

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Пестяковская средняя школа» (МБОУ «Пестяковская СШ»)  
155650, Ивановская область, п. Пестяки, ул. Социалистическая, дом 15  
Т.: +7(49346)2-15-58; E-mail: mboups16@mail.ru  
Сайт <https://ivobr.ru/mouorpestyaki/pestyakovskaya/>

Утверждаю  
Директор МБОУ «Пестяковская СШ»  
Е.Н.Марихова



# ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА

2022 год

## **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: директор Марихова Елена Николаевна  
Ответственный за питание обучающихся: заместитель директора по ВР Баринаева Елена Павловна  
Численность педагогического коллектива - 21 человек  
Количество классов по уровням образования - 14 классов  
Количество посадочных мест - 72  
Площадь обеденного зала - 122,2 м<sup>2</sup>

№ п/п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	1	25	25
2	2 класс	2	51	51
3	3 класс	1	26	26
4	4 класс	1	30	30
5	5 класс	1	23	11
6	6 класс	1	23	7
7	7 класс	2	47	19
8	8 класс	1	26	14
9	9 класс	2	51	14
10	10 класс	1	10	0
11	11 класс	1	14	2
	Всего	14	326	199

**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	132	132	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	132	132	100
2	Учащиеся 5-8 классов	119	111	93
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	51	51	100
	в т.ч. за родительскую плату	68	60	88
3	Учащиеся 9-11 классов	75	59	79

	в т.ч. учащиеся льготных категорий	16	16	100
	в т.ч. за родительскую плату	59	43	73
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	326	302	93
	в том числе льготных категорий	199	199	66

## 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	132	76	58
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	1	1	100
2	Учащиеся 5-8 классов	170	1	1
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	1	1	100
	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	326	77	24
	в том числе льготных категорий	2	2	100

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

Модель предоставления питания	догоготовочная
Оператор питания, наименование	Пестяковское районное потребительское общество (Пестяковское РАЙПО)
Адрес местонахождения	155650, Ивановская область, п. Пестяки, ул Гагарина д.5
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	председателя правления Пестяковского РАЙПО Ляпиной Анны Юрьевны
Контактные данные: тел. / эл. почта	Тел/факс. 8 (49346) 2-13-05 e-mail: <a href="mailto:raipo1961@mail.ru">raipo1961@mail.ru</a>
Дата заключения контракта	01.09.2022
Длительность контракта	до 31.12.2022

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

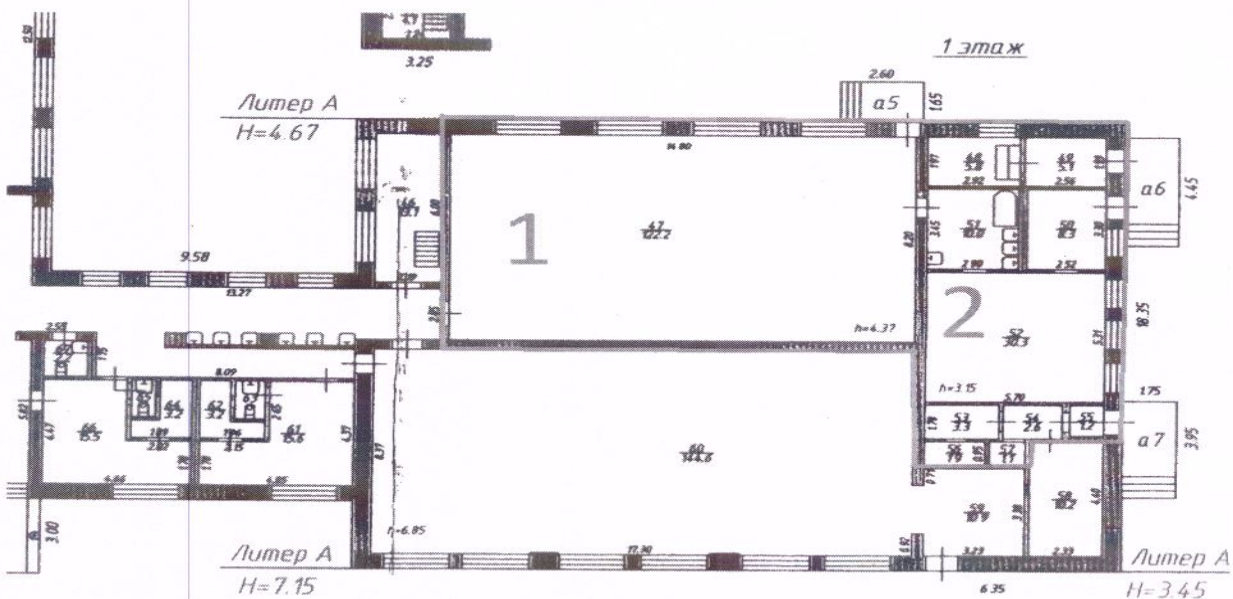
Вид транспорта	нет
Принадлежность транспорта	нет
Условия использования транспорта	нет

**5. Инженерное обеспечение пищеблока**

Водоснабжение	<u>централизованное,</u>
Горячее водоснабжение	<u>водонагреватель</u>
Отопление	<u>централизованное</u>
Водоотведение	<u>централизованное</u>
вентиляция помещений	<u>комбинированная</u>

**6. Проектная мощность** - столовая школьная запроектирована с учетом организации 2-х разового горячего питания из расчета 326 человек. Работа предусмотрена на доготовке полуфабрикатов, производственная мощность 600 блюд в смену.

**План-схема расположения помещений пищеблока**



**№1-столовая**

**№2-Пищеблок:**

**51-моечная кухонной и столовой посуды**

**52-горячий цех**

**50- вход и гардеробная для персонала**

**58- склад для хранения сыпучих продуктов, консервов**

**55,54,53,56-бытовые помещения для персонала**

**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 доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения	-	-	10,0	-
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	-	-	30,3	-
2.6	Холодный цех	-	-	-	-
2.7	Мучной цех	-	-	-	-
2.8	Раздаточная	-	-	-	-
2.9	Помещение для резки хлеба	-	-	-	-
2.10	Помещение для обработки яиц	-	-	-	-
2.11	Моечная кухонной посуды	-	-	10,2	-
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 оборудования

1	Складское помещение	Стеллаж	1	1980	1980	100
		Подтоварник	1	2010	2010	100
		Морозильная камера	1	2007	2007	100
2	Горячий цех	Плита 4-х камфорочная с жарочным шкафом	2	2007	2007	100
		Мармит электрический сухого нагрева	1	2010	2010	100
		Стол производственные	3	2000	2000	100
		Весы товарные	1	2008	2008	100
		Холодильник для проб	1	2011	2011	100
		Холодильник для молочной продукции	1	2010	2010	100
		Холодильник для мясной продукции	1	2010	2010	100
		Морозильная камера	1	2013	2013	100
		Стол для хлеба	1	2002	2002	100
		Шкаф для хранения хлеба	1	2000	2000	100
		Стеллаж под кухонный инвентарь	1	2013	2013	100
		Зонт вентиляционный	1	2007	2007	100
3	Моечная кухонной и столовой посуды	Мойка для кухонной посуды и инвентаря	2	2013	2013	100



		Посудомоечная машина	1	2021	2021	100
		Стеллажи для сушки посуды	2	2013	2013	100
		Полка для сушки стаканов	1	2013	2013	100
		Стеллаж для хранения посуды	1	2013	2013	100
		Водонагреватель	3	2013	2013	100

### 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 2-х камфорочная с жарочным шкафом 2шт	Готовка обедов	ПЭЖ-4 ПМЭС7	15,6кВт, жарочный шкаф 3,6 кВт	2007	15 лет	Раз в год
	Мармит электрический сухого нагрева	Для разогрева обедов	ОКМ-60	1,2кВт	2010	12 лет	Раз в год
2	Механическое: Водонагреватель 2шт	Нагрев воды для мытья посуды	Аристон	50л	2012	10 лет	Раз в год
	Водонагреватель 1шт	Для мытья рук	Термекс	5л	2012	10 лет	Раз в год
3	Холодильное: Холодильник 1шт	Для проб	Атлант	1,2 кВт	2011	11 лет	Раз в год
	Холодильник 1шт	для молочной продукции	Бош	277Вт	2010	12 лет	Раз в год
	Холодильник 1шт	для мясной продукции	Бирюса	120Вт	2010	11 лет	Раз в год

	Ларь морозильный	для хранения ягод	F200S	1,3кВт	2011	11 лет	Раз в год
4	Весоизмерительное: Весы настольные циферблатные	Взвешивание продуктов	РН-3Ц13УМ	От 20гдо3000г	2011	11 лет	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	не требуется	не приводился	не требуется	завхоз	Ежедневно с применением моющих средств
2	Механическое	нет	не требуется	не приводился	не требуется	завхоз	Ежедневно с применением моющих средств
3	Холодильное	нет	не требуется	не приводился	не требуется	завхоз	Ежедневно с применением моющих средств
4	Весоизмерительное	нет	не требуется	не приводился	не требуется	завхоз	Ежедневно с применением моющих средств

### 9. Характеристика помещения и оборудования столовой

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой -, площадь 122,2М <sup>2</sup>			
		количество единиц оборудования	дата его приобретения	процент изношенности оборудования	количество посадочных мест в столовой
1	Столы обеденные	18	2007	100%	72
2	Стол предмоечный	1	2000	100%	
3	Стол Раздаточный	1	2000	100%	
4	Табуретки	72	2007	100%	



### 9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М <sup>2</sup>	
		количество	единиц оборудования для бытовых целей
1	Санузел для сотрудников	Площадь- 1,9м <sup>2</sup>	Унитаз -1шт, Раковина-1шт
2	Гардеробная персонала	Площадь -8,8 м <sup>2</sup>	Шкаф-1шт
3	Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря	Площадь -3,3 м <sup>2</sup>	Шкаф для уборочного инвентаря

### 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	Повар	1	да	да	4	40 лет	имеется
4	Рабочие кухни (кухонный работник )	0,5	да	да	да	15 лет	имеется
5	Других работников пищеблока/ посудомойщиц	1	да	да	нет	4 года	имеется

### 11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов
- самообслуживание
- шведский стол
- меню по выбору

### 12. Перечень нормативных и технологических документов:

№	Наименование	Наличие
1	Примерное двухнедельное меню	имеется
2	Ежедневное меню	имеется
3	Меню раскладка	имеется
4	Технологические карты (ТК)	Не имеется
5	Технико-технологические карты (ТТК) при включении в рацион питания новой кулинарной продукции с пониженным содержанием соли и сахара	Не имеется
6	Накопительная ведомость	имеется
7	График приема пищи	имеется
8	Гигиенический журнал (сотрудники)	имеется
9	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	имеется
10	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	имеется

11	Журнал бракеража готовой пищевой продукции-в наличии	имеется
12	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	имеется
13	Ведомость контроля за рационом питания	имеется
14	Приказ о составе бракеражной комиссии	имеется
15	График дежурства преподавателей в столовой	имеется
16	Акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока по организации питания к новому учебному году	имеется
17	Программа по совершенствованию системы организация питания обучающихся	имеется
18	Положение об организации питания обучающихся	имеется
19	Положение о бракеражной комиссии	имеется
20	Приказ об организации питания	имеется
21	Должностные инструкции персонала пищеблока	имеется
22	Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП	имеется
23	Требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы	имеется
24	Наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания	имеется