

**ПАСПОРТ**

пищеблока муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя школа № 50»

Адрес месторасположения г. Иваново пр. Строителей д 63

Телефон 8 (4932) 56-01-38 эл. почта: school50@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 Годованюк Эдуард Борисович

Ответственный за питание обучающихся Милеева Марина Вячеславовна

Численность педагогического коллектива 40 чел.

Количество классов по уровням образования: начальное общее – 12, основное общее – 15, среднее общее - 2

Количество посадочных мест - 120

Площадь обеденного зала 95, 2 м<sup>2</sup>

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	3	90	90
2	2 класс	3	90	90
3	3 класс	3	90	90
4	4 классов	3	90	90
5	5 классов	3	84	5
6	6 классов	3	77	7
7	7 классов	3	91	13

8	8 классов	3	87	2
9	9 классов	3	80	6
10	10 класс	1	25	1
11	11 класс	1	28	3

## 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	360	360	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	360	360	100
2	Учащиеся 5-8 классов	339	313	92
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	27	27	8
	в т.ч. за родительскую плату	286	286	84
3	Учащиеся 9-11 классов	133	26	20
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	10	10	8
	в т.ч. за родительскую плату	26	26	20
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	832	699	84
	в том числе льготных категорий	397	397	48

### 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	360	25	7
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	1	1	0,3
2	Учащиеся 5-8 классов	0	0	0
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0

	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
3	Учащиеся 9-11 классов	0	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	0	0	0
	в том числе льготных категорий	0	0	0

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

Модель предоставления питания	столовая на сырье
Оператор питания, наименование	МУНИЦИПАЛЬНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ "КОМБИНАТ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ ОКТЯБРЬ-СКОГО РАЙОНА" Г.ИВАНОВО
Адрес местонахождения	г. Иваново, ул. 1-я Минеевская, д. 25/2
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Лебедевой Светланы Серафимовны
Контактные данные: тел. / эл. почта	8 (4932) 47-15-10, mp-ksp@mail.ru
Дата заключения контракта	№ 1/1 от 13.01.2023
Длительность контракта	год

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

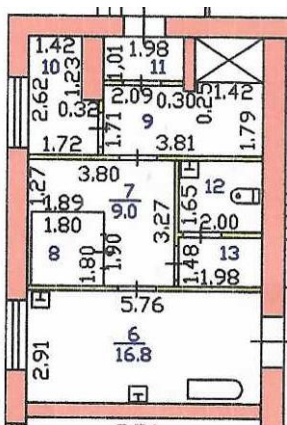
Вид транспорта	Газель
Принадлежность транспорта	-транспорт образовательной организации -транспорт оператора питания -транспорт организации поставщика пищевой продукции -транспорт ИП. предоставляющего пищевую продукцию <u>-арендуемый транспорт</u>

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

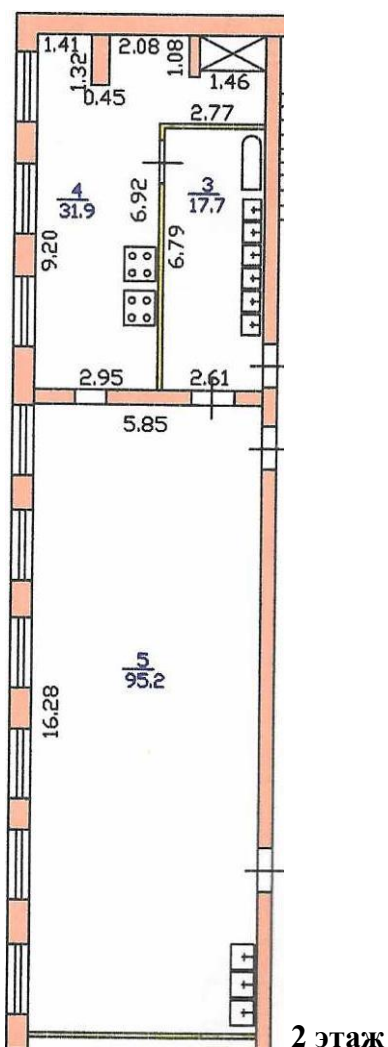
### 5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	централизованное, водонагреватель
Отопление	централизованное
Водоотведение	централизованное
вентиляция помещений	комбинированная

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



1 этаж



## 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	-	27,9	-	-
2	Производственные помещения	-	76,4	-	-
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	-	4	-	-

2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	-	8,8	-	-
2.3	Мясо-рыбный цех	-	12,8	-	-
2.4	Доготовочный цех	-	-	-	-
2.5	Горячий цех	-	20	-	-
2.6	Холодный цех	-	11,9	-	-
2.7	Мучной цех	-	-	-	-
2.8	Раздаточная	-	10	-	-
2.9	Помещение для резки хлеба	-	-	-	-
2.10	Помещение для обработки яиц	-	-	-	-
2.11	Моечная кухонной посуды	-	4,4	-	-
2.12	Моечная столовой посуды	-	4,4	-	-
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	Моечная кухонной и столовой посуды	Ванна стальная эмалир. с ножками	1	17.04.2013	17.04.2013	

2	Моечная кухонной и столовой посуды	Ванна стальная эмалир. с ножками	1	17.04.2013	17.04.2013	
3	Раздаточная зона	Витрина	1	16.03.2011	16.03.2011	
4	Моечная кухонной и столовой посуды	Водонагреватель Ariston ABS BLU ECO 65 V Slim	1	19.04.2013	19.04.2013	
5	Раздаточная зона	Гастроёмкость для мармита	1	22.01.2010	22.01.2010	
6	Горячий цех	Жарочный шкаф 3-х секционный ШЖЭ-3	1	15.12.2017	15.12.2017	
7	Складское помещение	Лифт	1	01.02.1989	01.02.1989	
8	Раздаточная зона	Мармит АТЕSY	1	18.12.2009	18.12.2009	
9	Горячий цех	Машина тестомесильная	1	01.01.2005	01.01.2005	
10	Моечная кухонной и столовой посуды	Мойка 4-х секционная	1	07.09.2015	07.09.2015	
11	Складское помещение	Моноблок Polair MM-111SF (0C в камере 6.6м3при Tвнеш=+35C) для холод.камеры	1	28.02.2013	28.02.2013	
12	Раздаточная зона	Прилавок бел/бел СТЛ04060.00.00.000	1	10.08.2012	10.08.2012	
13	Складское помещение	Стеллаж грузовой	1	13.08.2015	13.08.2015	
14	Складское помещение	Стеллаж (столовая) ЦДТ-1933815	1	13.08.2015	13.08.2015	
15	Горячий цех	Стойка для приборов, подносов и хлеба	1	16.03.2011	16.03.2011	
16	Горячий цех	Стол производственный СП 12*6 1150*600*870 ЦДТ-1942369	1	06.11.2020	06.11.2020	
17	Горячий цех	Стол производственный СП 12*6 1150*600*870 ЦДТ-1942370	1	06.11.2020	06.11.2020	
18	Горячий цех	Стол производственный СП 12*6 14150*600*870 ЦДТ-1942517	1	06.11.2020	06.11.2020	
19	Горячий цех	Стол производственный СП 15*6 1500*600*870 ЦДТ-1942371	1	06.11.2020	06.11.2020	
20	Цех обработки продуктов	Стол производственный 50-01620140	1	2010	2010	
21	Раздаточная зона	Холодильная витрина Белла-Нота-2005 1200*700(1020)*1500, W=1,0кВт, 137,7кг	1	01.08.2012	01.08.2012	
22	Складское помещение	Холодильная камера	1	01.04.1989	01.04.1989	
23	Моечная кухонной и столовой посуды	Шкаф для посуды	1	30.10.2012	30.10.2012	





1	Зав. производством	1	100%	Сред-спец.	5	7	да
2	Повара	2	100%	Сред-спец.	4	7	да
3	Рабочие кухни (помощники повара)	2	100%	Сред-спец.	-	30	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