

## ПАСПОРТ

пищеблока Муниципального казённого общеобразовательного учреждения  
Есиплевской средней общеобразовательной школы  
наименование образовательной организации

Адрес месторасположения 155433 Ивановская область, Заволжский район,  
с. Есиплево, ул. Школьная, д.10

Телефон 8-49-333-34-174

эл почта: esi-sc@mail.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 Скворцова Татьяна Викторовна, директор школы

Ответственный за питание обучающихся Груздева Ольга Юрьевна, заведующий хозяйством

Численность педагогического коллектива 10 чел.

Количество классов по уровням образования 11

Количество посадочных мест 41

Площадь обеденного зала 29 кв.м

№ п/п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	0	0	0
2	2 класс	1	8	8
3	3 класс	0	0	0
4	4 класс	1	9	9
5	5 класс	0	0	0
6	6 класс	1	11	2
7	7 класс	0	0	0

8	8 класс	1	5	0
9	9 класс	0	0	0
10	10 класс	1	4	0
11	11 класс	1	4	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	17	17	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	17	17	100
2	Учащиеся 5-8 классов	16	16	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	2	2	12,5
	в т.ч. за родительскую плату	14	14	87,5
3	Учащиеся 9-11 классов	8	8	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
	в т.ч. за родительскую плату	8	8	100
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	41	41	100
	в том числе льготных категорий	19	19	46

### 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	0	0	0
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
2	Учащиеся 5-8 классов	0	0	0
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0

	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
3	Учащиеся 9-11 классов	0	0	0
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	0	0	0
	в том числе льготных категорий	0	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	Транспорт поставщика
Принадлежность транспорта	-транспорт ИП. предоставляющего пищевую продукцию
Условия использования транспорта	

## 5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	водонагреватель
Отопление	собственная котельная
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	-	4,7 кв.м	-	-
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	-	18 кв.м	-	-
2.6	Холодный цех	-	6 кв.м	-	-
2.7	Мучной цех	-	-	-	-
2.8	Раздаточная	-	2 кв.м	-	-
2.9	Помещение для резки хлеба	-	-	-	-
2.10	Помещение для обработки яиц	-	-	-	-
2.11	Моечная кухонной посуды	-	1 кв. м	-	-
2.12	Моечная столовой посуды	-	2 кв.м	-	-
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 оборудования
	Горячий цех	Плита электрическая	1	2011	2012	25



		на техосмотр	на проведе- ние метроло- гических работ	ремонта	тения нового и замена старого обору- дования	состояние оборудо- вания	обработки оборудован ия
1	Тепловое				имеется		имеется
2	Механическое						
3	Холодильное						имеется
4	Весоизмери- тельное				имеется		имеется

**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 приобретения	его процент изношенности оборудования	количество посадочных мест в столовой
1	-	-	-	-	41



## 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	0,75	0,75	среднее	-	2 года	имеется
4	Рабочие кухни (помощники повара)	0,75	0,75	среднее	-	4,5 года	имеется

## 11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов

## 12. Перечень нормативных и технологических документов:

- Примерное двухнедельное меню
- Ежедневное меню
- Меню раскладка
- Технологические карты (ТК)
- Накопительная ведомость
- 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
- Акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока по организации питания к новому учебному году
- 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