

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МБОУ СОШ № 13  
М.В. Костерина  
Приказ МБОУ СОШ № 13 от 10.01.2023 г. № 7-о

## ПАСПОРТ

пищеблока муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения  
средней общеобразовательной школы № 13 городского округа Вичуга

Адрес месторасположения: 155330 Ивановская обл., г. Вичуга,  
ул. Володарского. д. 14

Телефон 8(49354) 2-31-66 эл почта: school13vichuga@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: Костерина М.В.

Ответственный за питание обучающихся : Федотова С.В.

Численность педагогического коллектива \_50 чел.

Количество классов по уровням образования \_\_\_31\_\_\_\_\_

Количество посадочных мест \_\_\_180\_\_\_\_\_

Площадь обеденного зала \_\_\_170кв.м\_\_\_\_\_

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	2	51	
2	2 класс	2	54	1
3	3 класс	3	78	2
4	4 класс	3	86	
5	5 класс	4	107	1
6	6 класс	2	68	2
7	7 класс	4	113	3
8	8 класс	4	100	

9	9 класс	3	78	1
10	10 класс	2	41	
11	11 класс	2	49	

## 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	269	269	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	3	3	100
2	Учащиеся 5-8 классов	213	192	90
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	6	6	100
	в т.ч. за родительскую плату	207	192	93
3	Учащиеся 9-11 классов	168	152	90
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	1	1	100
	в т.ч. за родительскую плату	167	152	91
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	650	613	94
	в том числе льготных категорий	10	10	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			
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			
2	Учащиеся 5-8 классов			

	в т.ч. учащиеся льготных категорий	3	3	100
	в т.ч. за родительскую плату			
3	Учащиеся 9-11 классов			
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату			
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	3		
	в том числе льготных категорий	3	3	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	89621675606, 8(49354) 2-87-53 kdp-vichuga@mail.ru
Дата заключения контракта	10.01.2022 г
Длительность контракта	Продление ежемесячное

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

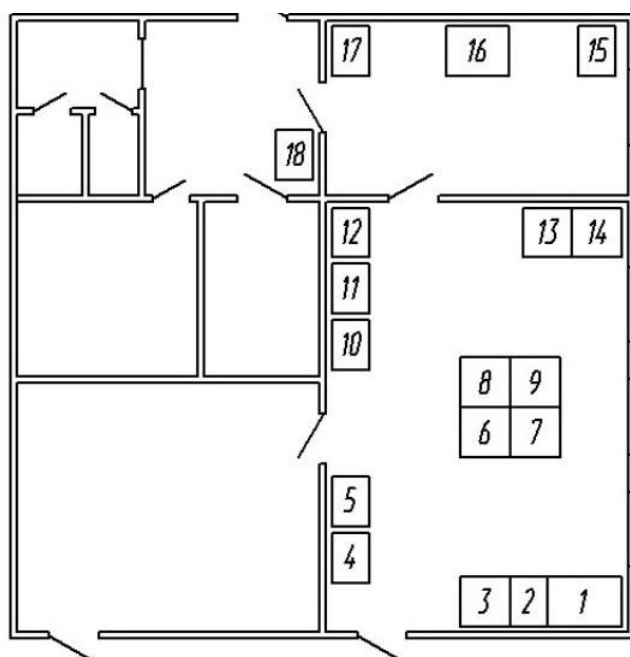
Вид транспорта	газель
Принадлежность транспорта	-транспорт образовательной организации - <u>транспорт оператора питания</u> -транспорт организации поставщика пищевой продукции -транспорт ИП. предоставляющего пищевую продукцию -арендуемый транспорт

Условия использования транспорта	
----------------------------------	--

### 5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	централизованное
Отопление	централизованное
Водоотведение	централизованное
вентиляция помещений	естественная

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



План-схема

- 1 - мармит
- 2, 3 - жарочный шкаф
- 4 - холодильник
- 5 - хлеборубка
- 6, 7, 8, 9 - электроплиты
- 10 - машина протирачная
- 11 - машина шинковочная
- 12 - эл.кипятильник
- 13, 14 - эл.сковороды
- 15 - эл.мясорубка
- 16 - шкаф холодильный
- 17 - картофелечистка
- 18 - ларь морозильный

### 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 на сырье	Столовые доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения		9,2		
2	Производствен		49,5		

	ные помещения				
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)		-		
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)		-		
2.3	Мясо-рыбный цех		14.7		
2.4	Доготовочный цех		-		
2.5	Горячий цех		-		
2.6	Холодный цех		-		
2.7	Мучной цех		-		
2.8	Раздаточная				
2.9	Помещение для резки хлеба				
2.10	Помещение для обработки яиц		-		
2.11	Моечная кухонной посуды		-		
2.12	Моечная столовой посуды		24,6		
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	дата его выпуска	даты начала его	процента изношенност

			оборудования		эксплуатаци и	и оборудования
	кухня	Жарочный шкаф	1 1 1	2011 2022 1982	2011 2022 1983	100%
	кухня	Электроплиты	2 2	2010 1982	2010 1983	
	кухня	Электросковороды	2 2	1983	1983	
	мясо-рыбный цех	Машина картофелечистительная	1	2011	2011	
	мясо-рыбный цех	Электромясорубка	1 1	2011 1982	2011 1983	
	кухня	Электрокипятильник	1 1	2011	2011 1986	
	кухня	Машина протирающе-резательная	1	2011	2011	
	кухня	Машина шинковочная	1	2021	2021	
	подсобное помещение	Ларь морозильный	1	2011	2011	
	мясо-рыбный цех	Шкаф холодильный	1	2011	2011	
	кухня	Холодильник «Атлант»	1	2010	2010	
	кухня	Хлеборезка				

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	Электроплита (2 ШТ) Электроплита (2 шт) Электросковорода Электрокипятильник Жарочный шкаф	ЭПШЧ-9-4-16    ШЖЭ-02 ШЖЭ-03		2010 1983 1983 2011		

		Электрокипя тильник	КНЭ- 50/100		2022 2011		
2	Механичес-кое	Электромясо рубка Электромясо рубка Картофелечи стка  Машина протиручно- резательная Машина шинковочная	МИМ- 300М  МОК- 150М РЭ  МПР- 350М		2011 1982 2011 2011 2021		
3	Холодильное	Морозильны й ларь Шкаф холодильный Холодильник «Атлант»	ЛН600  ШХ- 0,80М ХМ-		2011 2011		
4	Весоимери- тельное	Весы Весы Весы	SWN-30 РН- 10Ц13у ТУ250657 5-77		2020 1983 1983		

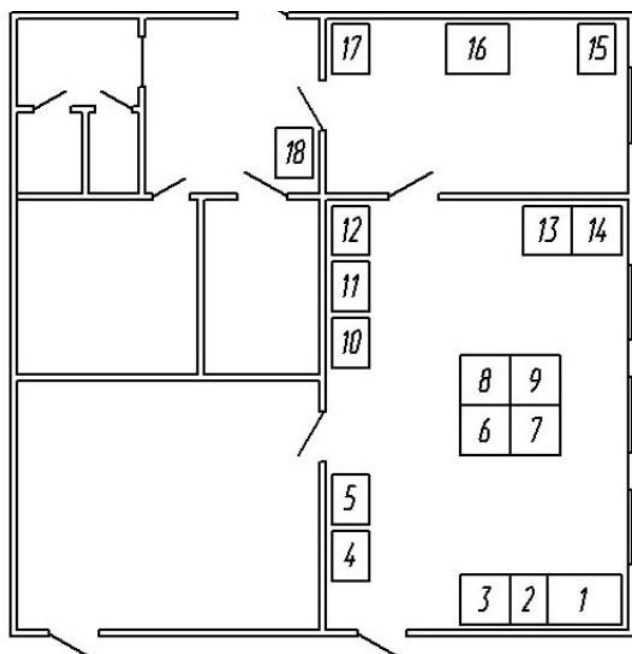
### 8.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:

№ п/п	Наименование технологичес- кого оборудования	Характеристика мероприятий					
		наличие договора на техосмотр	наличие договора на проведе- ние метролог- ических работ	Проведе- ние ремонта	план приобре- тения нового и замена старого обору- дования	ответст- венный за состояние оборудо- вания	график санитарной обработки оборудован ия
1	Тепловое						
2	Механическое						
3	Холодильное						



4	Весоизмерительное						

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



План-схема

- 1 - мармит
- 2, 3 - жарочный шкаф
- 4 - холодильник
- 5 - хлеборубка
- 6, 7, 8, 9 - электроплиты
- 10 - машина протирачная
- 11 - машина шинковочная
- 12 - эл.кипятильник
- 13, 14 - эл.сковороды
- 15 - эл.мясорубка
- 16 - шкаф холодильный
- 17 - картофелечистка
- 18 - ларь морозильный

№ 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

### 9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М <sup>2</sup>	
		количество единиц оборудования для бытовых целей	
	Кухня	49,5 (14 единиц оборудования)	0
	Мясо-рыбный цех	14,7 (3 единицы оборудования)	
	Моечная посуды	24,6	
	Кладовая	9,2	
	Кабинет	10,0	
	Подсобное помещение	13,6 (1 единица оборудования)	
	Подсобное помещение	7,3	
	Туалет	1,1	
	Душевая	1,2	

## 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-специальное	4	20	+
2	Технолог						
3	Повара	2	2	Средне-специальное	4	20	+
4	Рабочие кухни (помощники повара)	3	3	Среднее		20	+
5	Буфетчица	1	1	Средне-технологическое		28	+

### 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

