

**ПАСПОРТ**

пищеблока **Муниципальное общеобразовательное учреждение Пучежская гимназия**  
наименование образовательной организации

Адрес месторасположения **155362, Ивановская область, г. Пучеж, ул.Кирова д. 1/2**

Телефон: **8(49345) 2-13-68**

эл почта: **shl2@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 Воронкова Ольга Александровна

Ответственный за питание обучающихся Шалагина Светлана Вячеславовна

Численность педагогического коллектива 11 чел.

Количество классов по уровням образования 11

Количество посадочных мест 156 \_\_\_\_\_

Площадь обеденного зала 146,8 \_\_\_\_\_

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	1	13	5
2	2 класс	1	21	5
3	3 класс	1	24	5
4	4 класс	1	21	10
5	5 класс	1	16	6
6	6 класс	1	18	3
7	7класс	1	25	4
8	8класс	1	20	5

9	9класс	1	21	1
10	10класс	1	12	4
11	11класс	1	11	1
1	1 класс	1	13	5

## 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	79	54	68,4
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	79	54	68,4
2	Учащиеся 5-8 классов	79	45	57
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	18	0	0
	в т.ч. за родительскую плату	61	45	73,8
3	Учащиеся 9-11 классов	44	27	61
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	6	0	0
	в т.ч. за родительскую плату	38	27	71,1
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	202	126	62,4
	в том числе льготных категорий	103	54	52,4

### 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	79	25	31,6
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	79	25	31,6
2	Учащиеся 5-8 классов	79	26	32,9
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	18	18	100

	в т.ч. за родительскую плату	61	8	13,1
3	Учащиеся 9-11 классов	44	6	13,6
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	6	6	100
	в т.ч. за родительскую плату	38	0	0
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	202	57	28,2
	в том числе льготных категорий	103	49	47,6

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

Модель предоставления питания	столовая на сырье
Оператор питания, наименование	МОУ Пучежская гимназия
Адрес местонахождения	Ивановская область, г. Пучеж, ул. Кирова, дом 1/2
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Воронкова Ольга Александровна
Контактные данные: тел. / эл. почта	84934521368 / shl2@mail.ru
Дата заключения контракта	-
Длительность контракта	-

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

Вид транспорта	Автомобильный «Газель»
Принадлежность транспорта	-транспорт ИП, предоставляющего пищевую продукцию
Условия использования транспорта	Удовлетворительное

**5. Инженерное обеспечение пищеблока**

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	водонагреватель
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 на сырье	Столовые на доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения	6,9	-	-	-
2	Производственные помещения	87,1	-	-	-
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	13,3	-	-	-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	-	-	-	-
2.3	Мясо-рыбный цех	21,7	-	-	-
2.4	Доготовочный цех	-	-	-	-
2.5	Горячий цех	41,6	-	-	-
2.6	Холодный цех	-	-	-	-
2.7	Мучной цех	-	-	-	-
2.8	Раздаточная	8,75	-	-	-
2.9	Помещение для резки хлеба	10,5	-	-	-

2.10	Помещение для обработки яиц	13,3	-	-	-
2.11	Моечная кухонной посуды	20,5	-	-	-
2.12	Моечная столовой посуды	4,6	-	-	-
2.13	Моечная и кладовая тары	4,1	--	--	--
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	Горячий цех	Прилавок холодильный высокотемпературный ПВВ(Н)70ОКМ-НШ	1	2012	2012	60%
		Модули нейтральные для линии прилавков самообслуживания МН 70	1	2012	2012	60%
		Прилавки мармиты электрические для первых блюд ПМЭС 70КМ	1	2012	2012	60%
		Прилавки мармиты электрические	1	2012	2012	60%

		сухого нагрева				
		Шкаф жарочный электрический ШЖЭ-2	1	2008	2008	90%
		Сковорода электрическая СЭСМ-0,2	1	1990	1990	80%
		Плита электрическая ПЭ- 0,51М.00.000РЭ	2	1989	1990	95%
		Плиты электрические кухонные ЭП- 4ЖШ	1	2021	2021	10%
		Плиты электрические ЭП-4ЖШ	1	2015	2015	50%
		Кипятильник непрерывный электрический КНЭ-100	1	2017	2017	60%
		Машина протирачно- резательная типа МПР- 350М	1	2012	2012	90%
		Весы электронные товарные ВЭТ- 1С-150	1	2012	2012	60%
		Весы электронные настольные	1	2013	2013	60%
		Транспортер секционный ленточный типа ТСЛУ	1	1989	1990	90%
		Стол технологический для холодных блюдов	1	2017	2017	90%
		Стол технологический	2	1990	1990	70%
		Ванна двух секционная	1	1990	1990	90%
		Холодильник	1	2013	2013	80%
2.	Моечная столовой	РАДА машина посудомоечная	1	2013	2013	80%

	посуды	с фронтальной загрузкой				
		Ванна двухсекционная нержавеющая	2	1990	1990	90%
		Кипятильник электрический КНЭ-100М	1	1988	1988	100%
		Стол производственный	2	1988	1988	90%
3	Моечная кухонной посуды	Ванна моечная	1	1990	1990	60%
		Водонагреватель 80 литров	1	2015	2015	60%
		Стелажы металлические	2	1990	1990	80%
4	Помещение для резки хлеба	Стол производственный	1	1990	1990	80%
		Холодильник для суточных проб	1	2013	2013	60%
5	Мясо-рыбный цех	Стол производственный	2	1990	1990	60%
		Ванна моечная	1	1990	1990	60%
		Ванна двухсекционная	1	1990	1990	80%
		Мясорубка МИМ-250	1	1989	1989	80%
		Фаршемешалка	1	2012	2012	60%
		Водонагреватель 50 л	1	2015	2015	60%
		Шкаф холодильный	1	2012	2012	90%
		Морозильная камера	1	2012	2012	90%
		Холодильник однодверный	1	2015	2015	80%
6	Овощной цех	Ванна двухсекционная	1	1990	1990	80%
		Стол производственный	1	1990	1990	80%
		Машина протирачно-резательная	1	2006	2006	80%



		МПР-350М				

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	Прилавки мармиты электрические для первых блюд	ПМЭС 70КМ		2012	10 лет	Апрель 2023 г.
		Прилавки мармиты электрические			2012	10 лет	Апрель 2023 г.
		Шкаф жарочный электрический	ШЖЭ-2		2008	14 лет	Апрель 2023 г.
		Сковорода электрическая	СЭСМ-0,2		1990	32 года	Апрель 2023 г.
		Плита электрическая	ПЭ-0,51М.000РЭ		1990	32 года	Апрель 2023 г.
		Плита электрическая	ПЭ-0,51М.000РЭ		1990	32 года	Апрель 2023 г.
		Плиты электрические кухонные ЭП-4ЖШ	ЭП-4ЖШ		2021	1 год	Апрель 2023 г.
		Плиты электрические кухонные	ЭП-4ЖШ		2015	7 лет	Апрель 2023 г.
		Кипятильник непрерывный электрический КНЭ-100	КНЭ-100		2017	5 лет	Апрель 2023 г.
		Водонагреватель 50 л	Термекс		2015	8 лет	Апрель 2023 г.
		Водонагреватель 80 литров	Термекс		2015	8 лет	Апрель 2023 г.

		Кипятильник электрический КНЭ-100М	КНЭ-100М		1998	34 года	Апрель 2023 г
		Кипятильник непрерывный электрический КНЭ-100	КНЭ-100		2017	5 лет	Апрель 2023 г
2	Механическое	Машина протирачно-резательная типа	МПР-350М		2012	10 лет	2023 г.апрель
		Мясорубка	МИМ-250		1989	33 года	Апрель 2023
		Машина протирачно-резательная	МПР-350М		2006	16 лет	Апрель 2023
		Фаршемешалка	УКМ-03(ПМФ-К)		2013	9 лет	Апрель 2023
		Транспортер секционный ленточный типа ТСЛУ	ТСЛУ		1990	33 г	Апрель 2023
		РАДА машина посудомоечная с фронтальной загрузкой			2013	10 лет	Апрель 2023
3	Холодильное	Холодильник однодверный	POLAIR		2015	7 лет	Апрель 2023
		Морозильная камера	ДХ-271		2012	11 лет	Апрель 2023
		Шкаф холодильный	POLAIR		2012	11 лет	Апрель 2023
		Холодильник для суточных проб	NORD		2013	10 лет	Апрель 2023
		Прилавок холодильный высокотемпературный ПБВ(Н)700 КМ-НШ	ПБВ(Н)700 КМ-НШ		2012	10 лет	Апрель 2023
		Шкаф холодильный	ШХ-0.8Полю		2015	7 лет	Апрель 2023

		й	с				
4	Весоизмерительное	Весы электронные	ВЭТ-1С 150		2012	10 лет	Апрель 2023
		Весы электронные настольные	SW		2013	9лет	Апрель 2023
		Весы настольные циферблатные	ВНЦ-2м		1990	33 года	Апрель 2023
		Весы электронные	ВЭТ-1С 150		2012	10 лет	Апрель 2023

### 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						
1	Прилавки мармиты электрические для первых блюд	имеется	имеется	нет	нет	Зав.столовой Шалагина С.В.	имеется
2	Прилавки мармиты электрические	имеется	имеется	нет	нет	Зав.столовой Шалагина С.В.	имеется
3	Шкаф жарочный электрический	имеется	имеется	нет	Требуется замены	Зав.столовой Шалагина С.В.	имеется
4	Сковорода электрическая	имеется	имеется	нет	Требуется замены	Зав.столовой Шалагина С.В.	имеется
5	Плита электрическая ПЭ-0,51М.00.000РЭ	имеется	имеется	нет	Требуется замены	Зав.столовой Шалагина С.В.	имеется
6	Плита электрическая ПЭ-0,51М.00.000РЭ	имеется	имеется	нет	Требуется замены	Зав.столовой Шалагина С.В.	имеется
7	Плиты	имеется	имеется	нет	нет	Зав.столовой Шалагина С.В.	имеется

	электрические кухонные ЭП- 4ЖШ					й Шалагина С.В.	
8	Плиты электрические кухонные ЭП- 4ЖШ	имеется	имеется	нет	нет	Зав.столово й Шалагина С.В.	имеется
9	Кипятильник непрерывный электрический КНЭ-10	имеется	имеется	нет	Требуется замены	Зав.столово й Шалагина С.В.	имеется
10	Водонагревател ь 50 л	имеется	имеется	нет	Требуется замены	Зав.столово й Шалагина С.В.	имеется
11	Водонагревател ь 80 литров	имеется	имеется	нет	Требуется замены	Зав.столово й Шалагина С.В.	имеется
12	Кипятильник электрический КНЭ-100М	имеется	имеется	нет	Требуется замены	Зав.столово й Шалагина С.В.	имеется
13	Кипятильник непрерывный электрический КНЭ-100	имеется	имеется	нет	Требуется замены	Зав.столово й Шалагина С.В.	имеется
2	Механическое						
1	Машина протирачно- резательная типа МПР- 350М	имеется	имеется	нет	Требуется замены	Зав.столово й Шалагина С.В.	имеется
2	Мясорубка МИМ-250	имеется	имеется	нет	Требуется замены	Зав.столово й Шалагина С.В.	имеется
3	Фаршемешалк УКМ-03(ПМФ- К)а	имеется	имеется	нет	нет	Зав.столово й Шалагина С.В.	имеется
4	Машина протирачно- резательная типа МПР- 350М	имеется	имеется	нет	Требуется замены	Зав.столово й Шалагина С.В.	имеется
5	Транспортер секционный ленточный типа ТСЛУ	имеется	имеется	нет	нет	Зав.столово й Шалагина С.В.	имеется
6	РАДА машина посудомоечная с фронтальной загрузкой	имеется	имеется	нет	Требуется замены	Зав.столово й Шалагина С.В.	имеется

3	Холодильное						
1	Холодильник POLAIR	имеется	имеется	нет	Требуется замены	Зав.столовой Шалагина С.В.	имеется
2	Морозильная камера ДХ-271	имеется	имеется	нет	Требуется замены	Зав.столовой Шалагина С.В.	имеется
3	Шкаф холодильный POLAIR	имеется	имеется	нет	Требуется замены	Зав.столовой Шалагина С.В.	имеется
4	Прилавок холодильный высокотемпературный ПВВ(Н)70ОКМ-НШ	имеется	имеется	нет	нет	Зав.столовой Шалагина С.В.	имеется
5	Холодильник для суточных проб	имеется	имеется	нет	Требуется замены	Зав.столовой Шалагина С.В.	имеется
6	Шкаф холодильный ШХ-0.8Полюс	имеется	имеется	нет	Требуется замены	Зав.столовой Шалагина С.В.	имеется
4	Весоизмерительное						
1	Весы электронные ВЭТ-1С 150	имеется	имеется	нет	нет	Зав.столовой Шалагина С.В.	имеется
2	Весы электронные настольные	имеется	имеется	нет	нет	Зав.столовой Шалагина С.В.	имеется
3	Весы настольные ВНЦ-2м циферблатные	имеется	имеется	нет	Требуется замены	Зав.столовой Шалагина С.В.	имеется
4	Весы электронные ВЭТ-1С 150	имеется	имеется	нет	нет	Зав.столовой Шалагина С.В.	имеется

### 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	Стол обеденный	22	1990	90%	156
2	Табурет	144	1990	90%	156

### 9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М <sup>2</sup>	
		количество	единиц оборудования для бытовых целей
1	Раздевалка для персонала	14.6 м2	Шкаф для одежды.
2.	Душевая	2.1 м2	
3.	Туалет	1,9 м2	

### 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. столовой	1	1	Средне-профессиональное	-	32	да
2	Технолог	0	0	-	-	-	-
3	Повара	4	4	Средне-профессиональное	3	39	да
4	Рабочие кухни (помощники повара)	2	2	Средне-профессиональное	2	25	да
5	Мойщик посуды	2	2	Средне-профессиональное	1	6	да
6	Подсобный рабочий	1	1	Средне-профессиональное	1	41	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)
- Технико-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