

Паспорт пищеблока
муниципального бюджетного общеобразовательного
учреждения «Средней общеобразовательной школы № 3»
города Пикалёво

Адрес месторасположения: Ленинградская область, Бокситогорский район,
город Пикалёво, 5 микрорайон, дом 5

Телефон: 8(81366) 466-06 / Факс 8 (81366) 449-67

эл почта: shola3pikal@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: Гришкина Людмила Ивановна

Ответственный за питание обучающихся: Матюшова Анна Сергеевна, ответственная за льготное питание обучающихся; Блащук Алина Сергеевна, ответственная за питание обучающихся

Численность педагогического коллектива: 39

Количество классов по уровням образования: 23

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	2	55	1
2	2 класс	2	59	0
3	3 класс	3	82	2
4	4 класс	3	78	0
5	5 класс	2	56	7
6	6 класс	2	57	6
7	7 класс	3	84	6
8	8 класс	2	58	4
9	9 класс	2	57	6
10	10 класс	1	24	1
11	11 класс	1	24	1
Итого		23	634	34

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	0	0	0
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
2	Учащиеся 5-8 классов	255	205	80
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
	в т.ч. за родительскую плату	205	205	100

3	Учащиеся 9-11 классов	105	53	50,5
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
	в т.ч. за родительскую плату	53	53	100
4	Общее количество учащихся всех возрастных групп	360	258	72
	в том числе льготных категорий	0	0	0

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	274	274	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	3	3	100
2	Учащиеся 5-8 классов	255	23	9
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	23	23	100
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
3	Учащиеся 9-11 классов	105	8	7,6
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	8	8	100
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	634	305	48,1
	в том числе льготных категорий	34	34	100

2. Модель предоставления услуги питания

Модель предоставления питания	Столовая на сырье
Оператор питания, наименование	ИП Смирнов Иван Андреевич
Адрес местонахождения	Российская Федерация, Ленинградская область, Волховский район, г. Волхов ул. Борисогорское поле, д. 14, кв. 64
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Смирнов Иван Андреевич 8 (81363) 235-25 8-921-574-01-62
Контактные данные: тел. / эл. почта	tsvolhov@mail.ru
Дата заключения контракта	13.09.2021
Длительность контракта	31.12.2021

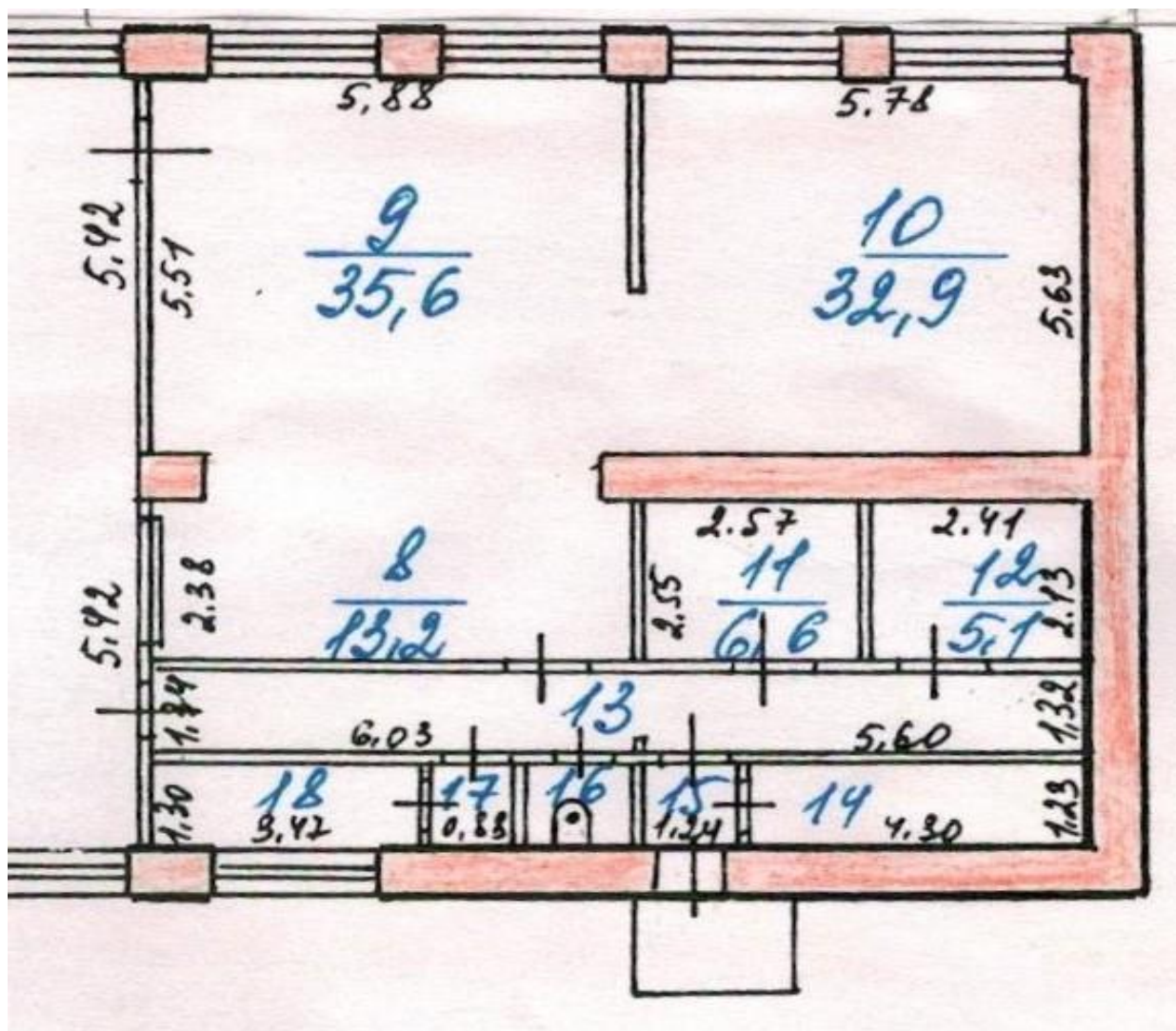
4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	-
Принадлежность транспорта	-
Условия использования транспорта	-

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	централизованное
Отопление	централизованное
Водоотведение	централизованное
Вентиляция помещений	комбинированная (приточно-вытяжная, естественная)

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



7. 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	Столовые, работающие на сырье
1	Складские помещения	-
2	Производственные помещения:	
2.1	Раздача горячего цеха	2,38*5,55= 13,2
2.2	Кухня	5,51*5,88+0,72*4,44=35,6
2.3	Моечная	5,78*5,63+2,28*0,15=32,9
2.4	Морозильная камера	2,41*2,13=5,1
2.5	Холодильная камера	4,3*1,23=5,3
3	Столовая	200,00

8.1 Характеристика технологического оборудования пищеблока

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Характеристика оборудования				
		наименование оборудования	Кол-во единиц оборудования	дата его выпуска	даты начала его эксплуатации	процента изношенности оборудования
16	Моечная	Ванна для мойки яиц КОБОР ВМЯБ/1-53/53 (4.101.36)	1	28.03.2020	18.05.2020	1%
17	Моечная	Стеллаж для посуды СТР-725/903 нержавеющейка (4.101.36)	1	27.04.2020	18.05.2020	1%
18	Моечная	Стеллаж для посуды СТР-725/903 нержавеющейка (4.101.36)	1	27.04.2020	18.05.2020	1%
19	Кухня	Стеллаж кухонный перфорированные полки Luxstahl СРП-1800*1000*600 (4.101.36)	2	27.04.2020	18.05.2020	1%
21	Кухня	Стеллаж кухонный решетчатые полки Luxstahl СРРП-1800*1700*600 (4.101.36)	1	27.04.2020	18.05.2020	1%
30	Кухня	Стол Н550/720/890 полка сплошная,	1	27.04.2020	18.05.2020	1%

		облицовка по 1 стороне				
31	Кухня	Стол универсальный Luxstahl СПУ-6/6 со сплошной полкой нерж.	1	27.04.2020	18.05.2020	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	Плита электрическая напольная с духовым шкафом (4.101.34)	-	-	01.11.2014	7	Ежеквартально
1		Шкаф жарочный электрический (4.101.34)	МОК-300М	-	01.11.2014	7	Ежеквартально
2		Плита электрическая (4.101.34)	-	-	02.08.2004	7	Ежеквартально
3		Мармит вторых блюд паровой	Luxstahl МВП (С)-1500	-	27.04.2020	10	1 раз в месяц
4		Мармит первых блюд 3-конфорочный индукционный	Luxstahl МПИ (С)-1500	-	27.04.2020	10	1 раз в месяц
5		Электрическая сковорода универсальная кухонная	ЭСК-90-0,27-40 (4.101.34)	-	27.04.2020	12	1 раз в месяц
6		Кипятильник Кэнд-100 нерж. (4.101.34)	Термаль	-	27.04.2020	5	1 раз в полугодие
2	Механическое	Машина картофелеочистительная (4.101.34)	-	-	01.07.2005	10	Ежеквартально
1		Машина посудомоечная (4.101.34)	NE 1300	-	06.06.2018	7	Ежеквартально
2		Мясорубка (220В) (4.101.34)	ТМ-32М	-	27.04.2020	8	1 раз в месяц
3		Овощерезательнопротирочная машина	ОМ-350М/220 (4.101.34)	-	27.04.2020	8	1 раз в месяц
4		Мясорубка	МИМ-300	-	19.12.2014	8	1 раз в месяц

3	Холодильное	Шкаф холодильный (4.101.34)	BC-600	-	29.07.2011	12	Ежеквартально
1		Холодильник	Vestel VCB 274 VW (4.101.34)		08.10.2012	7	Ежеквартально
2		Витрина холодильная без цветного щитка (4.101.34)	ТАИР ВХС-1.5	-	27.04.2020	12	Еженедельно
4	Весо-измерительное	Электронные торговые весы	Гарант ВПС-40К (769)	-	2020	-	1 раз в год

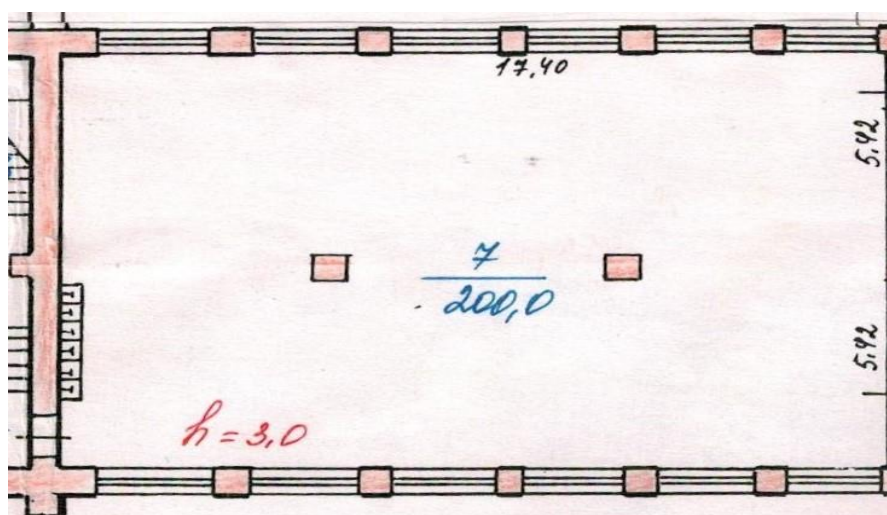
8.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:

№ 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	Контракт № 014530001312000167 от 13.09.2021			ИП Смирнов И.А.	Еженедельно, каждую пятницу	
2	Механическое	Контракт № 014530001312000167 от 13.09.2021			ИП Смирнов И.А.	Еженедельно, каждую пятницу	
3	Холодильное	Контракт № 014530001312000167 от 13.09.2021			ИП Смирнов И.А.	Еженедельно, каждую пятницу	
4	Весоизмерительное	Контракт № 014530001312000167 от 13.09.2021			ИП Смирнов И.А.	Еженедельно, каждую пятницу	

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

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой -, площадь М ²			
		количество единиц оборудования	дата его приобретения	процент изношенности оборудования	перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями
1	Стол обеденный 1500x700x720	9	09.11.2016	5	

	(пластик)				
2	Стол обеденный 1200x700x720 (пластик)	2	09.11.2016	15	
3	Стол обеденный	14	02.01.2006	50	
4	Стол обеденный	3	12.04.2007	5	Комплект обеденный 10 шт.
5	Скамейка к столу обеденному 1200x300x420	4	09.11.2016	50	
6	Скамейка к столу обеденному 1500x320x420	18	09.11.2016	5	



9.1 Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М ²
		количество единиц оборудования для бытовых целей
1	Санузел	1,8
2	Тамбур	2,6
3	Раздевалка	4,5
4	Коридор	8,5
5	Кабинет	6,6

10. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика оборудования столовой -, площадь М ²					
		Кол-во ставок	укомплект о-ванность	базовое образован	квалифика- ционный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Зав. производством	1	1	высшее	5	32 года	в наличии

2	Технолог	-	-	-	-	-	-
3	Повара	3	3	Среднее специальное	-	10 лет 8 лет 6 лет	в наличии
4	Рабочие кухни (помощники повара)	4	4	Среднее специальное	-	20 лет 20 лет 5 лет 6 лет	в наличии

11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов
- меню по выбору

12. Перечень нормативных и технологических документов:

Примерное цикличное меню завтраков и обедов для организации питания детей 7-11 лет и 12-18 лет (в столовой, на сайте)

Ежедневное меню (в столовой, на сайте)

Технологические карты (ТК)

Технико-технологические карты (ТТК) при включении в рацион питания новой кулинарной продукции с пониженным содержанием соли и сахара

Накопительная ведомость

График приёма 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 (на сайте)

Положение о бракеражной комиссии

Приказ об организации горячего питания обучающихся в 2021 - 2022 учебном году (на сайте)

Приказ об осуществлении родительского контроля за организацией питания обучающихся (на сайте)

Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся (на сайте)

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 (в столовой, на информационных стендах в рекреации 1 этажа школы)

Перечень недостающего оборудования для оснащения столовых

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Модели предоставления питания обучающимся в общеобразовательных организациях
		Столовые, работающие на сырье
1	2	3
1	Кабинет	Стеллажи для гастроемкостей (передвижные)
		Подтоварники (деревянные)
		Холодильные шкафы среднетемпературные
		Холодильные шкафы низкотемпературные
2	Производственные помещения	
2.1	Кухня	Картофелеочистительная машина
		Моечные ванны
		Стеллаж передвижной
		Универсальный привод
		Холодильный шкаф среднетемпературный
		Производственные столы для разделки (мяса, рыбы, птицы)
		Холодильный шкаф среднетемпературный
		Электромясорубка
		Моечные ванны для мяса и птицы, рыбы
		Котел электрический (емкость зависит от мощности)
		Жарочный шкаф или Пароконвектомат или Конвектомат
		Плита электрическая
		Производственные столы (не менее 2-х)
		Холодильный шкаф среднетемпературный (не менее 2-х)
		Привод универсальный или Овощерезательная машина, МРОВ, слайстер, блендер
		Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха
		Весоизмерительное оборудование
		Производственные столы (с деревянным покрытием)
		Просеиватель муки (при необходимости)
		Пекарский шкаф
Хлеборезательная машина		
Шкафы для хранения хлеба		
Овоскоп		
2.2	Раздаточная	Касса
2.3	Моечные	Посудомоечная машина
		Моечные ванны (трехсекционные)
		Моечные ванны (двухсекционные)
3	Столовая	Микроволновая печь