

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №6  
С УГЛУБЛЕННЫМ ИЗУЧЕНИЕМ ОТДЕЛЬНЫХ ПРЕДМЕТОВ»  
Г. ВСЕВОЛОЖСКА

ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА

Адрес месторасположения Ленинградская область, г. Всеволожск,  
Центральная улица, дом 5

Телефон 8 813-70 41-380 эл почта: vsev6@vsevobr.ru

г. Всеволожск  
2022 г.

## 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 Гринева Валентина Ивановна

Ответственный за питание обучающихся Свирин Николай Николаевич

Численность педагогического коллектива 73 чел.

Количество классов по уровням образования

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	7	204	0
2	2 класс	7	211	0
3	3 класс	7	211	0
4	4 класс	8	226	0
5	5 класс	6	183	3
6	6 класс	6	151	6
7	7 класс	5	179	3
8	8 класс	5	143	7
9	9 класс	4	130	3
10	10 класс	3	59	0
11	11 класс	2	64	1

**2. Охват горячим питанием по возрастным группам обучающихся**

**2.1 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	852	852	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
2	Учащиеся 5-8 классов	642	561	87,5

	в т.ч. учащиеся льготных категорий	19	19	2,9
	в т.ч. за родительскую плату	623	623	97
3	Учащиеся 9-11 классов	253	208	82,2
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	4	4	1,6
	в т.ч. за родительскую плату	249	249	98,4
4	Общая количество учащихся всех возрастных групп	1747	1621	92,8
	в том числе льготных категорий	23	23	1,3

### 3. Модель предоставления услуги питания

Модель предоставления питания	Столовая, работающая на сырье
Оператор питания, наименование	ООО «Специализированная торговая компания»
Адрес местонахождения	Санкт-Петербург, Домостроительная, д. 4, литера А, офис 519
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Степанова Елена Григорьевна
Контактные данные: тел. / эл. почта	+79219462275
Дата заключения контракта	11.05.2022
Длительность контракта	11.05.2022г. – 31.01.2023г.

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

Вид транспорта	Специализированный транспорт организации общественного питания, обслуживающей школу
Принадлежность транспорта	-транспорт организации поставщика пищевой продукции
Условия использования транспорта	По категориям продукции

#### 5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	централизованное, водонагреватель,
Отопление	централизованное
Водоотведение	централизованное
вентиляция помещений	естественная, механическая

#### 6. Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока (приложение 1)

#### 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		Кладовая – 8,7 м <sup>2</sup> Холодильная камера – 1,70 м <sup>2</sup> Холодильная камера – 5,7 м <sup>2</sup>		

			Овощехранилище – 16,3 м <sup>2</sup> Кладовая (сыпучие) – 13 м <sup>2</sup>		
2	Производственные помещения	-	36 м <sup>2</sup>	-	-
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	-	12 м <sup>2</sup>	-	-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	-	12 м <sup>2</sup>	-	-
2.3	Мясо-рыбный цех	-	12 м <sup>2</sup>	-	-
2.4	Доготовочный цех	-	12 м <sup>2</sup>	-	-
2.5	Горячий цех	-	73,3 м <sup>2</sup>	-	-
2.8	Раздаточная	-	7 м.	-	-
2.11	Моечная кухонной посуды	-	12,6 м <sup>2</sup>	-	-
2.12	Моечная столовой посуды	-	19,9 м <sup>2</sup>	-	-
3	Комната для приема пищи (персонал)	-	8.4	-	-

### 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	Овощной цех (первичной обработки овощей)	Картофелечистка	1	2018 г.в. Тайфун МОК-300А	2018	5
2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Протирачная машина	1	1995 г.в. МВМ/ТС 22 /FM	1995	60

3	Мясо-рыбный цех	Мясорубка	1	2014 г.в. ФАМА 12 FTS126U 1/2	2014	10
4	Горячий цех	Пароконвектор	1	1995 г.в. FCV/E 10-3	1995	50
		Жарочный шкаф , 3-х секционный	2	2020 г.в. ШЭЖП-3	2020	3
		Варочный котел	4	1995 г.в. HPN- E1815D	1995	55
		Плита электрическая 6 комфорочная	1	2014 г.в. ЭП-6-ЖШ- К-2/1	2014	15
		Сковорода электрическая	1	2020 г.в. ЭС-90 – 0,67-120	2020	2
		Варочный котел	1	1995 г.в. HPN- E11225D	1995	70
		Тестомешальная машина	1	2018 г.в. ТМС- 60НН-2Р	2018	5
		Мармит 2-х блюд , 7 гастр.	1	2020 г.в. Лира – Профи МЭП- 2Б/ЛП- 1500	2020	2
		Мармит 1 блюд 2-х комфор.,	1	2020 г.в. Лира – Профи МЭП- 1Б/ЛП	2020	3
5	Холодный цех	Сплин система	1	2021 г.в. SM222S	2021 г.	1
6	Моечная столовой посуды	Посудомоечная машина (туннельная )	1	2014 г.в. МПТ 1700		20

## 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	перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями
1	СТОЛЫ	29	2014	30	-
2	ЛАВКИ	29	2014	30	-

## 9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М <sup>2</sup>
		количество единиц оборудования для бытовых целей
1	Сан-узел 1	2 М <sup>2</sup>
2	Сан-узел 2	2 М <sup>2</sup>
3	Душевая	3 М <sup>2</sup>

## 10. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика оборудования столовой -, площадь М <sup>2</sup>					
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Зав. производством	1	1	среднее	-	40	+
2	Технолог	-	-	-	-	-	-
3	Повара	3	2	среднее	-	20	+
4	Рабочие кухни (помощники повара)	8	8	среднее	-	4	+
5	Буфетчик	1	1	среднее	-	1	+

## 11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов
- меню по выбору

## 12. Перечень нормативных и технологических документов:

- Примерное двухнедельное меню
- Ежедневное меню
- 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 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

Дата составления паспорта:

29 августа 2022 г.

Директор  
МОБУ СОШ №6  
г. Всеволожска

В.И. Гринёва

**СХЕМА столовой СОШ № 6 ( расположение оборудования )**

