

**ПАСПОРТ**

пищеблока муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения школы №8  
городского округа Кинешма  
(наименование образовательной организации)

Адрес месторасположения: 155814, Ивановская область, город Кинешма,  
улица Воеводы Боборыкина, дом 18а

Телефон: 8 (49331) 3-38-30

эл почта: kinosch-8@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 Куликова Надежда Николаевна  
Ответственный за питание обучающихся Куликова Надежда Николаевна  
Численность педагогического коллектива 48 чел.

Количество классов по уровням образования 35

Количество посадочных мест 270

Площадь обеденного зала 358 кв.м.

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	3	100	8
2	2 класс	3	94	4
3	3 класс	4	108	7
4	4 класс	4	111	5
5	5 класс	4	110	4
6	6 класс	4	111	8
7	7 класс	4	106	7
8	8 класс	3	92	3
9	9 класс	4	94	4

10	10 класс	1	33	0
11	11 класс	1	25	0

## 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	415	415	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	415	415	100
2	Учащиеся 5-8 классов	419	200	47,7
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	8	8	100
	в т.ч. за родительскую плату	200	200	100
3	Учащиеся 9-11 классов	152	40	26,3
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	4	4	100
	в т.ч. за родительскую плату	148	40	26,3
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	986	655	66,4
	в том числе льготных категорий	427	427	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	415	32	7,7
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	24	24	100
2	Учащиеся 5-8 классов	419	15	3,6
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	15	15	100
	в т.ч. за родительскую плату	200	-	-

3	Учащиеся 9-11 классов	152	4	2,6
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	4	4	100
	в т.ч. за родительскую плату	148	-	-
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	986	70	7,1
	в том числе льготных категорий	43	43	100

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

Модель предоставления питания	Столовая на сырье
Оператор питания, наименование	Индивидуальный предприниматель Лебедева Ольга Владимировна
Адрес местонахождения	155814, Ивановская область, г. Кинешма, ул. Воеводы Боборыкина, д. 18а
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Лебедева Ольга Владимировна
Контактные данные: тел. / эл. почта	8 (49331) 3-30-11
Дата заключения контракта	16.09.2022г.
Длительность контракта	До 31.08.2023г.

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

Вид транспорта	Транспорт организации поставщика
Принадлежность транспорта	-транспорт образовательной организации -транспорт оператора питания -транспорт организации поставщика пищевой продукции -транспорт ИП. предоставляющего пищевую продукцию -арендуемый транспорт - <u>доставка транспортом поставщика в соответствии с договорами поставки</u>
Условия использования транспорта	

## 5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	( <u>централизованное</u> , собственная скважина, другие ведомственные источники)
Горячее водоснабжение	( <u>централизованное</u> , собственная котельная, водонагреватель, резервное горячее водоснабжение)
Отопление	( <u>централизованное</u> , собственная котельная)
Водоотведение	( <u>централизованное</u> , локальные сооружения, другие)
вентиляция помещений	( <u>естественная</u> , искусственная, 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 сырье	Столовые на доготовочные	Раздаточные, буфеты

1	Складские помещения	16,9			
2	Производственные помещения				
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	12,1			-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	8,5			-
2.3	Мясо-рыбный цех	21,5		-	-
2.4	Доготовочный цех	33,6	-		-
2.5	Горячий цех	33,9			-
2.6	Холодный цех	8,4			-
2.7	Мучной цех	8,0		-	-
2.8	Раздаточная	10,8			
2.9	Помещение для резки хлеба	2,0		-	-
2.10	Помещение для обработки яиц	2,6		-	-
2.11	Моечная кухонной посуды	10,0			-
2.12	Моечная столовой посуды	18,8			-
2.13	Моечная и кладовая тары	4,6			--
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.		Фильтр воды Гейзер-ЗИ 20	1	23.04.2009	23.04.2009	0,56
2.		Питьевой фонтанчик Гейзер 2000	1	23.04.2009	23.04.2009	0,56
3.		Машина посудомоечная МПУ-700-01	1	29.09.2009	29.09.2009	1,19
4.		Машина картофелеочистная МОК-300-04	1	29.09.2009	29.09.2009	1,67
5.		Мармит 2-х блюд ПМЭС-70КМ -80(1500 мм)	1	29.09.2009	29.09.2009	1,19
6.		Мармит 1-х блюд ПМЭС-70КМ	1	29.09.2009	29.09.2009	1,19
7.		Ларь низкотемпературный	1	29.09.2009	29.09.2009	1,19
8.		Камера холодильная угловая (с моноблоком) 1600*1600*2200 низкотемпературная	1	29.09.2009	29.09.2009	1,67
9.		Камера хол. угл. (с моноблоком) 1600*1600*2200	1	29.09.2009	29.09.2009	1,67

		комбинированная				
10.		Ванна моечная односекционная, комбинированная	1	29.09.2009	29.09.2009	1,19
11.		Ванна моечная 2-хсекционная, комбинированная	1	29.09.2009	29.09.2009	1,19
12.		Ванна моечная 2-хсекционная, комбинированная	1	29.09.2009	29.09.2009	1,19
13.		Электросушитель для рук серии Ауга	1	29.09.2009	29.09.2009	1,67
14.		шкаф для хранения уборочного инвентаря ШАМ У	1	29.09.2009	29.09.2009	1,19
15.		Тележка ТСП для сбора посуды	1	29.09.2009	29.09.2009	1,19
16.		Тележка ТСП для сбора посуды	1	29.09.2009	29.09.2009	1,19
17.		Тележка грузовая ТГ-150-М	1	29.09.2009	29.09.2009	1,19
18.		Стол производственный с бортом комбинированный	1	29.09.2009	29.09.2009	1,19
19.		Стол производственный	1	29.09.2009	29.09.2009	1,19



		нный с бортом комбинированный				
20.		Стол производственный с бортом комбинированный	1	29.09.2009	29.09.2009	1,19
21.		Стол производственный с бортом комбинированный	1	29.09.2009	29.09.2009	1,19
22.		Шкаф холодильный ШХУ-1,2	1	29.09.2009	29.09.2009	1,67
23.		Шкаф холодильный ШХУ-0,8	1	29.09.2009	29.09.2009	1,67
24.		Шкаф холодильный ШХУ-0,8	1	29.09.2009	29.09.2009	1,67
25.		Шкаф жарочный ШЖЭ-2 2-х секционный	1	29.09.2009	29.09.2009	1,67
26.		Шкаф жарочный ШЖЭ-2 2-х секционный	1	29.09.2009	29.09.2009	1,67
27.		Универсальная кухонная машина УКМ (полный комплект)	1	29.09.2009	29.09.2009	1,19
28.		Тестомер МТМ-65 МН с дежой	1	29.09.2009	29.09.2009	1,67
29.		Стол с ванной односекционн	1	29.09.2009	29.09.2009	1,19

		ый				
30.		Стол с ванной односекционн ый	1	29.09.2009	29.09.2009	1,19
31.		Стол с ванной односекционн ый	1	29.09.2009	29.09.2009	1,19
32.		Стол с ванной односекционн ый	1	29.09.2009	29.09.2009	1,19
33.		Стол охлаждаемый СО-0,3 комбинирован ный	1	29.09.2009	29.09.2009	1,67
34.		Стерелизатор воздушный ГП-80 МО	1	29.09.2009	29.09.2009	1,67
35.		Прилавок для холодных закусок ПХЗ (ПВВ(Н)-70К- 01 открытый	1	29.09.2009	29.09.2009	1,19
36.		Прилавок для приборов и подносов ПСП и П- 70КМ	1	29.09.2009	29.09.2009	1,19
37.		Прилавок горячих напитков ПГН-70 КМ (1120 мм)	1	29.09.2009	29.09.2009	1,19
38.		Прилавок горячих напитков ПГН-70 КМ (1120 мм)	1	29.09.2009	29.09.2009	1,19
39.		плита электрическая ПЭ-0,48Н нержавеющая без жарочного	1	29.09.2009	29.09.2009	1,67

		шкафа				
40.		плита электрическая ПЭ-0,48Н нержавеющая без жарочного шкафа	1	29.09.2009	29.09.2009	1,67
41.		плита электрическая ПЭ-0,48Н нержавеющая без жарочного шкафа	1	29.09.2009	29.09.2009	1,67
42.		Машина резальная МНР-350,02	1	29.09.2009	29.09.2009	1,19
43.		Ванна моечная	1	29.09.2009	29.09.2009	1,19
44.		Ванна моечная	1	29.09.2009	29.09.2009	1,19
45.		Ванна моечная	1	29.09.2009	29.09.2009	1,19
46.		Ванна моечная	1	29.09.2009	29.09.2009	1,19
47.		Ванна моечная	1	29.09.2009	29.09.2009	1,19
48.		Стол произведе нный с бортом комбинирован ный	1	29.09.2009	29.09.2009	1,19
49.		Стол произведе нный с бортом комбинирован ный	1	29.09.2009	29.09.2009	1,19
50.		Стол произведе нный с бортом	1	29.09.2009	29.09.2009	1,19

		комбинированный				
51.		Стеллаж металлический 1500*500*2000	1	29.09.2009	29.09.2009	1,19
52.		Стол производственный комбинированный	1	29.09.2009	29.09.2009	1,19
53.		Стол производственный комбинированный	1	29.09.2009	29.09.2009	1,19
54.		Стол производственный комбинированный	1	29.09.2009	29.09.2009	1,19
55.		Стол производственный с бортом комбинированный	1	29.09.2009	29.09.2009	1,19
56.		Электросушитель для рук серии Auga	1	29.09.2009	29.09.2009	1,67
57.		Электросушитель для рук серии Auga	1	29.09.2009	29.09.2009	1,67
58.		Электросушитель для рук серии Auga	1	29.09.2009	29.09.2009	1,67
59.		Электросушитель для рук серии Auga	1	29.09.2009	29.09.2009	1,67
60.		Электросушитель для рук	1	29.09.2009	29.09.2009	1,67

		серии Ауга				
61.		Электросушитель для рук серии Ауга	1	29.09.2009	29.09.2009	1,67
62.		Электросушитель для рук серии Ауга	1	29.09.2009	29.09.2009	1,67
63.		Стол производственный с бортом комбинированный	1	29.09.2009	29.09.2009	1,19
64.		Стол производственный с бортом комбинированный	1	29.09.2009	29.09.2009	1,19
65.		Стол производственный 1600 металлический	1	29.09.2009	29.09.2009	0,08
66.		Стол производственный 1600 металлический	1	29.09.2009	29.09.2009	0,08
67.		Стол производственный 1600 металлический	1	29.09.2009	29.09.2009	0,08
68.		Стол производственный 1600 металлический	1	29.09.2009	29.09.2009	1,19
69.		Стол производственный комбинированный	1	29.09.2009	29.09.2009	1,19
70.		Стеллаж производственный	1	29.09.2009	29.09.2009	0,08

		металлический 1500*630*860				
71.		Стеллаж производственный металлический	1	29.09.2009	29.09.2009	0,08
72.		Стеллаж производственный металлический 1500*630*860	1	29.09.2009	29.09.2009	0,08
73.		Стеллаж металлический 1500*500*200 0	1	29.09.2009	29.09.2009	0,08
74.		Кипятильник электрический КНЭ-100 нерж.	1	29.09.2009	29.09.2009	1,67
75.		Кипятильник электрический КНЭ-100	1	29.09.2009	29.09.2009	1,19
76.		Весы РН- 6Ц13УМ	1	29.09.2009	29.09.2009	1,19
77.		Ванна моечная	1	29.09.2009	29.09.2009	1,19
78.		Ванна моечная	1	29.09.2009	29.09.2009	1,19
79.		Ванна моечная	1	29.09.2009	29.09.2009	1,19
80.		Ванна моечная	1	29.09.2009	29.09.2009	1,19
81.		Ванна моечная	1	29.09.2009	29.09.2009	1,19
82.		Шкаф жарочный электрический	1	20.07.2012	20.07.2012	1,67



			ние метроло- гических работ		замена старого обору- дования	вания	ия
1	Тепловое						
2	Механическое						
3	Холодильное						
4	Весоизмери- тельное						

### 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 приобретения	его 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

### 10. 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	Индивидуальны й	-	Полная	Высшее	-	24	Да



	предприниматель						
2	Технолог	-	-	-	-	-	-
3	Повара	3	Полная	Среднее специальное	IV	12-35 лет	Да
4	Рабочие кухни (помощники повара)	2	Полная	Среднее специальное	IV	24 года	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