

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

Адрес месторасположения: 188663, Ленинградская область, Всеволожский район, гп Кузьмоловский, улица Спортивная дом 10

Телефон: 8(813) 70-91-140, эл почта: [kuzm1@vsevobr.ru](mailto: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 – 43 чел.

Количество классов по уровням образования – 20, в том числе:

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	5	184	184
2	2 класс	5	162	162
3	3 класс	5	175	175
4	4 классов	5	153	153

**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	-	-	-
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	-	-	-
	в т.ч. за родительскую плату	-	-	-
3	Учащиеся 9-11 классов	-	-	-
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	-	-	-
	в т.ч. за родительскую плату	-	-	-
4	Общее количество учащихся всех возрастных групп	-	-	-
	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	674	674	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	674	674	100
2	Учащиеся 5-8 классов	-	-	-
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	-	-	-
	в т.ч. за родительскую плату	-	-	-
3	Учащиеся 9-11 классов	-	-	-
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	-	-	-
	в т.ч. за родительскую плату	-	-	-
4	Общая количество учащихся всех возрастных групп	674	674	100
	в том числе льготных категорий	674	674	100

## 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>

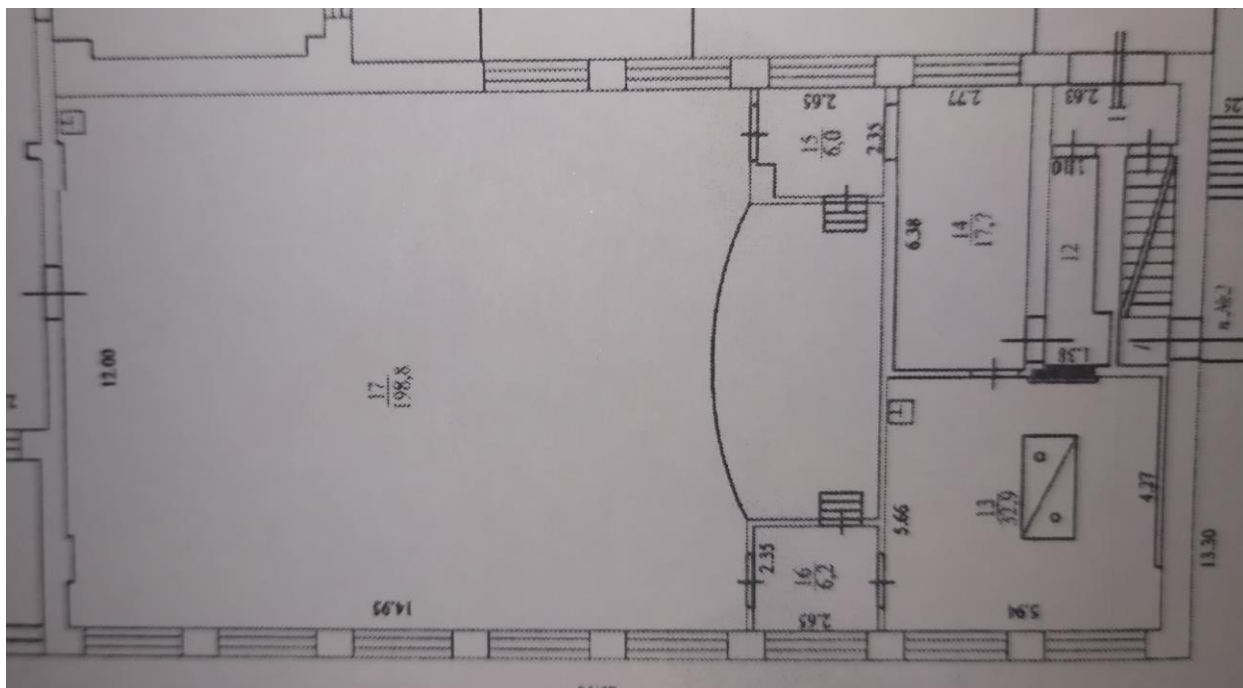
#### 4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	-
Принадлежность транспорта	- транспорт организатора питания
Условия использования транспорта	- поставка продуктов (сырья)

#### 5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	централизованное
Отопление	централизованное
Водоотведение	централизованное
Вентиляция помещений	комбинированное

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



## 7. Материально-техническое оснащение пищеблока:

Перечень помещений и площадь столовых, работающих на сырье (м<sup>2</sup>)

№ п/п	Наименование помещений и цехов	Площадь помещений м <sup>2</sup>
1	Загрузочная - тамбур	3,4
2	Лестница-коридор- кладовая	5,3
3	Горячий, мясо-рыбный, холодный и овощной цеха	32,9
4	Раздаточная	6,2
5	Моечная кухонной посуды и кладовая	17,7
6	Предмоечная и моечная столовой посуды	6,0
7	Обеденный зал	198,8

### 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	Горячий цех	Сковорода электрическая (чугун чаша 35л) СЭП - 0,25	1	2006	29.12.2006	92
		Плита электрическая 6-ти комфорочная ЭП-6ШЦ	1	2014	23.12.2014	84
		Шкаф жарочный электрический ШЖЭ-3	1	2016	24.06.2016	71
		Плита электрическая ЭП-4ЖШ	1	2019	16.12.2019	19
		Кипятильник электрический КЭНД-100-03	1	2019	16.12.2019	19
		Кипятильник электрический	1	2014	24.10.2014	83
		Пароконвектомат ПКА	1	2020	06.08.2020	12
		Холодильник POZIS - "Свияга"	1	2013	05.02.2013	88
2	Мясо-рыбный цех	Мясорубка настольная МИМ -300	1	2017	01.12.2017	56
		Ларь морозильный	1	2020	26.08.2020	11
		Шкаф холодильный "Polair"	1	2014	23.12.2014	70
		Шкаф холодильный Polair CM-105S	1	2015	29.12.2015	84
		Стол разделочный с бортом	4	2013	05.02.2013	89
		Весы порционные МАССА МК-6.2-А11 (с АКБ), ЖК	2	2020	10.03.2020	10

		индикатор				
		Ванна раз.секц. без борта	1	2020	26.08.2020	12
3	Механическое	Слайсер Lusso195 GL	1	2007	23.11.2007	90
		Тестомесильная машина	1	2005	31.08.2005	95
		Миксер планетарный	1	2012	27.08.2012	91
		Стол разделочный	2	2013	05.02.2013	88
4	Холодный цех	Шкаф холодильный ШХ - 0,5 (СМ105-S)	1	2020	06.08.2020	11
		Шкаф холодильный ШХ - 0,7 (СМ107-S)	1	2020	26.08.2020	11
		Шкаф холодильный ШХ - 0,5 (СМ105-S)	1	2020	06.08.2020	11
		Шкаф холодильный среднетемпературный ШХ-0,5	1	2017	01.12.2017	39
		Стол разделочный	1	2017	2017	56
5	Овощной цех	Машина картофелеочистительная кухонная	1	2020	26.08.2020	11
		Овощерезка с набором дисков	1	2019	16.12.2019	38
		Стол разделочный	4	2013	05.02.2013	84
		Весы товарные торговые М-ER 335АСР-150.20 "TURTLE", LED	1	2020	10.03.2020	10
6	Раздаточная	Мармит первых блюд (3 конф)	1	2008	13.08.2008	96
		Мармит вторых блюд паровой	2	2020	26.08.2020	11
		Прилавок холодильный Luxstahl	1	2020	26.08.2020	11
		Весы порционные МАССА МК-3.2-А11 (с АКБ), ЖК индикатор	2	2020	10.03.2020	10
7	Моечная	Машина посудомоечная туннельная МПТ-1700-01	1	2020	06.08.2020	27
		Машина посудомоечная МПК-700К-01 купол	1	2015	29.12.2015	84
		Стеллаж кухонный	4	2013	01.12.2013	89
		Ванна борт фартук, отв. смеситель	1	2020	26.08.2020	12
		Стол предмоечный с душем	1	2020	06.08.2020	12
		Столы	4	2020	26.08.2020	25
		Измельчитель овощей	1	2020	31.08.2020	11
8	Складские помещения	Стеллаж кухонный	2	2007	01.12.2007	89

## 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	Сковорода электрическая	СЭП-0,25	В соответствии с паспортом завода изготовителя	2006	В соответствии с паспортом завода изготовителя	В соответствии с паспортом завода изготовителя
		Плита электрическая 6-ти комфорочная	ЭП-6ШЦ		2014		
		Шкаф жарочный электрический	ШЖЭ-3		2016		
		Плита электрическая	ЭП-4ЖШ		2019		
		Кипятильник электрический	КЭНД-100-03		2019		
		Мармит первых блюд (3 конф)	МЭП-1Б		2008		
		Мармит вторых блюд паровой	Luxstahl МВП (С)-1500		2020		
		Мармит вторых блюд паровой			2020		
		Пароконвектомат	ПАК		2020		
2	Механическое	Слайсер	Lusso195 GL	В соответствии с паспортом завода изготовителя	2007	В соответствии с паспортом завода изготовителя	В соответствии с паспортом завода изготовителя
		Тестомесильная машина	ХТВ-140		2005		
		Миксер планетарный	J40B		2012		
		Машина картофелеочистительная кухонная	МКК-500-01		2020		
		Овощерезка с набором дисков	CL 40		2020		
		Мясорубка настольная	МИМ -300		2017		
3	Холодильное	Холодильник	POZIS -"Свяга"	В соответствии с паспортом завода изготовителя	2013	В соответствии с паспортом завода изготовителя	В соответствии с паспортом завода изготовителя
		Шкаф холодильный	"Polair"		2014		
		Шкаф холодильный	Polair CM-105S		2015		
		Шкаф холодильный среднетемпературный	ШХ-0,5		2017		
		Ларь морозильный	F400S		2020		
		Шкаф холодильный	ШХ - 0,5 (СМ105-S)		2020		
		Шкаф холодильный	ШХ - 0,7 (СМ107-S)		2020		
		Шкаф холодильный	ШХ - 0,5 (СМ105-S)		2020		
		Прилавок холодильный	Luxstahl		2020		
4	Весоизмерительное	Весы порционные	МАССА МК-3.2-A11 (с АКБ), ЖК индикатор	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-A11 (с АКБ), ЖК индикатор		2020		
		Весы товарные торговые	M-ER 335ACP-150.20 "TURTLE", LED		2020		

### 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 <sup>2</sup>			
		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 <sup>2</sup>	
		количество единиц оборудования для бытовых целей	
	-	-	-
	-	-	-
	-	-	-

### 11. 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	1	1	среднее профессиона	6	20	имеется

				льное			
2	Технолог	-	-	-	-	-	-
3	Повара	1	1	среднее	3	3	имеется
4	Повара	1	1	среднее специальное	3	12	имеется
5	Рабочие кухни	2	2	среднее высшее		2 1	имеется имеется
	(помощники повара)	1	1	среднее специальное		2	имеется

## 12. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов

## 13. Перечень нормативных и технологических документов:

- Цикличное 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.