

**ПАСПОРТ  
пищеблока**

**Муниципального автономного общеобразовательного учреждения СОШ №11**

Адрес месторасположения Бурятия, г.Северобайкальск, пр.Ленинградский 11

Телефон 8(30130) 2-47-08 эл почта:

## 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. Штатное расписание работников пищеблока
- 10.Перечень нормативных и технологических документов

**1. Общие сведения об образовательной организации, указываются следующая информация:**

Руководитель образовательной организации Понушкова Ирина Михайловна

---

Ответственный за питание обучающихся Мошкина Виктория Витальевна

---

Численность педагогического коллектива 62 чел.

Количество классов по уровням образования начальная школа 17

основная школа 20

среднее звено 5

Количество посадочных мест 180

Площадь обеденного зала 400 кв. м<sup>2</sup>

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	4	131	34
2	2 класс	4	120	35
3	3 класс	5	139	37
4	4 классов	4	128	27
5	5 классов	4	125	36
6	6 классов	4	117	36
7	7 классов	4	91	32
8	8 классов	4	108	34
9	9 классов	4	116	26
10	10 классов	2	64	12
11	11 классов	3	57	12

## 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	506	506	100%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	506	506	100%
2	Учащиеся 5-8 классов	570	530	92%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	150	150	100%
	в т.ч. за родительскую плату	390	350	92%
3	Учащиеся 9-11 классов	112	112	100%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	30	30	100%
	в т.ч. за родительскую плату	82	82	100%
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	1188	1148	92%
	в том числе льготных категорий	686	686	100%

### 2.2 Охват двухразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся

№	Контингент по группам	Численность,	Охвачено горячим питанием
---	-----------------------	--------------	---------------------------

п\п	обучающихся	чел.	Количество, чел.	% от числа обучающихся
1	Учащиеся 1-4 классов	8	0	0%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	8	0	0%
2	Учащиеся 5-8 классов	1	1	100%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	9	1	100%
	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	9	1	100%
	в том числе льготных категорий	9	1	100%

**3. Модель предоставления услуги питания - Столовая на сырье**

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

**Транспорт поставщика продуктов**

## 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 180 посадочных мест

## 7. Материально-техническое оснащение пищеблока:

Перечень помещений и их площадь м<sup>2</sup>  
(перечень и площадь помещений в зависимости от модели предоставления питания)  
Столовая школьная базовая

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Площадь помещение м <sup>2</sup>
1	Складские помещения	22,66
2	Производственные помещения	

2.1	Овощной цех	20,10
2.2	Мясо-рыбный цех	15,1
2.3	Горячий цех	51,72
2.4	Холодный цех	
2.5	Мучной цех	15,8
2.6	Моечная кухонной посуды	14,35
2.7	Моечная столовой посуды	14,35
3	гардероб	3,5
4	Кабинет заведующей	6,0
5	санузел	2,16
6	Обеденный зал	

### 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	Складские помещения	Подтоварники	7	1990	1990	50%
2	Овощной цех	Картофелечистка МОК-300М	1	2008	2008	60%
3	Мясо-рыбный цех	Шкаф морозильный с глухой дверью POLAIR1.4куб.м	1	2000	2000	80%
4		Мясорубка электрическая М-600-3.00.000РЭ	1	2005	2005	80%
5	Мучной цех	Тестомешальная машина ТММ1М 140куб.м	1	2006	2006	80%
6		Духовой шкаф (3-х секционный) ТоргМаш ШПЭСМ-3мнУХЛ4	1	2003	2003	80%
7		Жарочный шкаф(2-х секционный)АбатШЖЭ-2-01	1	2003	2003	80%
8	Горячий цех	мармит «Онега»	1	2019	2019	10%
9		Плита электрическая ПШ-0,48, ШП-03УХЛЧ, ПЭ49Ж	3	2020	2020	10%
10		Пароконвектомат ПКА10-1/1 ВМ2	1	2021	2021	10%
11		Электрическая сковорода СЭП-0,45		2004	2004	80%
12		Машина протирачно-резательная МПР-350М РЭ МПО-1РЭ	1	2008	2008	60%
13		Водонагреватели: «Аристон»100л, «Гермес» 60л,	3	2010	2010	70%



		«Термекс»150л				
14		Холодильники: «Бирюса» (2шт), «ДЭО», «Индезит», «Стинол»	5	2010 2015 2015	2010 2015 2015	70% 60% 60%
15	Моечная	Машина посудомоечная МПУ-700-01	1	2015	2015	40%
16	Обеденный зал	Рециркуляторбактерецидный, настенный РД-12506/45749	1	2020	2020	20%

## 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						
	Духовой шкаф (3-х секционный)	Выпечка хлебо-булочных изделий	ТоргМаш ШПЭСМ-3мнУХЛ4	100шт/час	2003	20лет	ежегодно
	Жарочный шкаф(2-х секционный)	Выпечка хлебо-булочных изделий	Abat ШЖЭ-2-01	100шт/час	2003	20лет	ежегодно
	Мармит	подогрев готовой пищи	мармит «Онега»	100кг/час	2019	3года	ежегодно
	Плита электрическая	Приготовление первых, вторых и третьих блюд	ППШ-0,48, ШП-03УХЛЧ, ПЭ49Ж	Первые блюда 10л/час Вторые блюда 10кг/час	2020	2года	ежегодно

	Плита электрическая	Приготовление первых, вторых и третьих блюд	ППШ-0,48, ШП-03УХЛЧ, ПЭ49Ж	Первые блюда 10л/час Вторые блюда 10кг/час	2020	2года	ежегодно
	Пароконвектомат	Приготовление первых и вторых блюд	ПКА10-1/1 ВМ2	350штук/час	2021	1год	ежегодно
	Электрическая сковорода	Приготовление вторых блюд	СЭП-0,45	35л/час	2004	19лет	ежегодно
	Водонагреватели:	Подогрев воды в отсутствие горячего водоснабжения	«Аристон»100л, «Гермес», «Термекс»150л	100л/час 60л/час 150л/час	2010	12лет	ежегодно
2	Механическое						
	Мясорубка электрическая	Измельчение мясного сырья	М-600-3.00.000РЭ	300кг/час	2005	17лет	ежегодно
	Тестомешальная машина	Для замеса теста	ТММ1М 140куб.м	20кг/час	2006	16лет	ежегодно
	Машина протирачно-резательная	Для нарезки овощей на кусочки и протирки овощей	МПР-350М РЭ МПО-1РЭ	100кг/час	2008	14лет	ежегодно
	Машина посудомоечная	Мытье посуды	МПУ-700-01	300штук/час	2015	7лет	ежегодно
	Картофелечистка	Чистка овощей и корнеплодов	МОК-300М	150кг/час	2008	14лет	ежегодно
3	Холодильное						
	Шкаф морозильный с глухой дверью	Для хранения и заморозки мясного и рыбного сырья	POLAIR1.4куб.м	1,4м <sup>3</sup>	2000	22года	ежегодно
	Холодильники	Для охлаждения и хранения пищевых	«Бирюса» (2шт), «ДЭО»,	340л	2010 2015	12лет 7лет	ежегодно

		продуктов	«Индезит», «Стинол»		2015	7лет	
4	Весоизмерительное						
	Весы электронные настольные	Взвешивание необходимых ингредиентов и готовых блюд	МК-15.2-А21( до 15кг)	150кг	2018	4года	ежегодно
	Весы электронные напольные	Взвешивание и учет материальной базы	МП150ВЖАФ-2 (до 150кг)	150кг	2000	22года	ежегодно

### 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	+					
	Духовой шкаф (3-х секционный) ТоргМаш ШПЭСМ-3мнУХЛ4			2020	2024		2 раза в месяц, согласно графика
	Жарочный шкаф(2-х секционный) Abat ШЖЭ-2-01			2017	-		2 раза в месяц, согласно графика
	Мармит «Онега»						Ежедневно
	Плита электрическая ПШ-0,48, ШП-03УХЛЧ, ПЭ49Ж						Ежедневно

	Пароконвектомат ПКА10-1/1 ВМ2						Ежедневно
	Электрическая сковорода СЭП-0,45			2021	2023		Ежедневно
	Водонагреватели: «Аристон»100л, «Гермес» 60л, «Термекс»150л						Ежедневно
2	Механическое	+					
	Картофелечистка МОК-300М						Ежедневно
	Мясорубка электрическая М-600-3.00.000РЭ						Ежедневно
	Тестомешальная машина ТММ1М 140куб.м						Ежедневно
	Машина протирачно-резательная МПР-350М РЭ МПО-1РЭ						Ежедневно
3	Холодильное	+					
	Шкаф морозильный с глухой дверью POLAIR1.4куб.м			2016	2024		2 раза в месяц, согласно графика
	Холодильники: «Бирюса» (2шт), «ДЭО», «Индезит», «Стинол»						2 раза в месяц, согласно графика
4	Весоизмерительное		+				
	Весы электронные настольныеМК-15.2-А21( до 15кг)						Ежедневно

	Весы электронные напольныеМП150ВЖАФ-2 ( до 150кг)						Ежедневно
--	---	--	--	--	--	--	-----------

### 9 Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика персонала столовой					
		количество ставок	укомплекто- ванность	базовое образование	квалифика- ционный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Зав. производством	1	1	+			+
2	Повара	5	4	+			+
3	Рабочие кухни (помощники повара)	3	3				+

### 11.Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов

### 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 организации 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