



**ПАСПОРТ**  
пищеблока

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя  
общеобразовательная школа №11»**  
наименование образовательной организации

Адрес месторасположения: Удмуртская Республика,  
город Ижевск ул.Максима Горького 160

Телефон 3412 (436956) эл. почта: izhschool11@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 Матвеева Наталья Григорьевна  
Ответственный за питание обучающихся Семенова Светлана Александровна  
Численность педагогического коллектива 42 чел.

Количество классов по уровням образования 1-4 классы (15), 5-9 классы(16), 10-11 кл.(2)

Количество посадочных мест 120

Площадь обеденного зала 198,5 м2

№ п/п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	4	100	100
2	2 класс	4	84	84
3	3 класс	4	88	88
4	4 классов	3	74	74
	5 классов	3	69	21
	6 классов	3	63	14
	7 классов	3	72	20
	8 классов	3	59	10
	9 классов	4	79	9
	10 классов	1	25	5
	11 классов	1	25	6

## 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
<b>1</b>	<b>Учащиеся 1-4 классов</b>	<b>346</b>	<b>346</b>	<b>100</b>
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	346	346	100
<b>2</b>	<b>Учащиеся 5-8 классов</b>	<b>263</b>	<b>263</b>	<b>100</b>
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	65	65	24,7
	в т.ч. за родительскую плату	198	198	100
<b>3</b>	<b>Учащиеся 9-11 классов</b>	<b>129</b>	<b>129</b>	<b>100</b>
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	20	20	16
	в т.ч. за родительскую плату	109	109	84,5
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	<b>738</b>	<b>738</b>	100
	в том числе льготных категорий	431	431	58,4

### 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	346	105	30,3
	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, буфетно-раздаточная)**

Модель предоставления питания	Столовая на сырье
Оператор питания, наименование	ООО «МАНГО»
Адрес местонахождения	Г.Ижевск, ул. Холмогорова ,34
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Латыпов Ринат Рафаилович
Контактные данные: тел. / эл. почта	72-80-49
Дата заключения контракта	01.09.2022
Длительность контракта	месяц

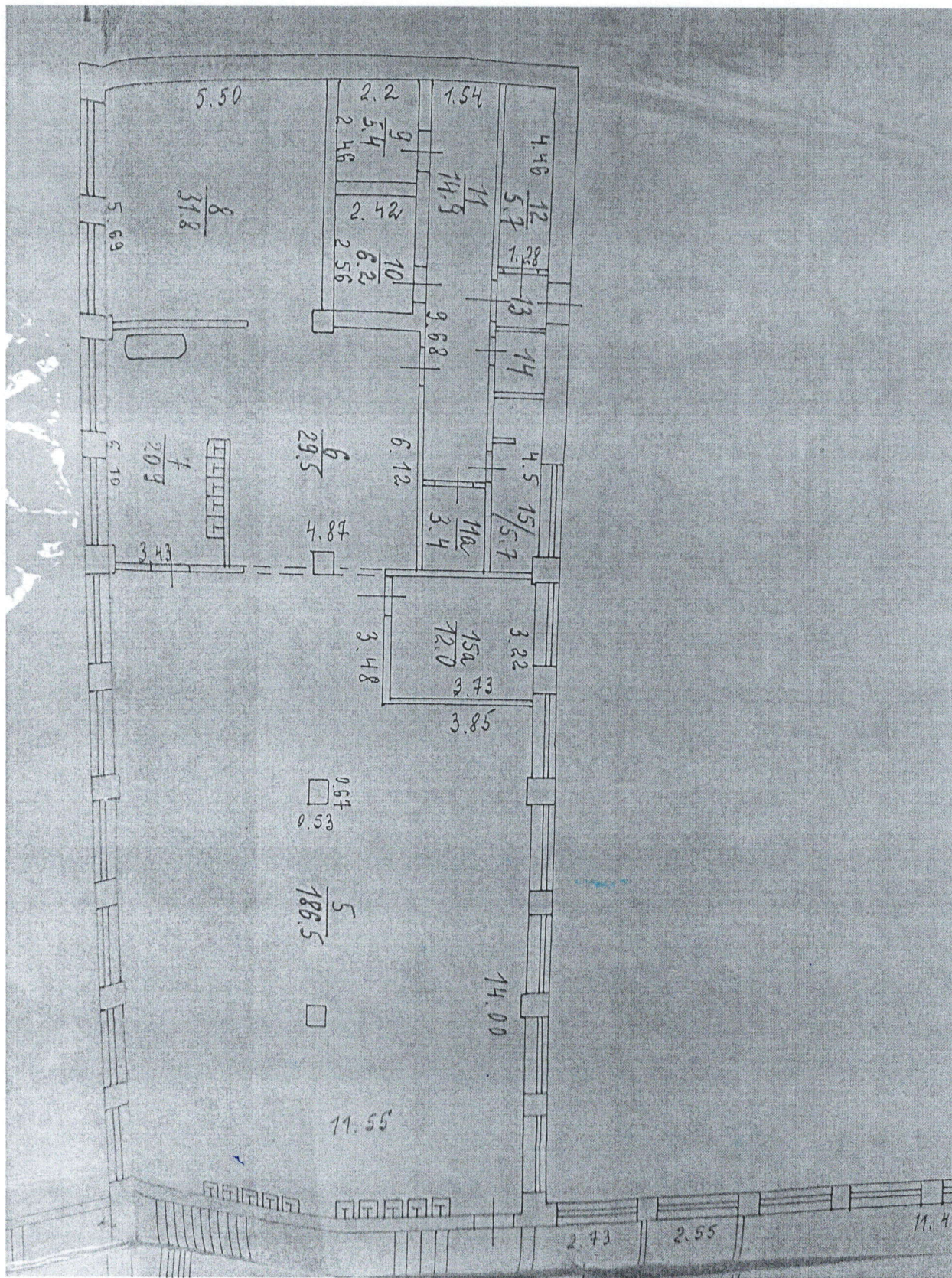
**4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции**

Вид транспорта	
Принадлежность транспорта	<b>Транспорт поставщика пищевой продукции</b>
Условия использования транспорта	

**5. Инженерное обеспечение пищеблока**

Водоснабжение	( <b>централизованное</b> , собственная скважина, другие ведомственные источники)
Горячее водоснабжение	( <b>централизованное</b> , собственная котельная, водонагреватель, резервное горячее водоснабжение)
Отопление	( <b>централизованное</b> , собственная котельная)
Водоотведение	( <b>централизованное</b> , локальные сооружения, другие)
вентиляция помещений	(естественная, искусственная, <b>комбинированная</b> )

6. Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока



Выкопировка плана –схемы расположения пищеблока из Технического паспорта МБОУ «СОШ №11»

## 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		11,6 м2		
2	Производственные помещения		61,3 м2		
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)		3 м2		
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)		2 м2		
2.3	Мясо-рыбный цех		5 м 2		
2.4	Доготовочный цех		5 м 2		
2.5	Горячий цех		5 м2		
2.6	Холодный цех		5м2		
2.7	Мучной цех		5м2		
2.8	Раздаточная		3 м2		
2.9	Помещение для резки хлеба		1 м2		
2.10	Помещение для обработки яиц		1 м2		
2.11	Моечная кухонной посуды		3 м2		
2.12	Моечная столовой посуды		20,9 м 2		
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	Моечная	Посудомоечная машина	1	До 1995	1997	50%
2	Производственное помещение	Машина тестомесильная	1	До 1992	1997	50%
		Шкаф пекарский электрический	1	До 1995	2010	10%
		Машина картофелечистительная	1	2017	2019	5%
		овощерезка	1	До 1995	1997	50%
		Машина протирачно-резательная	1	2020	2020	5%
		Мясорубка	1	До 1995	1997	50 %
		Водонагреватель	2	До 2010	2010	20 %
		Электроплита	1	До 1995	1997	50%
		Мармит 1 блюд	1	2005	2005	20%
		Мармит 2 блюд	1	2005	2005	20%
	Прилавок витрина охлаждаемый	1	2007	2007	50%	
	Ларь морозильный	2	До 2016	2016	40%	

## 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	Шкаф пекарский электрический	Аббат		До 1995		исправно
		Электроплита	ПЭ		До 1995		исправно
		Мармит 1 блюд	Аббат		2005		исправно
		Мармит 2 блюд	Аббат		2005		исправно
		Водонагреватель электрический	Термал		2007		исправно
		Прилавок – витрина охлаждаемый	2 ПВ-11/7Н		2007		исправно
		Водонагреватель электрический	Термекс		2010		исправно
		СВЧ	Midea		2016		исправно
		Электрический водонагреватель	Elsotherm		2014		исправно
		Стол охлаждаемый	NICOLDGNE 11/TN		2014		исправно
2	Механическое	Посудомоечная машина	ММУ-2000		До 1995		исправно
		Машина тестомесильная	МТМ-65		До 1992		исправно
		Машина картофелечистительная	МОК-300М		2017		исправно
		овощерезка	Гамма 5А		До 1995		исправно
		Машина протирачно-резательная	МПО-1		2020		исправно
		Мясорубка	МИМ 300		До 1995		исправно

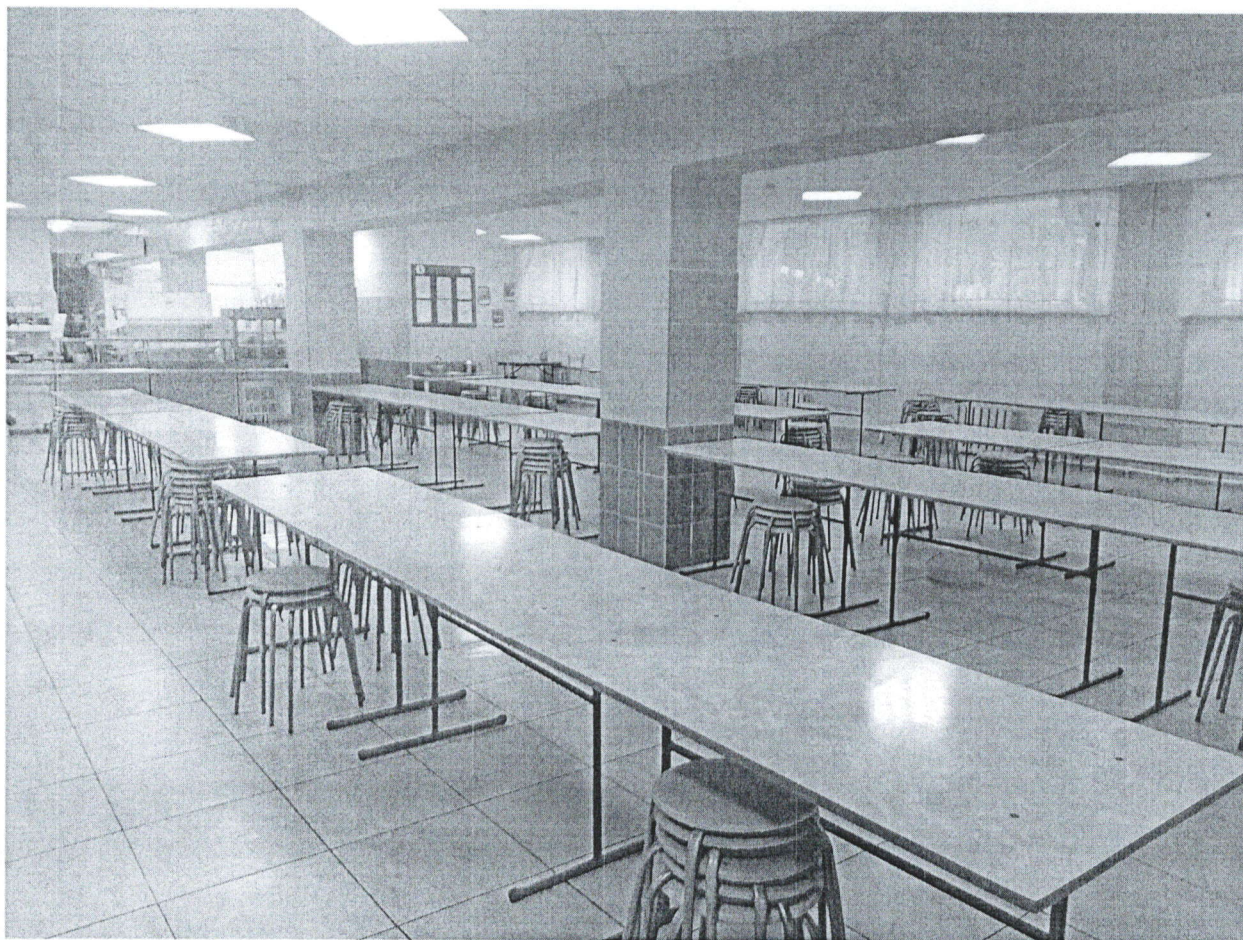
3	Холодильное	Прилавок витрина охлаждаемый			2007		исправно
		Ларь морозильный	Дерби-F48		2002		исправно
		Ларь морозильный	Pozis		2016		
		Камера холодильная (агрегат)	МХН-20		2008		исправно
		Прилавок нейтральный (нержав.)	Аббат		2005		исправно
		Холодильник	Стинол		2019		исправно

### 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	имеется	имеется	По мере необходимости	имеется	Заведующая столовой	имеется
	Шкаф пекарский электрический	имеется	имеется	По мере необходимости	имеется	Заведующая столовой	имеется
	Электроплита	имеется	имеется	По мере необходимости	имеется	Заведующая столовой	имеется
	Мармит 1 блюд	имеется	имеется	По мере необходимости	имеется	Заведующая столовой	имеется
	Мармит 2 блюд	имеется	имеется	По мере необходимости	имеется	Заведующая столовой	имеется
	Водонагреватель электрический	имеется	имеется	По мере необходимости	имеется	Заведующая столовой	имеется

	Прилавок – витрина охлаждаемый	имеется	имеется	По мере необходимости	имеется	Заведующая столовой	имеется
	Водонагреватель электрический	имеется	имеется	По мере необходимости	имеется	Заведующая столовой	имеется
	СВЧ	имеется	имеется	По мере необходимости	имеется	Заведующая столовой	имеется
	Электрический водонагреватель	имеется	имеется	По мере необходимости	имеется	Заведующая столовой	имеется
<b>2</b>	<b>Механическое</b>	имеется	имеется	По мере необходимости	имеется	Заведующая столовой	имеется
	Посудомоечная машина	имеется	имеется	По мере необходимости	имеется	Заведующая столовой	имеется
	Машина тестомесильная	имеется	имеется	По мере необходимости	имеется	Заведующая столовой	имеется
	Машина картофелечистительная	имеется	имеется	По мере необходимости	имеется	Заведующая столовой	имеется
	овощерезка	имеется	имеется	По мере необходимости	имеется	Заведующая столовой	имеется
	Машина протирачно-резательная	имеется	имеется	По мере необходимости	имеется	Заведующая столовой	имеется
<b>3</b>	<b>Холодильное</b>	Имеется	имеется	По мере необходимости		Заведующая столовой	имеется
	Прилавок витрина охлаждаемый	имеется	имеется	По мере необходимости	имеется	Заведующая столовой	имеется
	Ларь морозильный	имеется	имеется	По мере необходимости	имеется	Заведующая столовой	имеется
	Ларь морозильный	имеется	имеется	По мере необходимости	имеется	Заведующая столовой	имеется
	Камера холодильная (агрегат)	имеется	имеется	По мере необходимости	имеется	Заведующая столовой	имеется
	Прилавок нейтральный (нержав.)	имеется	имеется	По мере необходимости	имеется	Заведующая столовой	имеется
	Холодильник	имеется	имеется	По мере необходимости	имеется	Заведующая столовой	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 его приобретения	процент изношенности оборудования	количество посадочных мест в столовой
	Стол	38	2000	25%	120
	табурет	120	2018	30%	120
	рециркуляторы	3	2021	1%	120
	сушилки	4	2021	5%	120
	Раковины для мытья рук	10	2000	50%	120

## 9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М <sup>2</sup>	
		количество	единиц оборудования для бытовых целей
1	Раздевалка	2	---м2
2	Туалет	1	-м2

## 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	1	да	Средне-специальное	6	30 лет	да
2	Технолог	0	0	0	0	0	0
3	Повара	4	4	Средне-специальное	3-5	25	да
4	Рабочие кухни (помощники повара)	3	3	Средне-профессиональное	0	25	да

## 11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов

- самообслуживание

## 12. Перечень нормативных и технологических документов:

- Цикличное меню
- Ежедневное меню
- Меню раскладка
- Технологические карты (ТК)
- Техничко-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
- Приказ о создании бракеражной комиссии в МБОУ «СОШ №11»
- Акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока по организации питания к новому учебному году

- Программа по совершенствованию системы организация питания обучающихся В МБОУ «СОШ №11»
- Положение об организации питания обучающихся в МБОУ «СОШ №11»
- Положение о бракеражной комиссии в МБОУ «СОШ №11»
- Приказ об организации питания обучающихся МБОУ «СОШ №11» на 2022-2023 учебный год.
- Приказ «О назначении ответственных за организацию бесплатного питания обучающихся 1-11 классов в 2022-2023 учебном году»
- Приказ «Об утверждении Паспорта пищеблока школьной столовой в МБОУ «СОШ №11»»
- Приказ «О создании комиссии по списанию молока и кулинарного изделия, по социальной поддержке обучающихся при обеспечении бесплатным питанием на 2022-2023 учебный год»
- Приказ о родительском контроле, организации и качества горячего питания в МБОУ «СОШ №11»
- Положение о родительском контроле, организации и качества горячего питания в МБОУ «СОШ №11»
- Программа производственного контроля организации питания обучающихся МБОУ «СОШ № 11» на 2022-2023 учебный год.
- План производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологического режима при организации школьного питания в МБОУ «СОШ №11» на 2022-2023 уч. год
- Положение об общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания в МБОУ «СОШ №11»
- Должностные инструкции персонала пищеблока
- Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил в организации общественного питания с применением принципов ХАССП в МБОУ «СОШ №11»
- Стенд по пропаганде принципов здорового питания в МБОУ «СОШ №11»