

**ПАСПОРТ**  
**пищеблока МКОУ Чернцкой ОШ**

Адрес месторасположения: Ивановская область,  
Шуйский муниципальный район, с. Чернцы,  
ул. Школьная, 11

Телефон 8(49351)36140

эл почта: [cherntsi\\_oh@ivreg.ru](mailto:cherntsi_oh@ivreg.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 - Попадьина Галина Николаевна

---

Ответственный за питание обучающихся - Штурмина Светлана Евгеньевна

---

Численность педагогического коллектива - 9 чел.

Количество классов по уровням образования - 7

Количество посадочных мест - 36

Площадь обеденного зала - 49 кв.м

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	1	9	2
2	2 класс	1	9	3
3	3 класс	1	7	2
4	4 класс	1	12	3
5	5 класс	1	5	1
6	6 класс	1	5	1
7	7 класс	1	9	0
8	8 класс	1	7	4

9	9 класс	1	5	1
---	---------	---	---	---

## 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	37	37	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	10	10	100
2	Учащиеся 5-8 классов	26	26	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	6	6	100
	в т.ч. за родительскую плату	20	20	100
3	Учащиеся 9-11 классов	5	5	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	1	1	100
	в т.ч. за родительскую плату	4	4	100
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	68	68	100
	в том числе льготных категорий	17	17	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			
	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			

	Общая количество учащихся всех возрастных групп			
	в том числе льготных категорий			

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

Модель предоставления питания	Столовая на сырье
Оператор питания, наименование	МКОУ Чернцкая ОШ
Адрес местонахождения	с. Чернцы, ул. Школьная, 11
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Попадьина Г.Н.
Контактные данные: тел. / эл. почта	8(49351)36140
Дата заключения контракта	нет
Длительность контракта	нет

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

Вид транспорта	
Принадлежность транспорта	-транспорт образовательной организации -транспорт оператора питания <b>-транспорт организации поставщика пищевой продукции</b> -транспорт ИП. предоставляющего пищевую продукцию -арендуемый транспорт
Условия использования транспорта	

**5. Инженерное обеспечение пищеблока**

Водоснабжение	(централизованное, собственная скважина, другие ведомственные источники)
Горячее водоснабжение	(централизованное, собственная котельная, <b>водонагреватель</b> , резервное горячее водоснабжение)
Отопление	(централизованное, собственная котельная)

Водоотведение	(централизованное, локальные сооружения - выгреб, другие)
вентиляция помещений	(естественная, 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 на сырье	Столовые на доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения	-	-	-	-
2	Производственные помещения	+			
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	-			-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	-			-
2.3	Мясо-рыбный цех	-		-	-
2.4	Доготовочный цех	-	-		-
2.5	Горячий цех	23,8 м <sup>2</sup>			-
2.6	Холодный цех	-			-
2.7	Мучной цех	-		-	-
2.8	Раздаточная	4,9 м <sup>2</sup>			
2.9	Помещение для резки хлеба	-		-	-
2.10	Помещение для обработки яиц	-		-	-
2.11	Моечная кухонной посуды	4 м <sup>2</sup>			-
2.12	Моечная столовой посуды	-			-
2.13	Моечная и кладовая тары	-			--

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 и оборудования
	Горячий цех	Плита электрическая	1	2012	2012	
		Электроводонагреватель	1	2004	2004	
		Картофелечистка	1	2012	2012	
		Холодильники	2	2009/2012	2009\2012	
		Электромясорубка	1	2022	2022	
	Моечная для мытья столовой и кухонной посуды	Моечные ванны	3			

Указать перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями для каждого цеха в соответствии с **приложением А**.

### 8.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования:

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производительность	дата изготовления	срок службы	сроки профилактического осмотра
1	Тепловое						
	Плита электрическая	Приготовление пищи					1 раз в год
	Электроводонагреватель	Нагрев воды	Аристон		2004		1 раз в год
2	Механическое						
	Электромясорубка	Изготовление фарша			2022		1 раз в год

	Картофелечистка	Очистка картофеля			2012		1 раз в год
3	Холодильное						
	Холодильник	Сохранение продуктов	LG		2012		1 раз в год
	Холодильник	Сохранение продуктов	Индезит		2009		1 раз в год
4	Весоизмерительное						
	Весы торговые механические	Взвешивание сырья, продуктов					1 раз в год
	Весы электрические	Взвешивание сырья, продуктов					1 раз в год

### 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	нет	нет	Осмотр 1 раз в год, ремонт по мере необходимости		Штурмина С.Е.- зав.хозяйством	1 раз в неделю
2	Механическое	нет	нет	Осмотр 1 раз в год, ремонт по мере необходимости		Штурмина С.Е.- зав.хозяйством	1 раз в неделю
3	Холодильное	нет	нет	Осмотр 1 раз в год, ремонт по мере необходимости		Штурмина С.Е.- зав.хозяйством	1 раз в неделю

4	Весоизмерительное	нет	нет			Штурмина С.Е.- зав.хозяйством	1 раз в неделю

### 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

### 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	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Зав. производством						
2	Технолог						
3	Повара	1	1	+	-	6	+
4	Рабочие кухни (помощники повара)	0,5	0,5	+	-	6	+

### 11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов
- самообслуживание

### 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
- Требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы
- Наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания