



Утверждено

Директор школы:

*Шипачев*  
Шипачев ОС

### ПАСПОРТ ПИЦЕБЛОКА

Муниципального казенного общеобразовательного учреждения Воскресенской  
основной школы  
наименование образовательной организации

Адрес месторасположения: Ивановская область, Лежневский район, с.Воскресенское,  
ул.Молодежная, д.6

Телефон 8(49357)23160

эл почта: voskrschol@yandex.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 Шипачёв Олег Сергеевич  
Ответственный за питание обучающихся Морозова Светлана Анатольевна  
Численность педагогического коллектива 11 чел.  
Количество классов по уровням образования 4(1-4кл), 5 (5-9кл)  
Количество посадочных мест 50  
Площадь обеденного зала 81 кв.м

| № п\п | Классы  | Количество классов | Численность обучающихся, всего чел. | В том числе льготной категории, чел. |
|-------|---------|--------------------|-------------------------------------|--------------------------------------|
| 1     | 1 класс | 1                  | 7                                   | 7                                    |
| 2     | 2 класс | 1                  | 8                                   | 8                                    |
| 3     | 3 класс | 1                  | 3                                   | 3                                    |
| 4     | 4 класс | 1                  | 4                                   | 4                                    |
| 5     | 5 класс | 1                  | 7                                   | 5                                    |
| 6     | 6 класс | 1                  | 5                                   | 2                                    |
| 7     | 7 класс | 1                  | 2                                   | 1                                    |
| 8     | 8 класс | 1                  | 5                                   | 2                                    |
| 9     | 9 класс | 1                  | 2                                   | 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                            | 22                | 22                        | 100%                   |
|       | в т.ч. учащиеся льготных категорий              | 22                | 22                        | 100%                   |
| 2     | Учащиеся 5-8 классов                            | 19                | 17                        | 89%                    |
|       | в т.ч. учащиеся льготных категорий              | 10                | 10                        | 100%                   |
|       | в т.ч. за родительскую плату                    | 9                 | 7                         | 77%                    |
| 3     | Учащиеся 9-11 классов                           | 2                 | 2                         | 100%                   |
|       | в т.ч. учащиеся льготных категорий              | 2                 | 2                         | 100%                   |
|       | в т.ч. за родительскую плату                    | 0                 |                           |                        |
|       | Общее количество учащихся всех возрастных групп | 43                | 41                        | 95%                    |
|       | в том числе льготных категорий                  | 34                | 34                        | 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                            | 22                | 5                         | 23%                    |
|       | в т.ч. учащиеся льготных категорий              |                   |                           |                        |
| 2     | Учащиеся 5-8 классов                            | 19                | 11                        | 58%                    |
|       | в т.ч. учащиеся льготных категорий              | 3                 | 3                         | 100%                   |
|       | в т.ч. за родительскую плату                    | 8                 | 8                         | 100%                   |
| 3     | Учащиеся 9-11 классов                           | 2                 | 2                         | 100%                   |
|       | в т.ч. учащиеся льготных категорий              | 1                 | 1                         | 50%                    |
|       | в т.ч. за родительскую плату                    | 1                 | 1                         | 50%                    |
|       | Общая количество учащихся всех возрастных групп | 43                | 41                        | 95%                    |
|       | в том числе льготных категорий                  | 4                 | 4                         | 100%                   |
|       |   |                   |                           |                        |

### 3. Модель предоставления услуги питания (столовая на сырье, столовая доготовочная, буфетно-раздаточная)

|   |   |
|---|---|
| Модель предоставления питания                       | Столовая на сырье   |
| Оператор питания, наименование                      | МКОУ Воскресенская ОШ   |
| Адрес местонахождения                               | Ивановская область, Лежневский район, с.Воскресенское, ул.Молодежная, д.6 |
| Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо | Шипачёв Олег Сергеевич  |
| Контактные данные: тел. / эл. почта                 | voskrschol@eandex.ru  |

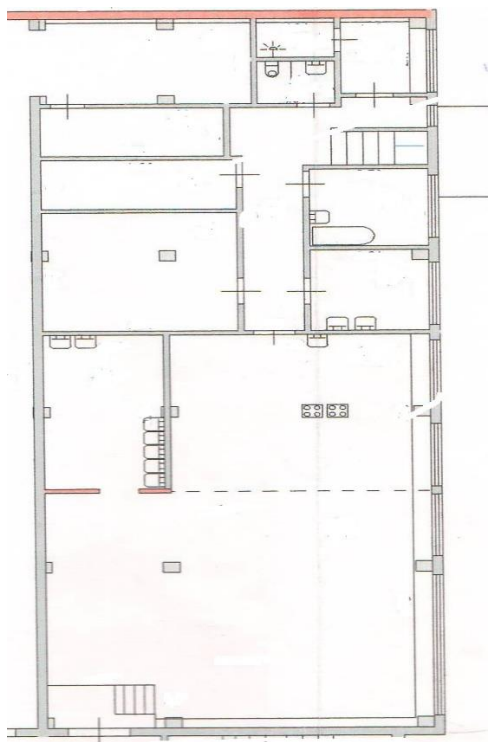
### 4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

|                                  |   |
|----------------------------------|---|
| Вид транспорта                   | автомобильный                                   |
| Принадлежность транспорта        | транспорт ИП предоставляющего пищевую продукцию |
| Условия использования транспорта | -   |

### 5. Инженерное обеспечение пищеблока

|                       |                                      |
|-----------------------|--------------------------------------|
| Водоснабжение         | <u>Централизованное</u>              |
| Горячее водоснабжение | <u>Водонагреватель</u>               |
| Отопление             | <u>Централизованное</u>              |
| Водоотведение         | Централизованное                     |
| вентиляция помещений  | Естественная, <u>искусственная</u> , |

## 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                      | -                                | 29.43                         | -                        | -                   |
| 2     | Производственные помещения               | -                                | -                             | -                        | -                   |
| 2.1   | Овощной цех (первичной обработки овощей) | -                                | 8.06                          | -                        | -                   |
| 2.2   | Мясо-рыбный цех                          | -                                | 6.2                           | -                        | -                   |
| 2.3   | Горячий цех                              | -                                | 35.12                         | -                        | -                   |
| 2.4   | Моечная кухонной посуды                  | -                                | 15.64                         | -                        | -                   |
| 3     | Комната для приема пищи (персонал)       | -                                | 4.48                          | -                        | -                   |

## 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                    | Жарочный шкаф               | 1                              | 2011             | 2015                         | 10%                                |
|       |                                | Плита электрическая         | 1                              | 2020             | 2020                         | 5%                                 |
|       |                                | Водонагреватель             | 1                              | 2012             | 2012                         | 40%                                |
| 2     | Зона холодильного оборудования | Холодильник                 | 1                              | 2020             | 2020                         | 5%                                 |
|       |                                | Холодильник                 | 1                              |                  |                              | 70%                                |
| 3     | Складские помещения            | Весы настольные             | 1                              | 2020             | 2020                         | 5%                                 |

Перечень недостающего оборудования:

Мясорубка

Блендер

Кухонный комбайн

Холодильник 2х камерный

## 8.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования:

| № п/п            | Наименование технологического оборудования | Характеристика оборудования  |                   |                            |                   |             |                                 |
|------------------|--|------------------------------|-------------------|----------------------------|-------------------|-------------|---------------------------------|
|                  |  | назначение                   | марка             | производительность         | дата изготовления | срок службы | сроки профилактического осмотра |
| Тепловое         |  |                              |                   |                            |                   |             |                                 |
|                  | Плита электрическая                        | Приготовление пищи           | АВАБ ЭП-4П        | 4-х конфорочная            | 2020              | 2года       | 1 раз в год                     |
|                  | Жарочный шкаф                              | Приготовление пищи           | Atesy ЭШВ-1-5     | Номинальная мощность 5 кВт | 2020              | 2года       | 1 раз в год                     |
|                  | Водонагреватель                            | Нагревание воды              | ARISTO N ABS SLV  | 80 л                       | 2012              | 10лет       | 1 раз в год                     |
| Холодильное      |  |                              |                   |                            |                   |             |                                 |
|                  | Холодильник                                | Сохранение продуктов         | Pozis RK FNF-172  | 2х камерный                | 2020              | 2года       | 1раз в год                      |
|                  | Холодильник                                | Сохранение продуктов         | Юрюзань-207       | 2х камерный                | 1993              |             | 1 раз в год                     |
| Весозмерительное |  |                              |                   |                            |                   |             |                                 |
|                  | Электронные весы                           | Взвешивание сырья, продуктов | ELECTRONIK SCALES | До 10 кг                   | 2018              | 2года       | 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                                   |                               |  |                    |  |   |  |
|       | Жарочный шкаф                              | -                             | -  | -                  | -  | повар                                   | 1 раз в неделю                           |
|       | Плита электрическая                        | -                             | -  | -                  | -  | повар                                   | 1 раз в неделю                           |
| 2     | Холодильное                                |                               |  |                    |  |   |  |
|       | Холодильник Pozis RK FNF-172               | -                             | -  | -                  | -  | повар                                   | 1 раз в неделю                           |
|       | Холодильник Юрюзань-207                    | -                             | -  | -                  | 2023-2024  | повар                                   | 1 раз в неделю                           |
| 4     | Весоизмерительное                          |                               |  |                    |  |   |  |
|       | Весы электронные ELECTRONIK SCALES         | -                             | -  | -                  | -  | повар                                   | 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 |
|       | Стол обеденный            | 5  | 1993                  | 95                                | 42                                    |
|       | Лавка                     | 8  | 1993                  | 95                                | 32                                    |
|       | Стул                      |  | 1993                  | 95                                | 10                                    |
|       | Стол+лавка                | 4  | 2010                  | 75                                | 8                                     |

### 9. Характеристика бытовых помещений

| № п/п | Перечень бытовых помещений         | Характеристика помещений -, площадь М <sup>2</sup> |
|-------|------------------------------------|--|
|       |                                    | количество единиц оборудования для бытовых целей   |
|       | Комната для приема пищи (персонал) | 4.48/нет   |

## 10. Штатное расписание работников пищеблока

| № п/п | Наименование должностей          | Характеристика персонала столовой |                    |                             |                         |             |                   |
|-------|----------------------------------|-----------------------------------|--------------------|-----------------------------|-------------------------|-------------|-------------------|
|       |                                  | количество ставок                 | укомплектованность | базовое образование         | квалификационный разряд | стаж работы | наличие медкнижки |
| 1     | Повара                           | 1                                 | 100 %              | Среднее специальное         | 1                       | 20          | Имеется           |
| 2     | Рабочие кухни (помощники повара) | 1                                 | 100%               | Среднее специальное/среднее | 1                       | 20          | имеется           |

## 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)
- 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
- 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 HACCP