

**Муниципальное общеобразовательное учреждение  
средняя школа №7 города Фурманова**

**ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА**

Муниципальное общеобразовательное учреждение  
средняя школа № 7 г. Фурманова  
наименование образовательной организации

Ивановская область, г. Фурманов, ул. Возрождения, д. 40  
адрес месторасположения

Телефон: 8 (493)41 3-42-27 эл почта: school7-furmanov@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:

**Смирнова Ирина Юрьевна**

Ответственный за питание обучающихся:

учитель начальных классов - **Козлова Елена Валентиновна**

Численность педагогического коллектива - 53 чел.

Количество классов по уровням образования - 39

Количество посадочных мест - 200

Площадь обеденного зала – 334,8 м<sup>2</sup>

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	3	90	2
2	2 класс	4	98	10
3	3 класс	4	112	2
4	4 классов	4	110	2
5	5 классов	4	95	22
6	6 классов	4	101	27
7	7 классов	4	95	26
8	8 классов	4	98	26
9	9 классов	4	100	13
10	10 классов	2	59	6
11	11 классов	2	46	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
1	Учащиеся 1-4 классов	410	265	64 %
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	16	7	2 %
2	Учащиеся 5-8 классов	389	332	85 %
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	91	91	23 %
	в т.ч. за родительскую плату	241	241	62 %
3	Учащиеся 9-11 классов	205	166	81%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	25	25	12 %
	в т.ч. за родительскую плату	141	141	69 %
4	Общее количество учащихся всех возрастных групп	1004	763	76 %
	в том числе льготных категорий	381	381	38 %

### 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	410	145	36%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	16	9	2%
2	Учащиеся 5-8 классов	389	43	11%

	в т.ч. учащиеся льготных категорий	10	10	3 %
	в т.ч. за родительскую плату	33	33	8 %
3	Учащиеся 9-11 классов	205	17	8 %
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	3	3	1 %
	в т.ч. за родительскую плату	14	14	7 %
4	Общее количество учащихся всех возрастных групп	1004	205	20 %
	в том числе льготных категорий	22	22	2 %

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

Модель предоставления питания	столовая на сырье
Оператор питания, наименование	ООО «ФудСтар»
Адрес местонахождения	г. Фурманов, ул Хлебникова, 20 - 5
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	генеральный директор Белов Антон Вячеславович
Контактные данные: тел. / эл. почта	2 -19 – 12 / <a href="mailto:fudstar@mail.ru">fudstar@mail.ru</a>
Дата заключения контракта	09.01.2023г
Длительность контракта	по 31.12.2023г

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

Вид транспорта	грузовая газель
Принадлежность транспорта	транспорт оператора питания

Условия использования транспорта	перевозка пищевой продукции
----------------------------------	-----------------------------

## 5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	собственная котельная, водонагреватель
Отопление	собственная котельная
Водоотведение	централизованное
Вентиляция помещений	естественная, искусственная

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



## 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		11,1		
2	Производственные помещения		292		
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)		17,5		
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)		17,5		
2.3	Мясо-рыбный цех		16,1		
2.4	Доготовочный цех		-		
2.5	Горячий цех		39,9		
2.6	Холодный цех		12,1		
2.7	Мучной цех		15,3		
2.8	Раздаточная		8,2		
2.9	Помещение для резки хлеба		6,7		
2.10	Помещение для обработки яиц		6,7		
2.11	Моечная кухонной посуды		6,7		
2.12	Моечная столовой посуды		22		
2.13	Моечная и кладовая тары		11,8		

2.1 4	Производственное помещение буфета-раздаточной				
2.1 5	Посудомоечная буфета-раздаточной				
3	Комната для приема пищи (персонал)		16,6		

### 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
	Складские помещения	Прилавок с металлической крышкой (холодильник) Стеллажи Подтоварник Психрометр	1	2005	2005	50
		Сплит- система	1	2015	2015	30
	Овощной цех	Картофелечистка Водонагреватель Производственные столы Моечная ванна Раковина для мытья рук	1 1 2 1 1	2019 2012 1991 1991 1991	2019 2012 1991 1991 1991	10 40 50 50 50
	Мясо-рыбный цех	Мясорубка Водонагреватель Холодильник бытовой Фаршемешалка Производственные столы (для разделки мяса, рыбы, птицы) Контрольные весы Моечная ванна	1 1 1 1 1 1 1	2005 2010 2012 2012 1991 1991 1991	2005 2010 2012 2012 1991 1991 1991	50 30 40 40 100 50 50

	рыбном цехе)	Раковина для мытья рук						
Мучной цех (кондитерский)		Шкаф жарочный	1	1991	1991	100		
		Тестомесильная машина	2	1991	1991	100		
		Водонагреватель	1	2012	2012	40		
		Производственные столы	1					
		Контрольные весы	1	1991	1991	50		
		Стеллажи	1	1991	1991	50		
		Раковина для мытья рук	1	1991	1991	50		
Горячий цех		Эл.котел пищеварительный	2	2012	2012	15		
		Шкаф жарочный	1	2020	2020	10		
		Холодильник бытовой	2	2012	2012	40		
		Водонагреватель проточный	1	2015	2015	30		
			1	2022	2022	-		
		Эл.кипятильник	1	1991	1991	100		
		Блинница	1	1991	1991	90		
		Плита электрическая	4	2012	2012	40		
		Кухонный процессор	1	1991	1991	100		
		Эл. Сковорода	1	1991	1991	100		
		Помещение для нарезки хлеба (место в горячем цехе)		Протирочная машина	1	2020	2020	10
				Кремосбивальная машина	1	1991	1991	100
				Производственные столы	3	1991	1991	50
				Контрольные весы	2	1991	1991	50
Шкаф для хранения хлеба	1			1991	1991	50		
Раковина для мытья рук	2			1991	1991	50		
Моечная кухонной посуды		Ванна моечная двухсекционная(с объёмом, позволяющим обеспечивать полное погружение кухонной посуды), оборудованные душевой насадкой с гибким шлангом	1	2015	2015	20		
		Водонагреватель	1	2021	2021	10		
		Стеллажи	4	1991	1991	50		
Моечная		Водонагреватель	2	2012	2012	90		

столовой посуды	Производственные столы	4	1991	1991	50
	Моечные ванны ( для мытья столовой посуды)	2	1991	1991	50
	Моечные ванны ( для мытья стеклянной посуды, столовых приборов)	2	1991	1991	50
	Раковина для мытья рук	1	1991	1991	50
Линия раздачи	Мармитная линия (для горячих блюд, холодильный прилавок, витрины, секции)	1	2012	2012	30
Комната приема пищи Душевая (рядом с комнатой приема пищи)	Стол	1	1991	1991	50
	Шкаф для одежды	1	1991	1991	50
	Раковина для мытья рук	1	1991	1991	50
	Водонагреватель	1	2012	2012	20

Указать перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями для каждого цеха

## 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	Водонагреватели	ВЭП		2012-2020	2-8лет	ежемесячно
		Шкаф жарочный	ШПЭС М-3		1991	31	
		Эл.котел пищеварительный	КПЭМ-160/9Т		2012	10	
		Шкаф жарочный	ШЖЭ-3		2019	3	
		Эл.кипятильник	КНЭ-100М		1991	31	

		Плита электрическая	ПЭМ4-020		2012	10	
		Мармитная линия (для горячих блюд)	Ноталиния (для горячих блюд)		2012	10	
2	Механическое	Картофелеочистка	МОК300М		2020	2	
		Мясорубка	МИМ600		2005	17	
		Фаршемешалка			2010	12	
		Тестомес			1991	31	
		Блинница	МТМ60		1991	31	
		Кухонный процессор			1991	31	
		Эл.сковорода			1991	31	
		Протирочная машина	МПО-1		2020	2	
		Кремосбивальная машина			1991	31	
3	Холодильное	Прилавок с метал крышкой (холодильник)			2005	17	
		Мармитная линия (холодильный прилавок)	Ноталиния (холодильный прилавок)		2012	10	
		Холодильник бытовой	Атлант		2012	10	
4	Весоизмерительное	Весы почтовые			1991	31	
		Весы контрольные	РНЗЦ13У		1991	31	

### 8.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика мероприятий					
		наличие договора на техосмотр	наличие договора на проведение неметрологических работ	Проведение ремонта	план приобретения нового и замена старого оборудования	ответственный за состояние оборудования	график санитарной обработки оборудования
1	Тепловое	-	-	-			
2	Механическое	-	-	-			
3	Холодильное	-	-	-			
4	Весоизмерительное	-	-	-			

### 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
1	Прилавок с метал крышкой (холодильник)	1	2005	50	200
2	Психрометр	1	1991	100	
3	Сплит-система	1	2015	15	
4	Картофелечистка	1	2019	15	
5	Водонагреватели	8	2012- 2021	10-100	

6	Мясорубка	2	2005 2010	50 30	
7	Холодильник бытовой	3	2012	40	
8	Фаршемешал ка	1	1991	100	
9	Шкаф жарочный	1	1991	100	
10	Тестомесил ьная машина	2	1991	100	
11	Эл.котел пищеварите льный	2	2012	15	
12	Шкаф жарочный	1	2020	10	
13	Эл.кипятил ьник	1	1991	100	
14	Блинница	1	1991	100	
15	Плита электрическ ая	4	2012	40	
16	Кухонный процессор	1	1991	100	
17	Эл. Сковорода	1	1991	100	
18	Протирочна я машина	1	2020	20	
19	Кремосбивал ьная машина	1	1991	100	
20	Мармитная линия (для горячих блюдов, холодильный прилавок,	1	2012	30	

## 9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М <sup>2</sup>	
		Количество единиц оборудования для бытовых целей	
	Складские помещения	11,1	5
	Овощной цех	17,5	5
	Мясо-рыбный цех	16,1	8
	Мучной цех (кондитерский)	15,3	7
	Горячий цех	39,9	15
	Моечная кухонной посуды	6,7	3
	Моечная столовой посуды	22	5
	Линия раздачи	8,2	1
	Комната приема пищи	16,6	4

## 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	1	среднее специальное	5	36	в наличии
2	Технолог						
3	Повара	3	3	индивидуально-бригадное обучение	3	42 30 23	в наличии
4	Рабочие кухни (помощники повара)	4	4				в наличии

## **11. Форма организации питания обучающихся**

- предварительное накрытие столов

## **12. Перечень нормативных и технологических документов:**

- Примерное двухнедельное 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
- 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