

Утверждаю  
Утверждаю  
Директор МБОУ «СШ № 54»  
О.В.Ганичева



## ПАСПОРТ

Пищеблока **Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя школа № 54»**  
наименование образовательной организации

Адрес месторасположения г.Иваново Ул.Володиной д.9

Телефон 8(4932) 38-17-92 эл почта: school54@ivedu.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 Ганичева Ольга Викторовна  
 Ответственный за питание обучающихся Маклашина Наталья Наталья Витальевна  
 Численность педагогического коллектива \_\_\_\_\_ 35 \_\_\_\_\_ чел.  
 Количество классов по уровням образования \_\_\_\_\_ 29 \_\_\_\_\_  
 Количество посадочных мест \_\_\_\_\_ 120 \_\_\_\_\_  
 Площадь обеденного зала \_\_\_\_\_ 138 кв.м. \_\_\_\_\_

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1 класс	4	104	1	1
2 класс	4	95	1	1
3 класс	3	86	1	1
4 класс	3	87		
5 класс	3	68	2	2
6 класс	2	60	4	4
7 класс	3	80	4	4
8 классов	3	77	4	4
9 класс	2	48	9	9
10 класс	1	21	2	2
11 класс	1	30	1	1

## 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	382	382	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	382	382	100
2	Учащиеся 5-8 классов	333	318	95,5
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	23	23	100
	в т.ч. за родительскую плату	333	300	90

3	Учащиеся 9-11 классов	51	45	88
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	3	3	100
	в т.ч. за родительскую плату	51	45	88
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	766	727	95
	в том числе льготных категорий	408	408	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	382	62	16
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	2	2	100
2	Учащиеся 5-8 классов	333	64	19
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	8	8	100
	в т.ч. за родительскую плату	25	25	100
3	Учащиеся 9-11 классов	51	20	39
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	3	3	100
	в т.ч. за родительскую плату	33	33	100
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	766	146	19
	в том числе льготных категорий	11	11	100

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

Модель предоставления питания	Столовая на сырье
Оператор питания, наименование	МП Столовая «школьная №33»
Адрес местонахождения	г. Иваново, ул. Володиной, д. 9
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Директор Шипилина Л.В.
Контактные данные: тел. / эл. почта	School54@ivedu.ru
Дата заключения контракта	01.09.2015 г.
Длительность контракта	Ежегодная пролонгация до момента расторжения

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

Вид транспорта	Автомобильный, специальный грузовой
Принадлежность транспорта	-Транспорт организации поставщика пищевой продукции -Арендуемый транспорт
Условия использования транспорта	Согласно условиям договора поставки товаров

#### 5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	централизованное
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	Столовые, работающие сырье	Столовые на доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения		23,9		
2	Производственные помещения		-		
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)				-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)		16,6		-
2.3	Мясо-рыбный цех		16,6	-	-
2.4	Доготовочный цех	-	-		-
2.5	Горячий цех		32,2		-
2.6	Холодный цех		16,6		-

2.7	Мучной цех		32,2	-	-
2.8	Раздаточная		9,0		
2.9	Помещение для резки хлеба		-	-	-
2.10	Помещение для обработки яиц		16,6	-	-
2.11	Моечная кухонной посуды		19,2		-
2.12	Моечная столовой посуды		19,2		-
2.13	Моечная и кладовая тары		19,2		--
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
	Складские помещения	Стеллажи для хранения продуктов (стационарные)	2			
		Холодильный шкаф среднетемпературный	1			
		Холодильный шкаф Низкотемпературный	1			
		Весы товарные	1			

Овощной цех (первичной обработки овощей)	Картофелеочистительная машина	1			
	Овощерезательная машина	1			
	Производственные столы	1			
	Моечная ванная 2х секционная	1			
	Стеллажи для хранения продуктов (стационарные)	1			
Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Производственные столы	3			
	Моечная ванная 3х секционная	1			
	Универсальный привод	1			
	Раковина для мытья рук	1			
Мясо-рыбный цех	Производственные столы	2			
	Холодильный шкаф среднетемпературный	1			
	Мясорубка	1			
Горячий цех	Плита электрическая	2			
		1			
	Блинница	1			
	Кипятильник				
	Производственные столы	3			
	Раковина для мытья рук	1			
	Весы	1			
Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха	1				
Мучной цех	Тестомес	1			
Раздаточная	Мармит вторых блюд паровой	1			
	Витрина с подогревом	1			



	Моечная столовой посуды	Стеллажи с 4 мя полками	1			
		Моечная ванная секционная 2х	1			
		Моечная ванная секционная 3х	1			

### 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						
2	Механическое						
3	Холодильное						
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						
2	Механическое						
3	Холодильное						
4	Весоизмерительное						

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



№ 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	Машина для измельчения мяса МИМ-80	1	07. 2018 г.	100 %	
2	Весы электронные SW-02	1	04. 2008 г.	100 %	
3	Морозильник Frostor	1	11. 2015 г.		
4	Холодильная машина ИФ-56М	1	11. 1976 г.	100 %	
5	Кипятильник электрический КНЭ-100М	1	1988 г.	100 %	
6	Шкаф пекарный электрический ШПЭСМ -3М	1	10. 2006 г.	100 %	

## 9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М <sup>2</sup>
		количество единиц оборудования для бытовых целей
1	Туалет	1
2	Душ	1,6

3	Раздевалка	6,6
---	------------	-----

### 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	1	1	Средне техническое	5	22	1
2	Технолог	-	-	-	-	-	-
3	Повара	1	1	Среднее полное	4	35	1
4	Рабочие кухни (помощники повара)	1	1	Среднее полное	2	37	1
			3 человека				

### 11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов
- самообслуживание
- 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
- 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