

## ПАСПОРТ

Пищеблока МКОУ Каминской средней школы  
наименование образовательной организации

Адрес месторасположения с. Каминский Родниковского района, ул. Школьная, д. 1

Телефон 8-991-093-88-41 эл почта: kaminski2007@bk.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 Соловьева Ольга Юрьевна

Ответственный за питание обучающихся Балашова Наталья Евгеньевна

Численность педагогического коллектива 17 чел.

Количество классов по уровням образования начальное звено – 72 чел., 5-9 классы – 107 чел.

Количество посадочных мест 50

Площадь обеденного зала 71,3 кв м

| № п\п | Классы  | Количество классов | Численность обучающихся, всего чел. | В том числе льготной категории, чел. |
|-------|---------|--------------------|-------------------------------------|--------------------------------------|
| 1     | 1 класс | 1                  | 12                                  | 12                                   |
| 2     | 2 класс | 1                  | 14                                  | 14                                   |
| 3     | 3 класс | 1                  | 20                                  | 20                                   |
| 4     | 4 класс | 1                  | 26                                  | 26                                   |
| 5     | 5 класс | 1                  | 22                                  | 5                                    |
| 6     | 6 класс | 2                  | 26                                  | 3                                    |
| 7     | 7 класс | 1                  | 22                                  | 4                                    |

|   |         |   |    |   |
|---|---------|---|----|---|
| 8 | 8 класс | 1 | 17 | 1 |
| 9 | 9 класс | 1 | 20 | 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                            | 72                | 72                        | 100                    |
|       | в т.ч. учащиеся льготных категорий              | 72                | 72                        | 100                    |
| 2     | Учащиеся 5-8 классов                            | 87                | 73                        | 84                     |
|       | в т.ч. учащиеся льготных категорий              | 13                | 13                        | 100                    |
|       | в т.ч. за родительскую плату                    | 74                | 60                        | 81                     |
| 3     | Учащиеся 9-11 классов                           | 20                | 10                        | 50                     |
|       | в т.ч. учащиеся льготных категорий              | 0                 | 0                         | 0                      |
|       | в т.ч. за родительскую плату                    | 20                | 10                        | 50                     |
|       | Общее количество учащихся всех возрастных групп | 179               | 155                       | 87                     |
|       | в том числе льготных категорий                  | 85                | 85                        | 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               | 72                | 0                         | 0                      |
|       | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 72                | 0                         | 0                      |
| 2     | Учащиеся 5-8 классов               | 87                | 0                         | 0                      |
|       | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 13                | 0                         | 0                      |

|   |   |     |   |   |
|---|---|-----|---|---|
|   | в т.ч. за родительскую плату                    | 0   | 0 | 0 |
| 3 | Учащиеся 9-11 классов                           | 20  | 0 | 0 |
|   | в т.ч. учащиеся льготных категорий              | 0   | 0 | 0 |
|   | в т.ч. за родительскую плату                    | 20  | 0 | 0 |
|   | Общая количество учащихся всех возрастных групп | 179 | 0 | 0 |
|   | в том числе льготных категорий                  | 85  | 0 | 0 |
|   |   |     |   |   |

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

|   |                   |
|---|-------------------|
| Модель предоставления питания                       | Столовая на сырье |
| Оператор питания, наименование                      |                   |
| Адрес местонахождения                               |                   |
| Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо |                   |
| Контактные данные: тел. / эл. почта                 |                   |
| Дата заключения контракта                           |                   |
| Длительность контракта                              |                   |

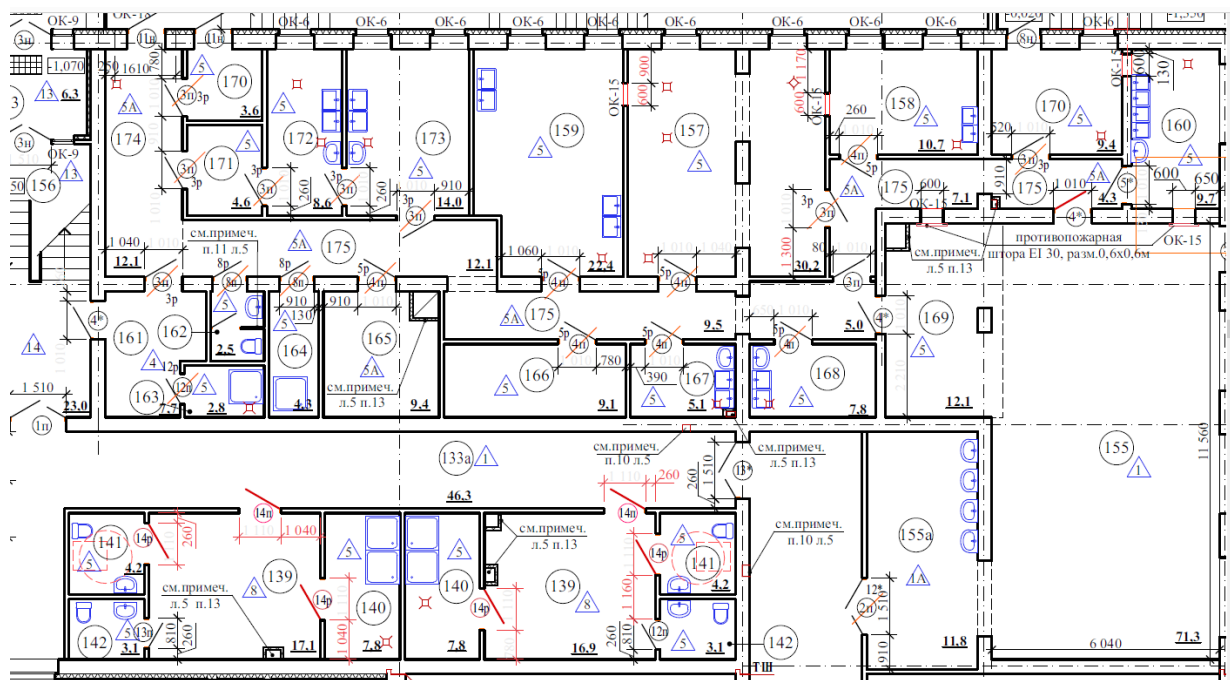
**4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции**

|                                  |  |
|----------------------------------|--|
| Вид транспорта                   | грузовой   |
| Принадлежность транспорта        | - <u>транспорт организации поставщика пищевой продукции</u><br>- <u>транспорт ИП. предоставляющего пищевую продукцию</u> |
| Условия использования транспорта |  |

## 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 сырье | Столовые на доготовочные | Раздаточные, буфеты |
| 1     | Складские помещения            |                                  | 14                         |                          |                     |

|      |   |   |      |   |    |
|------|---|---|------|---|----|
| 2    | Производственные помещения                    |   |      |   |    |
| 2.1  | Овощной цех (первичной обработки овощей)      |   | 8.6  |   | -  |
| 2.2  | Овощной цех (вторичной обработки овощей)      |   | 14   |   | -  |
| 2.3  | Мясо-рыбный цех                               |   | 22.4 | - | -  |
| 2.4  | Доготовочный цех                              | - | -    |   | -  |
| 2.5  | Горячий цех                                   |   | 30.2 |   | -  |
| 2.6  | Холодный цех                                  |   | 10.7 |   | -  |
| 2.7  | Мучной цех                                    |   | 0    | - | -  |
| 2.8  | Раздаточная                                   |   | 12.1 |   |    |
| 2.9  | Помещение для резки хлеба                     |   | 0    | - | -  |
| 2.10 | Помещение для обработки яиц                   |   | 0    | - | -  |
| 2.11 | Моечная кухонной посуды                       |   | 7.8  |   | -  |
| 2.12 | Моечная столовой посуды                       |   | 9.7  |   | -  |
| 2.13 | Моечная и кладовая тары                       |   | 12.1 |   | -- |
| 2.14 | Производственное помещение буфета-раздаточной | - | -    | - |    |
| 2.15 | Посудомоечная буфета-раздаточной              | - | -    | - |    |
| 3    | Комната для приема пищи (персонал)            |   | 7.7  |   |    |

### 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     | Овощной цех (первичной обработки овощей) | производственные столы                | 1                              | 2019             | 2020                         | 12                                 |
|       |  | картофелеочистительная машина         | 1                              |                  |                              |                                    |
|       |  | моечные ванны                         | 2                              |                  |                              |                                    |
|       |  | раковина для мытья рук                | 1                              |                  |                              |                                    |
| 2     | Овощной цех (вторичной обработки овощей) | производственные столы                | 2                              | 2019             | 2020                         | 12                                 |
|       |  | овощерезательная машина               | 1                              |                  |                              |                                    |
|       |  | моечные ванны                         | 2                              |                  |                              |                                    |
|       |  | раковина для мытья рук                | 1                              |                  |                              |                                    |
|       |  | среднетемпературные холодильные шкафы | 2                              |                  |                              |                                    |
|       |  |                                       |                                |                  |                              |                                    |
| 3     | Мясо-рыбный цех                          | производственные столы                | 7                              | 2019             | 2020                         | 12                                 |
|       |  | электромясорубка                      | 1                              |                  |                              |                                    |
|       |  | моечные ванны                         | 3                              |                  |                              |                                    |
|       |  | раковина для мытья рук                | 1                              |                  |                              |                                    |
|       |  | среднетемпературные холодильные шкафы | 3                              |                  |                              |                                    |
|       |  | контрольные весы                      | 1                              |                  |                              |                                    |
|       |  | колода для разрубки мяса              | 1                              |                  |                              |                                    |
|       |  |                                       |                                |                  |                              |                                    |
| 4     | Горячий цех                              | производственные столы                | 7                              | 2019             | 2020                         | 12                                 |
|       |  | электрическая плита                   | 2                              |                  |                              |                                    |

|   |                               |                             |   |      |      |    |
|---|-------------------------------|-----------------------------|---|------|------|----|
|   |                               | электрически<br>й миксер    | 1 |      |      |    |
|   |                               | электрическая<br>сковорода  | 1 |      |      |    |
|   |                               | духовой<br>жарочный<br>шкаф | 1 |      |      |    |
|   |                               | электрокотел                | 1 |      |      |    |
|   |                               | контрольные<br>весы         | 1 |      |      |    |
|   |                               | моечные<br>ванны            | 1 |      |      |    |
|   |                               | раковина для<br>мытья рук   | 1 |      |      |    |
|   |                               | среднетемпер<br>атурные     | 1 |      |      |    |
|   |                               | холодильные<br>шкафы        |   |      |      |    |
|   |                               | подтоварник                 | 1 |      |      |    |
| 5 | Холодный цех                  | производстве<br>нные столы  | 5 | 2019 | 2020 | 12 |
|   |                               | контрольные<br>весы         | 1 |      |      |    |
|   |                               | моечные<br>ванны            | 1 |      |      |    |
|   |                               | раковина для<br>мытья рук   | 1 |      |      |    |
|   |                               | бактерицидна<br>я установка | 1 |      |      |    |
| 6 | Моечная<br>кухонной<br>посуды | производстве<br>нные столы  | 1 | 2019 | 2020 | 12 |
|   |                               | моечные<br>ванны            | 2 |      |      |    |
| 7 | Моечная<br>столовой<br>посуды | производстве<br>нные столы  | 2 | 2019 | 2020 | 12 |
|   |                               | моечные<br>ванны            | 3 |      |      |    |
|   |                               | посудомоечн<br>ые машины    | 3 |      |      |    |
|   |                               | раковина для<br>мытья рук   | 1 |      |      |    |
|   |                               | стеллаж                     | 1 |      |      |    |
|   |                               | бактерицидна<br>я установка | 1 |      |      |    |
| 8 | Раздаточная<br>зона           | Мармиты для<br>горячих блюд | 2 | 2019 | 2020 | 12 |
|   |                               | витрина                     | 1 |      |      |    |





### 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                                   |                               |  |                    |  |   |  |
| 2     | Механическое                               |                               |  |                    |  |   |  |
| 3     | Холодильное                                |                               |  |                    |  |   |  |
| 4     | Весоизмерительное                          |                               |  |                    |  |   |  |

### 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     | обеденные столы           | 10   | 2019                  | 12                                | 50                                    |
| 2     | стулья                    | 56   | 2019                  | 12                                | 50                                    |
| 3     | раковины для рук          | 4  | 2019                  | 12                                | 50                                    |

### 9. Характеристика бытовых помещений

| № п/п | Перечень бытовых помещений | Характеристика помещений -, площадь М <sup>2</sup> |
|-------|----------------------------|--|
|       |                            | количество единиц оборудования для бытовых целей   |
| 1     | Помещение персонала        | 7,7 м <sup>2</sup> , 6                             |
| 2     | СУ персонала               | 2,5 м <sup>2</sup> , 2                             |
| 3     | Душевая для персонала      | 2,8 м <sup>2</sup> , 2                             |
| 4     | КУИ                        | 4,3 м <sup>2</sup> , 1                             |

## 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. хозяйством         | 1                                 | 1                  | специальное         | нет                     | 5           | имеется           |
| 2     | Повар                   | 1                                 | 1                  | Среднее специальное | нет                     | 16          | имеется           |
| 4     | Рабочий кухни           | 1,5                               | 1                  | Среднее специальное | нет                     | 3           | имеется           |
|       |                         |                                   |                    |                     |                         |             |                   |

## 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)
- 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