

ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА
*Муниципального общеобразовательного учреждения
«Кузьмоловская средняя общеобразовательная школа № 1»*

Адрес месторасположения: 188663, Ленинградская область, Всеволожский район, гп Кузьмоловский, улица Строителей, 7 А

Телефон: 8(813) 70-91-140, эл почта: kuzm1@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 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 – Борцова Наталья Николаевна
 Ответственный за питание обучающихся – Сидоркина Людмила Ниловна

Численность педагогического коллектива – 55 чел.

Количество классов по уровням образования – 27, в том числе:

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	5 класс	4	134	3
2	6 класс	5	142	5
3	7 класс	5	149	6
4	8 класс	5	120	4
5	9 класс	4	86	5
6	10 класс	2	44	1
7	11 класс	2	47	2

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	-	-	-
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	-	-	-
2	Учащиеся 5-8 классов	545	125	23
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	-	-	-

	в т.ч. за родительскую плату	125	125	-
3	Учащиеся 9-11 классов	177	48	27
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	-	-	-
	в т.ч. за родительскую плату	48	48	-
4	Общее количество учащихся всех возрастных групп	722	173	24
	в том числе льготных категорий	-	-	-

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	-	-	-
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	-	-	-
2	Учащиеся 5-8 классов	545	223	41
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	18	18	-
	в т.ч. за родительскую плату	205	205	-
3	Учащиеся 9-11 классов	177	52	29
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	8	8	-
	в т.ч. за родительскую плату	44	44	-
4	Общая количество учащихся всех возрастных групп	722	275	70
	в том числе льготных категорий	26	26	-

3. Модель предоставления услуги питания

Модель предоставления питания	<i>столовая на сырье</i>
Оператор питания, наименование	<i>ООО «Северная столица»</i>
Адрес местонахождения	<i>Ленинградская область, г Тосно, Московское шоссе, д.33, лит. А, пом.3</i>
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	<i>Левин Дмитрий Александрович Поляков Осман Вячеславович</i>
Контактные данные: тел. / эл. почта	<i>+7 969-204-34-21 / s_stolitsa@bk.ru</i>
Дата заключения контракта	<i>23.08.2021г</i>
Длительность контракта	<i>01.09.2021-31.12.2021г</i>

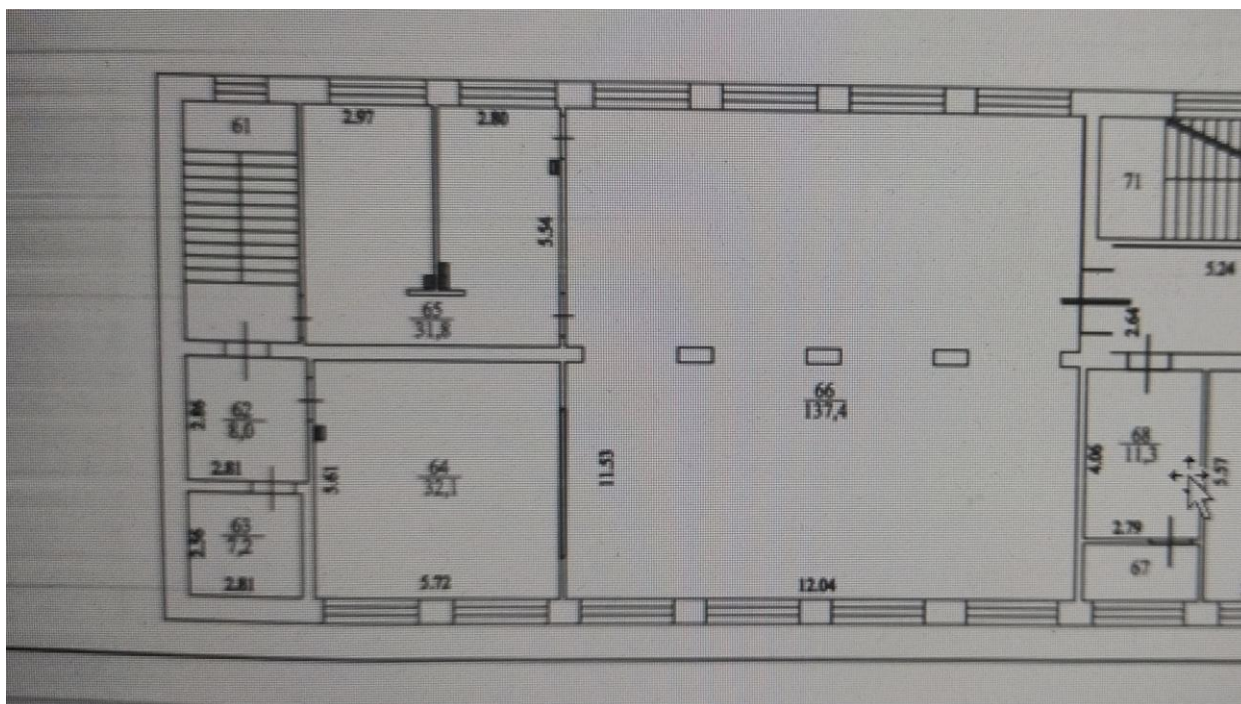
4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	<i>-</i>
Принадлежность транспорта	<i>- транспорт организатора питания</i>
Условия использования транспорта	<i>- поставка продуктов (сырья)</i>

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	<i>централизованное</i>
Горячее водоснабжение	<i>централизованное</i>
Отопление	<i>централизованное</i>
Водоотведение	<i>централизованное</i>
Вентиляция помещений	<i>комбинированное</i>

6. Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока



7. Материально-техническое оснащение пищеблока:

Перечень помещений и площадь столовых, работающих на сырье (м²)

№ п/п	Наименование помещений и цехов	Площадь помещений м ²
1	Загрузочная - тамбур	2,6
2	Лестница	7,2
	Кладовая	8
	Кладовая	6,5
	Кладовая	9,5
	Душ	1,4
	Туалет для персонала	1,9
	Лестница	14,3
	Раздевалка для персонала	8,0
	Кладовая	7,2
	Горячий цех и раздаточная	32,1
	Мясо- рыбный, холодный и овощной цеха	16,8
	Моечная кухонной и столовой посуды	15,0
	Обеденный зал	137,4

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	Кладовая	Стеллажи для хранения продуктов	2	2009	01.12.2009	93
2	Кладовая	Стеллажи для хранения продуктов	2	2009	2009	01.12.2009
		Весы ТВ-S-200-A	1	2013	29.10.2013	88
3	Овощной цех	Стеллажи для хранения продуктов	1	2009	2009	01.12.2009
		Измельчитель овощей - овощерезка	1	2006	29.12.2006	92
		Шкаф холодильный среднетемпературный ШХ-0,7	1	2017	01.12.2017	58
		Шкаф холодильный "Polar" ШХ-0,5	1	2011	26.05.2011	89
		Шкаф холодильный «Polair»	1	2005	05.08.2005	95
		Моечная ванна	1			
4	Мясо-рыбный цех	Производственные столы для разделки (мяса, рыбы, птицы)	2	2007	18.12.2007	90
		Шкаф холодильный среднетемпературный ШХ-0,5	1	2017	01.12.2017	58
		Мясорубка настольная МИМ-300	1	2017	01.12.2017	58
		Полка для досок	1	2021	15.04.2021	1
		Моечные ванны (для мяса, рыбы, птицы)	1	2010	01.12.2010	96
		Весы порционные МАССА МК-6.2-A11 (с АКБ), ЖК индикатор	1	2020	10.03.2020	10
5	Горячий цех	Плита электрическая напольная с жарочным шкафом	1	2017	01.12.2017	58
		Шкаф жарочный электрический ШЖЭП-3	1	2013	28.08.2013	79
		Плита электрическая ЭП-4П	1	2020	26.08.2020	12
		Котел паровой электрический	1	1982	01.10.1982	95
		Микроволновая печь с кварц грилем	1	2008	13.08.2008	87
		Плита электрическая с духовым шкафом	1	2006	25.12.2006	90
		Шкаф пекарный модулируемый ШПЭСМ-3М	1	2006	29.12.2006	90
		Сковорода электрическая	1	2012	27.08.2012	91

		Стеллаж для противней	1	2009	01.12.2009	93
		Стол разделочный без борта СРО-1200	1	2007	18.12.2007	88
		Стол разделочный без борта СРО-1500	1	2008	29.07.2008	85
		Машина взбивальная дежа нерж	1	2008	29.07.2008	86
		Весы порционные МАССА МК-3.2-А11 (с АКБ), ЖК индикатор	1	2020	10.03.2020	10
		Моечная ванна	1	2009	01.12.2009	93
6	Холодный цех	Ларь морозильный	1	2012	27.08.2012	80
		Стеллаж для котлов	1	2009	01.12.2009	94
7	Раздаточная	Мармит 1-х блюд	1	2012	27.08.2012	92
		Мармит 2-х блюд	1	2012	27.08.2012	92
		Прилавок для столовых приборов	1	2012	27.08.2012	80
		Шкаф холодильный	1	2012	27.08.2012	55
		Модуль нейтральный	1	2012	05.09.2012	80
		Нейтральный стол (1200*1030/770) *840(1150) ЛИРА-К	1	2008	29.07.2008	83
		Витрина холодильная на подставке ВХС-1,5 Таирус	1	2007	12.10.2007	89
8	Моечная кухонной и столовой посуды	Посудомоечная машина FI-30	1	2007	26.12.2007	91
		Машина посудомоечная	1	2012	15.10.2012	85
		Полка для хранения крышек	1	2017	01.12.2017	56
		Стеллаж для стаканов фужеров СКСН-2 нерж	1	2007	16.07.2007	58
		Стеллаж для тарелок комбинированный	1	2007	16.07.2007	58
		Скамья металлическая	2	2019	30.07.2019	12
		Стеллаж для противней	1	2009	01.12.2009	75
		Стол производственный	1	2019	30.07.2019	35
		Стол разделочный без борта СРО-1000	1	2007	12.10.2007	58
		Стол разделочный без борта СРО-1000	1	2013	10.07.2013	65
		Стол разделочный без борта СРО-1200	1	2008	29.07.2008	82
		Моечная ванна для котлов двойная	1	2009	01.12.2009	93
		Моечная ванная для посуды	1	2009	01.12.2009	93

8.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования:

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		название	марка	производительность	дата изготовления	срок службы	сроки профилактического осмотра

1	Тепловое	Плита электрическая напольная с жарочным шкафом	ПЭП-0,51М-ДШ	В соответствии с паспортом завода изготовителя	2017	В соответствии с паспортом завода изготовителя	В соответствии с паспортом завода изготовителя
		Шкаф жарочный электрический ШЖЭП-3	ШЖЭП-3		2013		
		Плита электрическая ЭП-4П	ЭП-4П		2020		
		Котел паровой электрический	КПЭ-160		1982		
		Микроволновая печь с кварц грилем	SARO WD900SP235		2008		
		Плита электрическая с духовым шкафом	ПЭП-0,51М-ДМ		2006		
		Шкаф пекарный модулируемый ШПЭСМ-3М	ШПЭСМ-3М		2006		
		Сковорода электрическая	СЭП-0,25		2012		
		Мармит 1-х блюд	ПМЭС 70КМ		2012		
		Мармит 2-х блюд	ЭМК 70КМ		2012		
2	Механическое	Машина взбивальная дежа нерж	B40F MIXER	В соответствии с паспортом завода изготовителя	2008	В соответствии с паспортом завода изготовителя	В соответствии с паспортом завода изготовителя
		Посудомоечная машина FI-30	FI-30		2007		
		Машина посудомоечная	МФП-12-01 «КОТРА»		2012		
		Мясорубка настольная МИМ-300	МИМ-300		2017		
		Измельчитель овощей - овощерезка	ГАММА-5А		2006		
3	Холодильное	Шкаф холодильный "Polar" ШХ-0,5	"Polar" ШХ-0,5	В соответствии с паспортом завода изготовителя	2011	В соответствии с паспортом завода изготовителя	В соответствии с паспортом завода изготовителя
		Шкаф холодильный среднетемпературный ШХ-0,5	ШХ-0,5		2017		
		Шкаф холодильный среднетемпературный ШХ-0,7	ШХ-0,7		2017		
		Шкаф холодильный «Polar»	ШХ-0,5		2005		
		Витрина холодильная на подставке ВХС-1,5 Таирус	ВХС-1,5		2007		
		Ларь морозильный	МЛК400		2012		
		Шкаф холодильный	ШХ-0,5ДС		2012		
4	Весоизмерительное	Весы порционные МАССА МК-3.2-А11 (с АКБ), ЖК индикатор	МАССА МК-3.2-А11 (с АКБ)	В соответствии с паспортом завода изготовителя	2020	В соответствии с паспортом завода изготовителя	В соответствии с паспортом завода изготовителя
		Весы порционные МАССА МК-6.2-А11 (с АКБ), ЖК индикатор	МАССА МК-6.2-А11 (с АКБ)		2020		
		Весы ТВ-S-200-А	ТВ-S-200-А		2013		

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	Договор №637/29/10	-	по мере необходимости	по мере необходимости	организатор питания	ежегодно
2	Механическое	-	-				
3	Холодильное	ОУ совместно с организатором питания	-				
4	Весозмерительное	ОУ совместно с организатором питания	организатор питания				

9. Характеристика помещения и оборудования столовой, план-схема столовой

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой -, площадь М ²			
		количество единиц оборудования	дата его приобретения	процент изношенности оборудования	перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями
	-	-	-	-	-
	-	-	-	-	-
	-	-	-	-	-

10. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М ²	
		количество единиц оборудования для бытовых целей	
	-	-	-
	-	-	-
	-	-	-

11. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика оборудования столовой -, площадь М ²					
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный	стаж работы	наличие медкнижки

					разряд		
1	Зав. производством	1	1	среднее специальное	5	6	имеется
2	Технолог	-	-	-	-	-	-
3	Повара	1	1	среднее специальное	5	6	имеется
4	Рабочие кухни	3	2	среднее специальное	5	40	имеется
			1	высшее	4	39	

12. Форма организации питания обучающихся

- самообслуживание

13. Перечень нормативных и технологических документов:

- Циклическое 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.