

## **ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА**

Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения  
«Основная общеобразовательная школа №2 города Пикалёво»

Адрес месторасположения : Ленинградская область, Бокситогорский район,  
г. Пикалёво, улица Заводская, дом 21

Телефон: 8(81366)46584, 8(81366)46014  
электронная почта: pikalevo\_2@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, указывается следующая информация:**

Руководитель образовательной организации: Прокофьева Вера Васильевна

Ответственный за питание обучающихся:

Шиловкина Екатерина Евгеньевна – ответственная за льготное питание обучающихся

Численность педагогического коллектива: 26 человек

Количество классов по уровням образования: 12 классов

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	2	41	18
2	2 класс	1	27	1
3	3 класс	1	28	3
4	4 класс	2	45	20
5	5 класс	1	24	10
6	6 класс	1	29	3
7	7 класс	1	28	4
8	8 класс	2	54	6
9	9 класс	1	33	9
<b>ВСЕГО</b>		<b>12</b>	<b>309</b>	<b>74</b>

**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	141	0	0
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	42	0	0
2	Учащиеся 5-8 классов	135	125	93
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	23	16	70
	в т.ч. за родительскую плату	126	126	100

3	Учащиеся 9-11 классов	33	29	88
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	9	6	67
	в т.ч. за родительскую плату	29	29	100
4	Общее количество учащихся всех возрастных групп	309	154	50
	в том числе льготных категорий	74	22	30

## 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	141	138	98
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	42	42	42
2	Учащиеся 5-8 классов	135	7	5
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	23	7	30
	в т.ч. за родительскую плату	126	-	-
3	Учащиеся 9-11 классов	33	3	9
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	9	3	33
	в т.ч. за родительскую плату	28	-	-
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	309	148	48
	в том числе льготных категорий	74	10	13

## 3. Модель предоставления услуги питания ( буфет - раздаточная)

Модель предоставления питания	буфет - раздаточная
-------------------------------	---------------------

Оператор питания, наименование	ИП Смирнов И.А.
Адрес местонахождения	187400, Ленинградская область, г. Волховский район, г. Волхов, ул. Борисогорское поле, дом. 14 Телефон/факс: 8 (81363) 235 - 25
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Смирнов Иван Андреевич
Контактные данные: тел. / эл. почта	8 (81363) 235 - 25
Дата заключения контракта	1.КОНТРАКТ № 0145300013121000201 от 05.11.2021г 2.КОНТРАКТ № 0145300013121000158 от 02.09.2021г
Длительность контракта	1. (с 08 ноября 2021 г. по 30 декабря 2021 г) 2. (с 02 сентября 2021г. по 21 декабря 2021 г).

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

Вид транспорта	- автомобиль
Принадлежность транспорта	- транспорт оператора питания
Условия использования транспорта	- подвоз готовой продукции

#### **5. Инженерное обеспечение пищеблока**

Водоснабжение	(централизованное)
Горячее водоснабжение	(централизованное,)
Отопление	(централизованное)
Водоотведение	(централизованное)
вентиляция помещений	(естественная)

#### **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 помещений
1.	Складские помещения	-
2.	Производственные помещения	
2.15	Посудомоечная буфета-раздаточной	16.0
3.	Комната для приема пищи (персонал)	7.5

## 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	Посудомоечная буфета-раздаточной	-	-	-	-	-
2	Обеденный зал (раздаточная)	Мармит	1	01.11.2002г	01.11.2002г	100
		Витрина «Спутник»	1	01.11.2003г	01.11.2003г	100
		Плита электрическая с духовым шкафом	1	30.10.2017.г	30.10.2017.г	57
3	Бытовая комната (Комната для приема пищи персонала)	Холодильник	1	26.11.2020г	26.11.2020г	20

## Перечень недостающего оборудования:

	Наименование цехов и помещений	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения	Стеллажи для хранения продуктов (стационарные)
		Подтоварники (деревянные)
		Весы товарные
		Контейнеры передвижные для гастроек

2.	Раздаточная	Раздаточная линия (мармиты для первых, вторых, холодных и сладких блюд)
		Холодильные прилавки (витрина)
		Касса
3.	Производственное помещение буфета-раздаточной	Производственные столы (не менее двух)
4.	Посудомоечная буфета-раздаточной	Моечные ванны для мытья посуды (1 шт.)
		Двухсекционная ванна (для стеклянной посуды и приборов)
		Стеллаж стационарный или Шкаф для хранения посуды
5.	Комната для приема пищи (персонал)	Производственные столы 1шт
		Микроволновая печь
		Холодильник бытовой
		Раковина для мытья рук

## 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	<i>Мармит</i>		-	01.11.2002г	19 лет	1 раз в месяц
		<i>Плита электрическая с духовым шкафом</i>	ЭП-4ЖШ	-	30.10.2017г	4 года	ежеквартально
2	Механическое	-	-	-	-	-	-
3	Холодильное	Витрина	Спутник WCHC 1.5 TG	-	01.11.2003г	18 лет	еженедельно

		Холодильник	Nord		26.11.2020г	1 год	ежеквартально
4	Весоизмерительное	Весы электронные	SWN-06		01.09.2021	3 месяца	1раз 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	1.КОНТРАКТ № 0145300013121000201 от 05.11.2021г 2.КОНТРАКТ № 0145300013121000158 от 02.09.2021г			ИП Смирнов И. А.	Еженедельно, каждую пятницу	
2	Механическое	-	-	-	-	-	
3	Холодильное	1.КОНТРАКТ № 0145300013121000201 от 05.11.2021г. 2.КОНТРАКТ № 0145300013121000158 от 02.09.2021г.			ИП Смирнов И. А.	Еженедельно, каждую пятницу	
4	Весоизмерительное	1.КОНТРАКТ № 0145300013121000201 от 05.11.2021г. 2.КОНТРАКТ № 0145300013121000158 от 02.09.2021г.			ИП Смирнов И. А.	Еженедельно, каждую пятницу	

### 9.1 Характеристика помещения и оборудования столовой, план-схема столовой

## 9.1 Характеристика помещения и оборудования буфета, план-схема буфета

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Характеристика оборудования				
		наименование оборудования	количество единиц оборудования	дата его выпуска	даты начала его эксплуатации	процента изношенности оборудования
1	Посудомоечная буфета-раздаточной	-	-	-	-	-
2	Обеденный зал (раздаточная)	Мармит	1	01.11.2002г	01.11.2002г	100
		Витрина «Спутник»	1	01.11.2003г	01.11.2003г	100
		Плита электрическая с духовым шкафом	1	30.10.2017.г	30.10.2017.г	57
3	Бытовая комната (Комната для при пищи персонала)	Холодильник	1	26.11.2020г	26.11.2020г	20
	Стол обеденный пластик	10шт.	2006г	80	Комплект обеденный 10 шт.	
	Скамья к столу обеденному	20 шт	2018г	30		

## 9.2 Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М <sup>2</sup>	
		количество	единиц оборудования для бытовых целей
1	Санузел	2.2	
2	Тамбур	1.1	
3	Тамбур	1.2	
4	Подсобное	7.5	
5	Моечная	16	

## 10. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика оборудования столовой -, площадь М <sup>2</sup>					
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Зав.	-	-	-	-	-	-

	производством						
2	Технолог	-	-	-	-	-	-
3	Повара	-	-	-	-	-	-
4	Буфетчик	1	1	Средне - техническ ое		6 лет	
5	Рабочие кухни (помощники повара)	2	2	Среднее		2 года	

## 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 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