

**ПАСПОРТ
пищеблока**

МОУ «Ново-Девяткинская средняя общеобразовательная школа № 1»

Адрес месторасположения: **Ленинградская область, Всеволожский район,
д. Новое Девяткино, ул. Школьная д.1**

Телефон (812) 296-80-89 эл почта: ndev@vsevobr.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 договора

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: Мартыновская Галина Федоровна

Ответственный за питание обучающихся: Ядыкина Татьяна Константиновна

Численность педагогического коллектива 86 чел.

Количество классов по уровням образования: 29 классов начальной школы; 24 класса средней школы; 3 класса старшей школы

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	8	253	49
2	2 класс	8	238	31
3	3 класс	7	201	54
4	4 классов	6	168	32
5	5 классов	6	188	31
6	6 классов	5	154	27
7	7 классов	4	125	11
8	8 классов	5	140	33
9	9 классов	4	122	17
10	10 классов	2	39	1
11	11 классов	1	36	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	0	0	
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	

2.	Учащиеся 5-8 классов	607	394	65%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	102	34	6%
	в т.ч. за родительскую плату	607	394	65%
3.	Учащиеся 9-11 классов	197	110	56%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	23	14	7%
	в т.ч. за родительскую плату	197	110	56%
4.	Общее количество учащихся всех возрастных групп	1664	504	30%
	в том числе льготных категорий	125	48	38%

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	860	860	100%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	166	166	100%
2.	Учащиеся 5-8 классов	607	91	15%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	102	31	30%
	в т.ч. за родительскую плату	576	60	10%
3.	Учащиеся 9-11 классов	197	51	26 %
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	6	6	100 %
	в т.ч. за родительскую плату	191	45	24%
4.	Общая количество учащихся всех возрастных групп	1664	1002	60%

в том числе льготных категорий	291	203	70%
--------------------------------	-----	-----	-----

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

Модель предоставления питания	Столовая на сырье
Оператор питания, наименование	ООО «Комплексные поставки»
Адрес местонахождения	Юр. адрес: 197349, РФ, г. Санкт-Петербург, пр. Сизова, д. 20, к.2, кв. 56. Факт. адрес: 196240, РФ, г. Санкт-Петербург, ул. Кубинская, д. 84, лит. А
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Директор Абалуев Алексей Сергеевич
Контактные данные: тел. / эл. почта	8 (812) 401-47-43 Elena.lixomanova@bk.ru
Дата заключения договора	28.12.2020
Длительность договора	31.12.2021

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции.

Вид транспорта	Грузовой автомобиль
Принадлежность транспорта	- Транспорт организации поставщика пищевой продукции
Условия использования транспорта	- Перевозка продуктов

зонируемый цех)	
Мясо-рыбный цех	16,8
Овощной цех (первичной обработки овощей)	9,8
Моечная для мытья столовой посуды	37,2
Вспомогательные	
Склад (кладовая)	21
Бытовые	
Гардероб персонала	7,9
Туалет персонала	1,4
Душевая	1,3
Обеденный зал	294,3
Дополнительные цеха и помещения	
Обязательные:	
Холодный цех	-
Овощной (вторичной обработки овощей)	-
Для обработки яиц	-
Для нарезки хлеба	-
Моечная кухонной посуды	-
Дополнительные участки (в цехах и помещениях)	
Обязательные:	
Холодный участок	1,2
Овощной (вторичной обработки овощей)	1
Для обработки яиц	1
Для нарезки хлеба	1
Моечная кухонной посуды	1,5
Производственные дополнительные	
Мучной цех	-
Вспомогательные:	
Кладовая для инвентаря	1,4
Охлаждаемая камера для хранения отходов	-

7.2. Сведения о наличии оборудования объекта питания.

Наименования оборудования	В наличии, в том числе по срокам эксплуатации, ед.			
	всего	до 6 лет	6-12 лет	>12 лет
Немеханическое оборудование				
Стол производственный*	27	21	6	

Стеллаж производственный**	8	8		
Ванна моечная односекционная	3	3		
Ванна моечная двухсекционная	3	0	1	2
Ванна моечная трехсекционная	0			
Тележка сервировочная	3	3		
Холодильное оборудование				
Холодильник бытовой	3	1	2	
Шкаф холодильный низкотемпературный	3	3	0	0
<i>объемом до 0,8 м3</i>	0			
<i>объемом 0,8 м3 и более</i>	3	3		
Шкаф холодильный среднетемпературный	3	2	1	0
<i>объемом до 0,8 м3</i>	0			
<i>объемом 0,8 м3 и более</i>	3	2	1	
Ларь морозильный	0	0	0	0
<i>объемом до 300 см3</i>	0			
<i>объемом 300 см3 и более</i>	0			
Камера холодильная	0	0	0	0
<i>объемом до 6 м3</i>	0			
<i>объемом более 6 м3</i>	0			
Камера морозильная	0	0	0	0
<i>объемом до 6 м3</i>	0			
<i>объемом более 6 м3</i>	0			
Весоизмерительное оборудование				
Весы контрольные, электронные или механические	3		3	
Весы товарные, электронные или механические	0			
Тепловое оборудование				
Плита электрическая, с площадью жарочной поверхности:	3	1	2	0
<i>0,24 -0,34 кв.м без духового шкафа</i>	0			
<i>0,24 -0,34 кв.м с духовым шкафом</i>	0			
<i>0,48-0,51 кв.м без духового шкафа</i>	1	1		
<i>0,48-0,51 кв.м с духовым шкафом</i>	2		2	
Сковорода электрическая	1	1		
Пароконвектомат	2	2	0	0
<i>до 10 уровней</i>	2	2		
<i>до 20 уровней</i>	0			
Шкаф жарочный	1	1	0	0
<i>односекционный</i>	0			
<i>двухсекционный</i>	0			

<i>трехсекционный</i>	1	1		
Шкаф пекарский	0			
Печь СВЧ	1	1		
Котел пищеварочный электрический	2	1	1	0
до 100 л	1		1	
до 250 л	1	1		
Кипятильник электрический	0			
Печь хлебопекарная	0			
Механическое оборудование				
Машина картофелеочистительная	1	1		
Машина овощерезательная	1	1		
Машина (привод) универсальная кухонная	0			
Машина для нарезки овощей вареных	0			
Тестомес с дежами	1	1		
Мясорубка электрическая	2		2	
Мясорубка ручная	0			
Машина гастрономическая (слайсер, ломтерезка)	1	1		
Комбайн кухонный	0			
Машина хлеборезательная	1	1		
Мармиты и элементы линии раздачи пищи				
Мармит настольный (термоконтейнер)	0			
Прилавок (модуль, витрина) холодильный	0			
Прилавок (модуль) - мармит 1 блюд	1		1	
Прилавок (модуль) - мармит 2 блюд	1		1	
Прилавок (модуль) нейтральный	1		1	
Прилавок (модуль) для приборов	0			
Прилавок (модуль) касса	0			
Прилавок (модуль) для напитков	0			
Прилавок (модуль) мармит универсальный	0			
Машина посудомоечная	1	1		
Прочее оборудование				
Овоскоп	0			
Шкаф (зонт) вытяжной	0			
Водонагреватель электрический	0			
Термометр бесконтактный	2	2		
Термометр универсальный	0			
Установка бактерицидная	2	2		

7.3 Характеристика технологического оборудования пищеблока

№ п/п	Наименование оборудования	Марка оборудования	Год выпуска	Фактический срок эксплуатации оборудования	Установленная мощность, кВт	Оценка технического состояния оборудования (испр/неиспр/подлежит списанию)	Наличие силового щита	Мощность устан. автомата,	Использование оборудования в неделю (кол-во дней)
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	Холодильник бытовой	Indesit	2009	11	0,16	испр	да	16А	7
2	Холодильник бытовой	Samsung RB41J7857S4	2018	2	0,16	испр	да	16А	7
3	Холодильник бытовой	POZOS-Свияга538	2008	12	0,16	испр	да	16А	7
4	Шкаф хол. низкотемпературный	Carboma R700	2017	3	0,4	испр	да	10А	7
5	Шкаф хол. низкотемпературный	POLAIR СВ 114-S	2017	3	0,4	испр	да	16А	7
6	Шкаф хол. низкотемпературный	Премьер ШНУП1 ТУ-1,4 М	2018	2	0,4	испр	да	16А	7
7	Шкаф хол. среднетемпературный	Carboma R-1400	2012	8	0,6	испр	да	16А	7
8	Шкаф хол. среднетемпературный	Carboma R-1400	2016	4	0,6	испр	да	16А	7
9	Шкаф хол. среднетемпературный	Carboma R-1400	2020	2 мес	0,6	испр	да	16А	7
10	Плита электрическая без дух шкафа	ЭП-4П	2017	3	12	испр	да	32А	6
11	Плита электрическая с дух шкафом	ЭП-4ЖШ	2011	9	12	испр	да	32А	6
12	Плита электрическая с дух шкафом	ЭП-4ЖШ	2011	9	12	испр	да	32А	6
13	Пароконвектомат	Тесноека EKF 1016 UD	2017	3	16	испр	да	32А	6
14	Пароконвектомат	PIRON PF9110D	2020	2 мес	15,8	испр	да	32А	6
15	Шкаф жарочный	ШЖЭ-3-К-2/1	2020	2 мес	17,9	испр	да	40А	6
16	Печь СВЧ	MF 914, FIMAR (Easyline)	2018	2	2	испр	да	16А	6
17	Котёл пищеварочный электрический	КПЭМ-100(100л)	2008	12	18,1	испр	да	32А	6
18	Котёл пищеварочный электрический	КПЭМ-250/9Т	2020	2 мес	18,1	испр	да	40А	6
19	Машина картофелеочистительная	МОК-300М	2018	2	0,75	испр	да	10А	6
20	Машина овощерезательная	Robot Coupe CL-50	2017	3	0,55	испр	да	10А	6
21	Тестомес с дежами	МТМ-65 МНА	2020	2 мес	1,5	испр	да	16А	6
22	Мясорубка электрическая	МИМ-300	2008	12	1,5	испр	да	16А	4
23	Мясорубка электрическая	МИМ-300	2012	8	1,5	испр	да	16А	4
24	Слайсер	Liloma MS 220 ST	2020	2 мес	0,12	испр	да	16А	6
25	Машина хлеборезательная	АХМ-300А "Янычар"	2020	2 мес	0,37	испр	да	16А	6
26	Машина посудомоечная	МПТ-2000	2020	2 мес	34,4	испр	да	80А	6
Установленная суммарная мощность по столовой, кВт:						168,07			

8. Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:

№ п/п	Наименование технологиче- ского оборудования	Характеристика мероприятий					
		нали чие дого вора на техо смот р	налич ие догов ора на прове дение метро логич еских работ а	провед ение ремонт а	план приоб ретен ия новог о и замен а старог о обору дован ия	ответствен ный за состояние оборудова ния	график санитарной обработки оборудовани я
1	Тепловое	нет		Разовые договора		Зам. директора по ХР	ежедневно
2	Механичес- кое	нет		Разовые договора		Зам. директора по ХР	ежедневно
3	Холодильное	нет		Разовые договора		Зам. директора по ХР	1 раз в неделю
4	Весоизмери- тельное		разовы е	нет		Зам. директора по ХР	ежедневно

9. Характеристика помещения и оборудования столовой.

2	Адрес места нахождения	Субъект РФ	Ленинградская область
		Муниципальное образование	Всеволожский район
		Наименование населенного пункта	деревня Новое Девяткино
		Адрес	улица Школьная, дом 1
3	Год постройки столовой	1988	

4	Год проведения капитального ремонта (реконструкции) столовой *	нет	
5	Тип строения столовой (типовая/в приспособленном помещении)	типовая	
6	Тип столовой (в классификации СанПиН 2.4.5.2409-08)	По проекту	на сырье и п/фабрикатах
		Фактически	на сырье и п/фабрикатах
7	Основные характеристики столовой	Помещение пищеблока (м2)	133,1
		Помещение обеденного зала (м2)	294,3
		Количество посадочных мест в обеденном зале	250
		Складские и вспомогательные помещения (м2)	61
		Итого площадь объекта для организации питания (м2)	488,4
8	Техническое состояние объекта	Состояние электрокоммуникаций	удовлетворительное
		Состояние водоснабжения и водоотведения	удовлетворительное
		Состояние кровли	удовлетворительное
		Прочее	удовлетворительное
		Сведения о планируемых в ближайшее время мероприятиях по ремонту объекта	Ремонт горячего цеха
		Наличие отдельных приборов контроля электричества	нет
		Наличие отдельных приборов контроля водоснабжения	нет

9.1 Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М ²	
		Количество единиц оборудования для бытовых целей	
1.	Гардероб персонала	Количество-1,	площадь -7,9, оборудована шкафом для одежды, стол, стулья.
2.	Душевая персонала		1,3
3.	Туалетная комната		1,4

10. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика оборудования столовой -, площадь М ²					
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Зав. производством	1	100%	Высшее		30	Имеется.
2	Технолог	1	100%	Высшее		30	Имеется.
3	Повара	5	100%	Среднее специальное	2чел. - 4 разряд; 2 чел. - 5 разряд; 1 чел. - 6 разряд	5-15 лет	Имеется.
4	Рабочие кухни (помощники повара)	3	100%	среднее	-	2-4 лет	Имеется.
5	буфетчик	2	100%	Среднее-специальное	-	5-8 лет	Имеется.
5	Мойщик посуды	2	100%		-	6-8 лет	Имеется.

11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов
- самообслуживание

12. Перечень нормативных и технологических документов:

- Примерное двухнедельное меню - имеется
- Ежедневное меню - имеется
- Технологические карты (ТК) - имеются
- Техничко-технологические карты (ТТК) при включении в рацион питания новой кулинарной продукции с пониженным содержанием соли и сахара - имеются
- График приема пищи – имеется
- Гигиенический журнал (сотрудники) - имеется
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования - имеется
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях - имеется
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции - имеется
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции - имеется
- Ведомость контроля за рационом питания - имеется
- Приказ о составе бракеражной комиссии - имеется
- График дежурства преподавателей в столовой - имеется
- Акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока по организации питания к новому учебному году - имеется
- Положение об организации питания обучающихся - имеется
- Положение о бракеражной комиссии - имеется
- Приказ об организации питания - имеется
- Должностные инструкции персонала пищеблока - имеется
- Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП – имеется.
- Требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы
- Наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания - имеется