,4 | Плита для приготовления пищи, электрическая, 4-х комфорочные | 10 | Машинка для переработки овощей         |
| 5,6,7 | Холодильный шкаф   | 11 | Электрический титан для подогрева воды |
| 8     | Ларь морозильный   | 12 | Мясорубка электрическая                |

### 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         | Столовые, работающие сырье | Столовые на доготовочные | Раздаточные, буфеты |
| 1     | Складские помещения            |                                  | 11,95                      |                          |                     |
| 2     | Производственные помещения     |                                  | 86,01                      |                          |                     |

|      |   |   |       |   |    |
|------|---|---|-------|---|----|
| 2.1  | Овощной цех<br>(первичной обработки овощей)   |   |       |   | -  |
| 2.2  | Овощной цех<br>(вторичной обработки овощей)   |   |       |   | -  |
| 2.3  | Мясо-рыбный цех                               |   | 9,7   | - | -  |
| 2.4  | Доготовочный цех                              | - | -     |   | -  |
| 2.5  | Горячий цех                                   |   | 54,87 |   | -  |
| 2.6  | Холодный цех                                  |   |       |   | -  |
| 2.7  | Мучной цех                                    |   |       | - | -  |
| 2.8  | Раздаточная                                   |   |       |   |    |
| 2.9  | Помещение для резки хлеба                     |   | 14,29 | - | -  |
| 2.10 | Помещение для обработки яиц                   |   |       | - | -  |
| 2.11 | Моечная кухонной посуды                       |   | 7,15- |   | -  |
| 2.12 | Моечная столовой посуды                       |   | 7,15  |   | -  |
| 2.13 | Моечная и кладовая тары                       |   |       |   | -- |
| 2.14 | Производственное помещение буфета-раздаточной | - | -     | - |    |
| 2.15 | Посудомоечная буфета-раздаточной              | - | -     | - |    |
| 3    | Комната для приема пищи (персонал)            |   |       |   |    |

### 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 оборудования |
|       |                                |                             |                                |                  |                              |                                    |

|   |  |  |   |      |      |     |
|---|--|--|---|------|------|-----|
| 1 |  | Машинка для переработки овощей                               | 2 | 2017 | 2017 | 96% |
| 2 |  | Ларь морозильный   | 1 | 2021 | 2021 | 70% |
| 3 |  | Мармит электрический кухонный универсальный ЭМК-70 КМУ       | 1 | 2022 | 2023 | 0%  |
| 4 |  | Плита для приготовления пищи, электрическая, 4-х комфорочные | 3 | 2010 | 2010 | 96% |
| 5 |  | Вентиляционный зонт  |   |      |      | 96% |
| 6 |  | Электрический титан для подогрева воды                       | 1 | 2019 | 2019 | 90% |
| 7 |  | Мясорубка электрическая                                      | 1 |      |      | 96% |
| 8 |  | Картофелечистка  | 1 |      |      | 96% |
| 9 |  | Холодильный шкаф   | 3 | 2011 | 2011 | 96% |

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     | Тепловое   |                             |            |                    |                   |             |                                 |
|       | Мармит электрический кухонный универсальный ЭМК-70 КМУ | Подогрев пищи               | ЭМК-70 КМУ |                    | 2022              |             |                                 |
| 2     | Механичес-кое  |                             |            |                    |                   |             |                                 |
|       | Машинка для переработки овощей                         |                             | МПО-1-01   | 350 кг/ч           | 2017              | 5 лет       |                                 |
|       |  |                             | МПО-1-02   | 350 кг/ч           | 2017              | 5 лет       |                                 |
| 3     | Холодильное  |                             |            |                    |                   |             |                                 |
|       | Ларь морозильный                                       | Охлаждение, сохранение      | СНЕЖ       |                    | 2021              | 5 ЛЕТ       |                                 |
| 4     | Весоизмерительное                                      |                             |            |                    |                   |             |                                 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|

### 8.3 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 мере необходимости | 2023-2024  | Зав производством (МУП «Комбинат детского питания г.о.Вичуга» )  | ежедневно                                |
| 2     | Механическое                               |                               |  | По мере необходимости | 2023-2024  | Зав производством (МУП «Комбинат детского питания г.о.Вичуга »)» | ежедневно                                |
| 3     | Холодильное                                |                               |  | По мере необходимости | 2023-2024  | Зав производством (МУП «Комбинат детского питания г.о.Вичуга »)» | ежедневно                                |
| 4     | Весозмерительное                           |                               |  | По мере необходимости | 2023-2024  | Зав производством (МУП «Комбинат детского питания г.о.Вичуга »)» | ежедневно                                |

### 9. Характеристика помещения и оборудования столовой, план-схема столовой





|   |                                  |   |   |                         |   |    |    |
|---|----------------------------------|---|---|-------------------------|---|----|----|
| 1 | Зав. производством               | 1 | 1 | Средне-профессиональное | 4 | 20 | да |
| 2 | Технолог                         |   |   |                         |   |    |    |
| 3 | Повара                           | 2 | 2 | Среднее-специальное     | 4 | 20 | да |
| 4 | Рабочие кухни (помощники повара) | 2 | 2 | Среднее                 | - | 20 | да |
|   |                                  |   |   |                         |   |    |    |

### **11. Форма организации питания обучающихся**

- предварительное накрытие столов
- самообслуживание
- шведский стол
- меню по выбору

### **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