

**Муниципальное общеобразовательное учреждение средняя школа № 10  
города Фурманова**

## **ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА**

**Муниципальное общеобразовательное учреждение  
средняя школа № 10 города Фурманова**

наименование образовательной организации

**Ивановская область, г. Фурманов, ул. Тимирязева, д. 10**

адрес месторасположения

Телефон: 8 (49341) 2-08-13, эл. почта: furmanov\_sc10@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: Тарунова Галина Александровна

Ответственный за питание обучающихся: Степанова Вера Леонидовна

Численность педагогического коллектива - 42 человек

Количество классов по уровням образования - 31

Количество посадочных мест - 150

Площадь обеденного зала - 202,4 м<sup>2</sup>

№ п/п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1.	1 класс	3	96	-
2.	2 класс	3	84	1
3.	3 класс	4	104	3
4.	4 класс	3	82	2
5.	5 класс	3	82	18
6.	6 класс	3	93	17
7.	7 класс	3	80	8
8.	8 класс	3	83	16
9.	9 класс	4	108	19
10.	10 класс	1	31	3
11.	11 класс	1	20	3

## 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	366	300	81%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	-	-	-
2.	Учащиеся 5-8 классов	338	273	80%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	56	56	20%
	в т.ч. за родительскую плату		217	80%
3.	Учащиеся 9-11 классов	159	133	83%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	21	21	10%
	в т.ч. за родительскую плату		112	90%
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	863	706	82%
	в том числе льготных категорий	77	77	10%

### 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	366	66	19%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	6	6	11%
2.	Учащиеся 5-8 классов	338	60	17%
	в т.ч. учащиеся льготных	3	3	20%



## 7. Материально-техническое оснащение пищеблока

### 7.1. Перечень помещений и их площадь м<sup>2</sup>

№ 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		11,4		
2.	Производственные помещения		76,8		
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)		7,5		
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)		-		
2.3	Мясо-рыбный цех		15,5		
2.4	Доготовочный цех		-		
2.5	Горячий цех		29,3		
2.6	Холодный цех		-		
2.7	Мучной цех		-		
2.8	Раздаточная		5,0		
2.9	Помещение для резки хлеба		4,0		
2.10	Помещение для обработки яиц		4,0		
2.11	Моечная кухонной посуды		5,0		
2.12	Моечная столовой посуды		6,5		
2.13	Моечная и кладовая тары		-		
2.14	Производственное помещение буфета-раздаточной		-		
2.15	Посудомоечная буфета-раздаточной		-		
3.	Комната для приема пищи (персонал)		10,0		

### 7.2. Характеристика технологического оборудования пищеблока

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Характеристика оборудования				
		наименование оборудования	количество единиц оборудования	дата его выпуска	даты начала его эксплуатации	процент изношенности оборудования
1.	Складское помещение	Холодильник бытовой «Атлант»	2	2010	2010	50
		Ларь холодильный	1	2010	2010	50
		Ларь холодильный	1	2021	2021	10
		Стеллаж	2	1980	1980	50
		Подтоварник	2	2000	2000	50
2.	Горячий цех	Плита электрическая ЭП-2М	1	1992	1992	80
		Плита электрическая ПЭСМ -4Ш	2	2012	2012	50
		Сковорода электрическая СЭСМ	1	1992	1992	80
		Кипятильник электрический КМЭ-100	1	2021	2021	10
		Холодильник бытовой	1	1989	1989	80

		«Полнос»				
		Машина протирочная МРО-160	1	2007	2007	50
		Весы CAS SW-2	1	2021	2021	10
		Ванна моечная	2	2014	2014	30
		Стол производственный	3	2019	2019	10
3.	Овощной цех	Картофелечистка МОК - 250 У	1	2021	2021	10
		Ванна моечная 2хсекционная	1	2014	2014	30
		Весы РП -100Ш13У	1	1977	1977	80
		Стеллаж	1	1980	1980	50
4.	Мясо-рыбный цех	Мясорубка электрическая МИМ-300	1	2021	2021	10
		Мясорубка электрическая НМ-22	1	2011	2011	30
		Стол производственный	2	2014	2014	30
		Ванна моечная 2хсекционная	1	2014	2014	30
		Холодильник ВЕКО-RCNK356K00W	1	2017	2017	30
		Весы М-ЕР 326AFU	1	2021	2021	10
		Шкаф жарочный ШЖСМ-3	1	2012	2012	50
		Шкаф жарочный ШЖСМ-3	1	1992	1992	80
5	Раздаточная (место располагается в горячем цехе)	Мармит электрический ЭПМ	1	1992	1992	80
6.	Помещение для резки хлеба (место располагается в горячем цехе)	Шкаф хлебный	1	2018	2018	10
		Стол	1	2008	2008	30
7	Место для обработки яиц (место располагается в мясо-рыбном цехе)	Стол производственный	1	2016	2016	30
8.	Моечная столовой и кухонной посуды (совмещены, находятся в горячем цехе, отделена)	Стол для посуды	2	1980	1980	70
		Ванная моечная 2хсекционная	3	2014	2014	30
		Стеллаж для хранения посуды (железный)	1	1980	1980	50
		Водонагреватель TermexER 80v	2	2021	2021	15
9.	Комната для приема пищи (персонал)	Стол	2	2008	2008	30
		Стул	6	2008	2008	30
		Шкаф	1	2008	2008	30

### 7.3. Дополнительные характеристики технологического оборудования

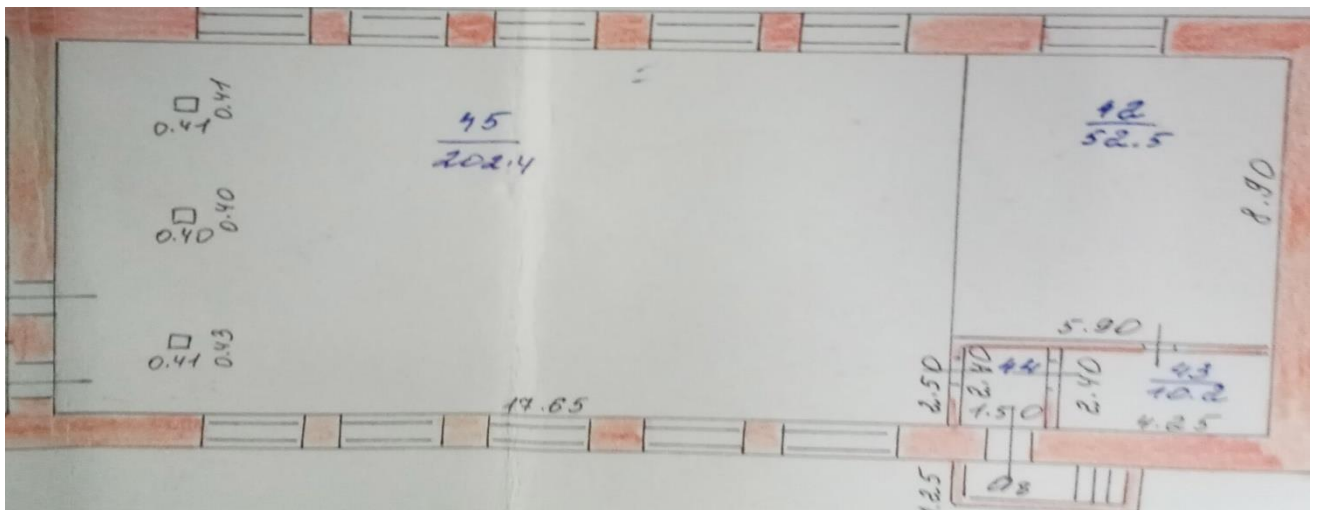
№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производительность	дата изготовления	срок службы	сроки профилактического осмотра
<b>1. Тепловое</b>							
1.1	Плита электрическая	приготовление пищи	ЭП-2М		1992	31 год	1 раз в год
1.2	Плита электрическая	приготовление пищи	ПЭСМ - 4Ш		2012	11 лет	
1.3	Сковорода электрическая	приготовление пищи	СЭСМ		1992	31 год	
1.4	Водонагреватель	нагревание воды	TermexER 80v		2021	2 года	
1.5	Кипятильник электрический	кипячение воды	КМЭ-100		2021	2 года	
1.6	Шкаф жарочный	приготовление пищи	ШЖСМ-3		2012	11 лет	
1.7	Шкаф жарочный	приготовление пищи	ШЖСМ-3		1992	31 год	
1.8	Мармит электрический	поддержание температуры	ЭПМ		1992	31 год	
<b>2. Механическое</b>							
2.1	Машина протирочная	размешивание	МРО-160		2007	16 лет	1 раз в год
2.2	Картофелеочистка	очистка картофеля	МОК-250У		2021	2 года	
2.3	Мясорубка электрическая	изготовление фарша	МИМ-300		2021	2 года	
2.4	Мясорубка электрическая	изготовление фарша	НМ-22		2011	12 лет	
<b>3. Холодильное</b>							
3.1	Холодильник бытовой	сохранение продуктов	«Атлант»		2010	13 лет	ежемесячно
3.2	Ларь холодильный	заморозка сырья, продуктов	СНЕЖ МЛК 400		2010	13 лет	
3.3	Ларь холодильный	заморозка сырья, продуктов	F 500 S		2021	2 года	
3.4	Холодильник бытовой	сохранение продуктов	«Полюс»		1989	33 года	
3.5	Холодильник	сохранение продуктов	ВЕКО-RCNK 356K00W		2017	6 лет	
<b>4. Весоизмерительное</b>							
4.1	Весы	взвешивание	CAS SW-2		2021	2 года	поверка

		сырья, продуктов, продукции					1 раз в год
4.2	Весы	взвешивание сырья	РП-100Ш13У		1977	46 лет	
4.3	Весы	взвешивание сырья, продуктов, продукции	М-EP 326AFU		2021	2 года	

**7.4. 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 о совместной деятельности с ООО «Фудстар» № 5 от 09.01.2023 (п.2.1.15)	-	осмотр 1 раз в год, ремонт - по мере необходимости	-	механик холодильного и технологического оборудования ООО «Фудстар» А.Б. Иксанов	1 раз в неделю
2.	Механическое						
3.	Холодильное						
4.	Весоизмерительное	по отдельному договору со спец. организацией 1 раз в год	по отдельному договору со спец. организацией 1 раз в год	по мере необходимости со спец. организацией	-	-	ежедневно

**8. 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
1.	Стол	33	2008	50	S=202,4 м <sup>2</sup> вместимость: 150 мест
2.	Стулья (табурет)	134	2008	50	
3.	Стол	4	2021	10	
4.	Стулья (табурет)	16	2021	10	
5.	Стол производственный	2	2021	10	

### 9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М <sup>2</sup>
		количество единиц оборудования для бытовых целей
1.	Туалетная комната	1,2 м <sup>2</sup> /нет
2.	Комната для приема пищи (персонал)	10 м <sup>2</sup> /нет

### 10. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика персонала столовой					
		кол-во ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1.	Зав. производством	1	100%	среднее специальное	5	48 лет	имеется
2.	Технолог	-	-	-	-	-	-
3.	Повара	3	100%	среднее специальное	3	34 года 12 лет 1 год	имеются
4.	Рабочие кухни (помощники повара)	1	100%	среднее специальное	-	0,5 лет	имеется

### 11. Форма организации питания обучающихся

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

### 12. Перечень нормативных и технологических документов:

- примерное двухнедельное меню
- ежедневное меню
- меню раскладка
- технологические карты (ТК)
- технико-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