

УТВЕРЖДЕНО
Директор МБОУ «СП №92 г. Вельска»
С.Н. Беляева
«01» сентября 2025г.



ПАСПОРТ

пищеблока муниципального бюджетного общеобразовательное
учреждения «Средняя школа №92 г Вельска»

Адрес месторасположения:

165150 Архангельская область, г. Вельск, пер. Школьный, д.3

Телефон: 8(81836)6-27-65 эл почта: shkola92gvelska@yandex.ru

Содержание

1. Общие сведения об образовательной организации:
 - численность обучающихся по классам, 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 Светлана Николаевна Беляева;
Ответственный за питание учащихся: заведующий столовой Лариса Михайловна Гуляева
Численность педагогического коллектива: 36 чел.

Количество классов: 28 шт.

Количество посадочных мест 80

Площадь обеденного зала: 65,5 кв.м.

№ п/п	классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В т. ч льготных категорий
1	1 класс	2	59	5
2	2 класс	3	70	10
3	3 класс	3	83	6
4	4 класс	3	72	12
5	5 класс	3	88	8
6	6 класс	3	67	6
7	7 класс	3	83	7
8	8 класс	3	71	4
9	9 класс	3	67	5
10	10 класс	1	22	1
11	11 класс	1	18	1
	Итого:	28	700	65

2. Охват горячим питанием по возрастным группам воспитанников

2.1 Охват одноразовым горячим питанием по возрастным группам воспитанников

№ п/п	Контингент по группам обучающихся	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием	
			Количество, чел.	% от числа обучающихся
1	Учащиеся 1-4 классов	284	283	99,6
	в т.ч. учащихся льготных категорий	15	15	100
2	Учащиеся 5-9 классов	376	209	55,6
	в т.ч. учащихся льготных категорий	30	25	83,3
	в т.ч. за родительскую плату		184	
3	Учащиеся 10-11 классов	40	11	27,5
	в т.ч. учащихся льготных категорий	1	1	100
	в т.ч. за родительскую плату		10	
	Общее количество учащихся всех классов	700	503	71,2
	в том числе льготных категорий	35	27	77,1
	В т.ч. за родительскую плату		476	

2.1 Охват горячим питанием учащихся группы продлённого дня

№ п/п	Контингент по группам обучающихся	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием	
			Количество, чел.	% от числа обучающихся
1	Учащиеся 1-4 классов	25	25	100
	в т.ч. воспитанники льготных категорий	0	0	0

3. Модель предоставления услуги питания: пищеблок, работающий на сырье

Модель предоставления питания	Пищеблок, работающий на сырье
Оператор питания, наименование	нет
Адрес местонахождения	Архангельская область, г. Вельск, пер. Школьный, д.3
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Гуляева Лариса Михайловна
Контактные данные: тел. / эл. почта	8 (81836) 6-15-78
Дата заключения контракта	нет
Длительность контракта	нет

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	Транспорт организации, поставляющей продукты питания
Принадлежность транспорта	<u>-транспорт организации поставщика пищевой продукции</u> -транспорт ИП. предоставляющего пищевую продукцию
Условия использования транспорта	нет

Продукты доставляются специализированной машиной поставщика в соответствии с заявкой. Принимает продукты - заведующая столовой при наличии документов соответствия: деклараций, сертификатов.

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	<u>централизованное</u>
Горячее водоснабжение	<u>водонагреватель</u>
Отопление	<u>централизованное</u>
Водоотведение	<u>Централизованное</u>
вентиляция помещений	(естественная, <u>искусственная</u> , комбинированная)

6. Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока (Приложение №1)

7. Материально-техническое оснащение пищеблока:

Пищеблок образовательного учреждения получает сырье от поставщика и затем осуществлять процесс приготовления блюд.

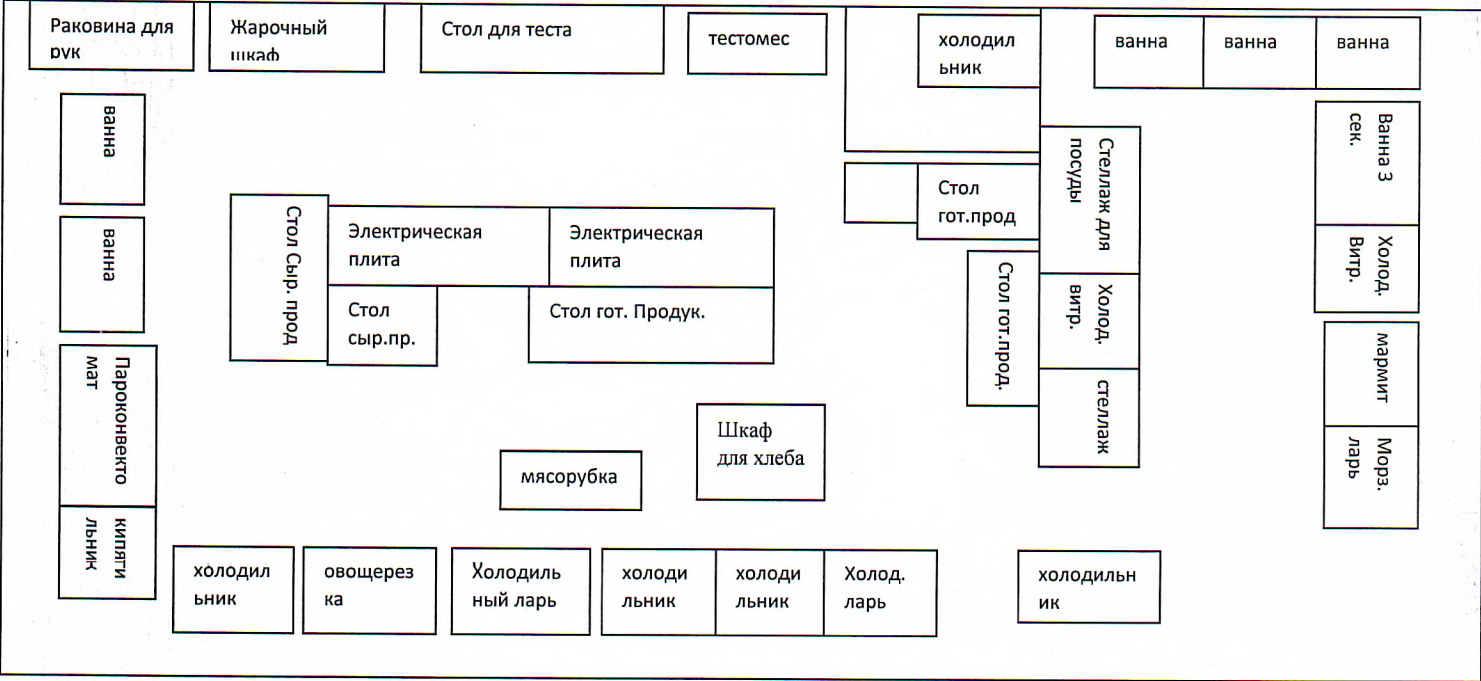
В состав пищеблока, работающего на сырье, входит: цех первичной обработки овощей, горячий, холодный, мясо-рыбный цеха, раздаточная, моечная кухонной посуды, кладовая сухих продуктов, кладовая для овощей, помещение с холодильными оборудованием для хранения скоропортящихся продуктов, раздевалка, помещение для хранения уборочного инвентаря и приготовления моющих и дезинфицирующих растворов.

Технологическое оборудование пищеблока соответствует действующим санитарно-эпидемиологическими требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания.

8. Характеристика технологического оборудования пищеблока

Наименование оборудования	Кол-во шт.	Дата выпуска	Дата ввода в эксплуатацию	% изношенности
Электрическая плита с жарочным шкафом	2	2009	2009	50 %
Система вентиляции	1	2007	2007	50
Водонагреватель	4	2013	2013	50
Стол сырой продукции	2	2007	2007	50
Стол для готовой продукции	3	2007	2007	50
Стол для теста	1	2025	2025	1
Стеллаж для кухонной посуды	2	2021	2021	2
Стеллаж для столовой посуды	1	2021	2021	2
Автоматическая хлебопекарня LG	1	2011	2011	20
Кипятильник проточный КНЭ-150-01	1	2011	2011	20
Мармит универсальный	1	2009	2009	50
Машина взбивальная-миксер В-30	1	2012	2012	40
Машина картофеле очистительная МОК-300М	1	2021	2021	10
Микроволновая печь	1	2004	2004	40
Электрическая мясорубка Moulinex	1	2014	2014	50
Электрическая мясорубка Tefal 7001	1	2012	2012	50
Мясорубка МИМ-300м-01	1	2019	2019	40
Пароконвектомат электрический Eltto 1 1011М (душ в комп.)	1	2021	2021	20

Весы электронные порционные	2	2011	2011	30
Терка бытовая	1	2021	2021	20
Термопот Energy.5k.	1	2023	2023	10
Термопот Фея ТП-6011	1	2015	2015	20
Тестомес однокоростной YS-W50H-1C	1	2021	2021	20
Микроволновка	1	2023	2023	10
Фарша мешалка	1	2023	2023	10
СВЧ «Горизонт»	1	2018	2018	50
Витрина холодильная	1	2004	2004	50
Витрина холодильная «Бирюса»	1	2005	2005	50
Холодильная витрина Бирюса 310	1	2022	2022	20
Холодильный ларь Бирюса 200НК-5	1	2013	2013	40
Холодильник Саратов	1	2006	2006	50
Холодильник Ардо 2 камерный	1	2012	2012	50
Ларь морозильный Бюриса-200к	1	2008	2008	70
Холодильник «Индезит»	1	2009	2009	70
Холодильник «Индезит»	1	2006	2006	70
Шкаф жарочный 3 камеры	1	1990	1990	80
Мойка 3- секционная	1	1990	1990	80
Раковина для мытья рук	1	1990	1990	80
Шкаф для хранения хлеба	1	2020	2020	30
Моечная ванна для котлов	1	1990	1990	80



полноценным питанием в течение дня:завтрак, обед. Приготовление (выпуск) готовых блюд из продуктов, доставленных поставщиком.

Технологический процесс – работа по десятидневному меню.

На пищеблоке имеются в достаточном количестве посуды, кастрюли различной емкости,тазы для сыпучих, ножи, разделочные доски. Весь инвентарь и оборудование промаркировано, имеет инвентарный номер, все находится в рабочем состоянии.

9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М²	
		количество единиц оборудования для бытовых целей	
1	Санузел для сотрудниковпищеблока	нет	Общий для персонала МБОУ «СШ № 92 г. Вельска»
2	Гардеробная персонала	да	5,7 кв.м
3	Душевые для сотрудников пищеблока	нет	
4	Стирка спецодежды		Оборудование – машина автомат

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. столовой	1	1	Среднее профессиональное -	6 разряд	52	имеется
2	Повар	1	1	Среднее профессиональное -	5 разряд	31	имеется
3	Повара	1	1	Начальное профессиональное	3 разряд	17 лет	имеется
4	Повар	1	1	Среднее профессиональное	4 разряд	16 лет	имеет
5	Повар	1	1	Не полное среднее профессиональное	4 разряд	29	имеет
4	Кухонный	2	2	Среднее	-	41 лет	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)
- 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
- Акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока по организации питания к новому учебному году
- Положение об организации питания воспитанников
- 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 организации

Приложение 1

