

# ПАСПОРТ

пищеблока МОУ гимназии №1 городского округа Шуя Ивановской области  
наименование образовательной организации

Адрес место расположения: 155900, Ивановская область, город Шуя, улица Зинаиды Касаткиной, дом 10

Телефон: 8(49351) 3-87-64, электронная почта: Gim1-shuya@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: Гура Ирина Александровна

Ответственный за питание обучающихся: Кубарева Наталья Львовна

Численность педагогического коллектива: 48 человек.

Количество классов по уровням образования:

- начальное общее образование-1-4 классы -10;

- основное общее образование – 5-9 классы - 15;

- среднее общее образование – 10-11 классы - 4.

Количество посадочных мест: 150.

Площадь обеденного зала:83,8 кв.м.

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	2	64	64
2	2 класс	3	81	81
3	3 класс	3	76	76
4	4 класс	2	57	57
5	5 класс	3	77	3
6	6 класс	3	73	0
7	7 класс	3	69	0
8	8 класс	3	90	0
9	9 класс	3	86	1
10	10 класс	2	63	1
11	11 класс	2	52	1

## 2. Охват горячим питанием по возрастным группам обучающихся

### 2.1 Охват одnorазовым 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	278	255	92
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	278	255	92
2	Учащиеся 5-8 классов	309	275	88
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	2	2	0,6

	в т.ч. за родительскую плату	273	273	99
3	Учащиеся 9-11 классов	201	124	61
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	1	1	0,2
	в т.ч. за родительскую плату	123	123	99
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	788	656	83
	в том числе льготных категорий	281	281	100

## 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	278	23	8
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	278	23	8
2	Учащиеся 5-8 классов	309	11	3,5
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	1	1	100
	в т.ч. за родительскую плату	10	10	3,2
3	Учащиеся 9-11 классов	201	9	4,4
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
	в т.ч. за родительскую плату	9	9	
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	788	53	6,7
	в том числе льготных категорий	279	279	100

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

Модель предоставления питания	Столовая доготовочная
Оператор питания, наименование	ИП Урезков Олег Александрович
Адрес местонахождения	155900 г. Шуя, ул. Генерала Горбатова дом 12,квартира 8

Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Урезков Олег Александрович
Контактные данные: тел. / эл. почта	8-910-988-36-74
Дата заключения контракта	Гражданско-правовой договор № 22 от 01.09.2022г.
Длительность контракта	31.12.2022г.

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

Вид транспорта	автомобильный
Принадлежность транспорта	-транспорт образовательной организации -транспорт оператора питания -транспорт организации поставщика пищевой продукции <b>-транспорт ИП. предоставляющего пищевую продукцию</b> -арендуемый транспорт
Условия использования транспорта	Доставка продуктов питания согласно заявки

#### 5. Инженерное обеспечение пищеблока

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

#### 6. Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока (приложение 1-12).



Эл. щит.

Полуфабрикаты

Сухие продукты

Готовая к реализации продукция

Мучные изделия

Грязная столовая посуда

Чистая столовая посуда

Грязная кухонная посуда и инвентарь

Чистая кухонная посуда и инвентарь

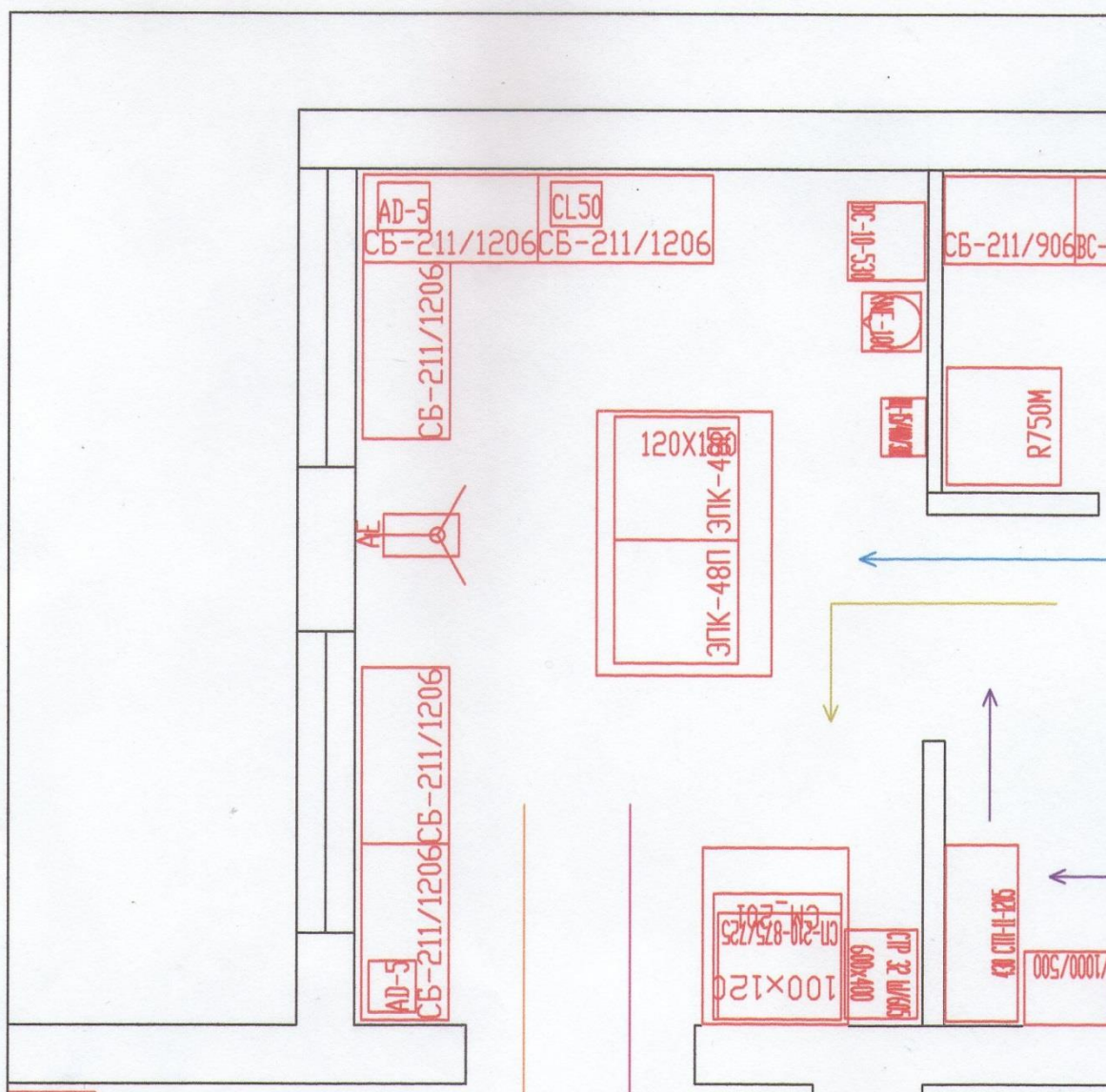
	Погн.	Дата
Заказчик		
Менеджер		
Дизайнер		

Столовая готовочная

г. Шуя, ул. З. Касаткиной, 10



7



Verzalit\_120x80  
Neron



				MC_600/ 700
MH-1100/700	M32-1100/700	M31-1100/700	BXB-P-1100/700-H	

Veron



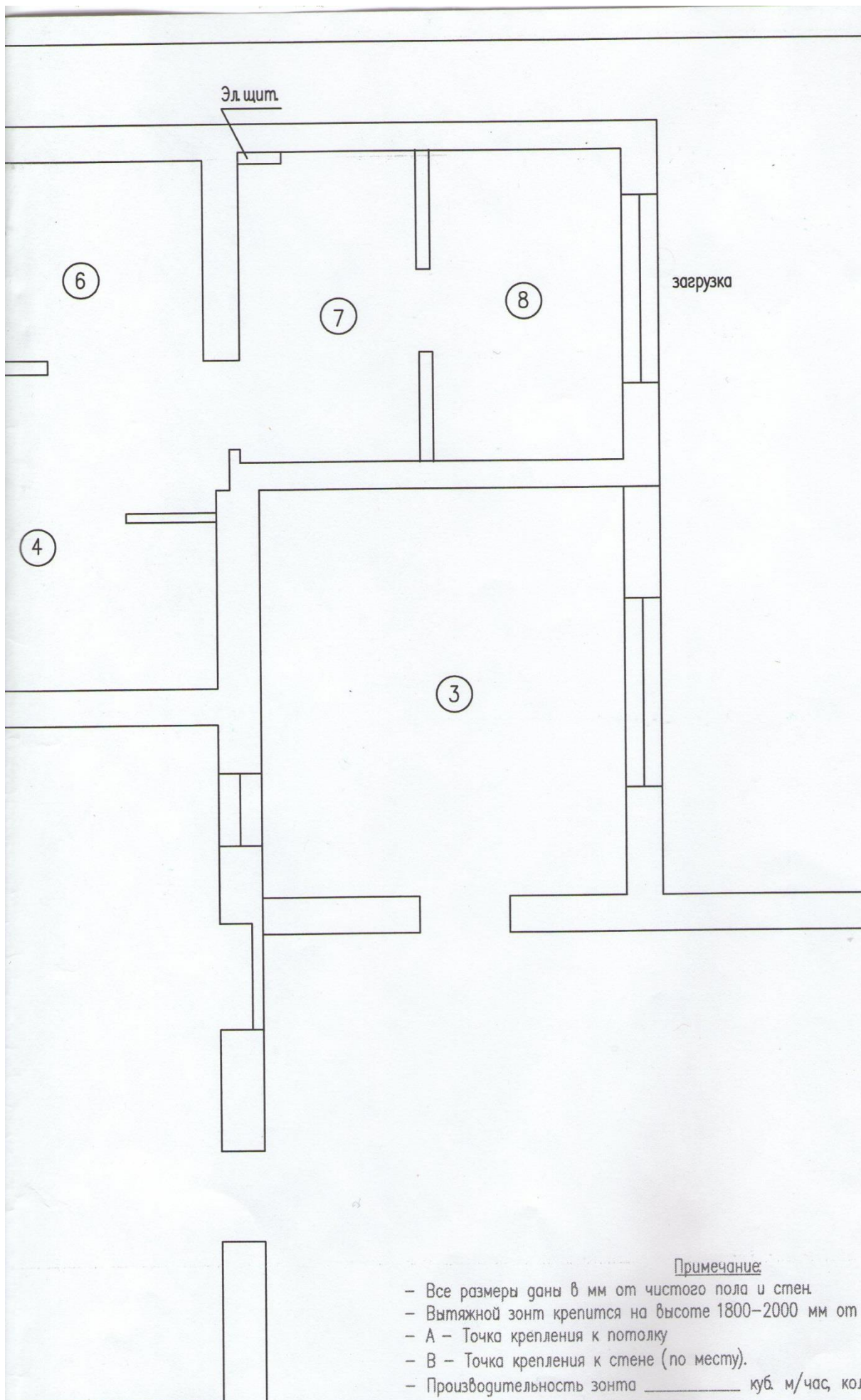
zalit\_120x80  
Neron



zalit\_120x80  
Neron



zalit\_120x80  
Neron



Примечание:

- Все размеры даны в мм от чистого пола и стен.
- Вытяжной зонт крепится на высоте 1800-2000 мм от чистого пола.
- А - Точка крепления к потолку
- В - Точка крепления к стене (по месту).
- Производительность зонта \_\_\_\_\_ куб. м/час, кол-во фильтров \_\_\_\_\_

		Погн.	Дата
Заказчик			
Менеджер			

Столовая доготовочная

г. Шуя, ул. З. Касаткиной, 10



5

8

1600

1658

12

A



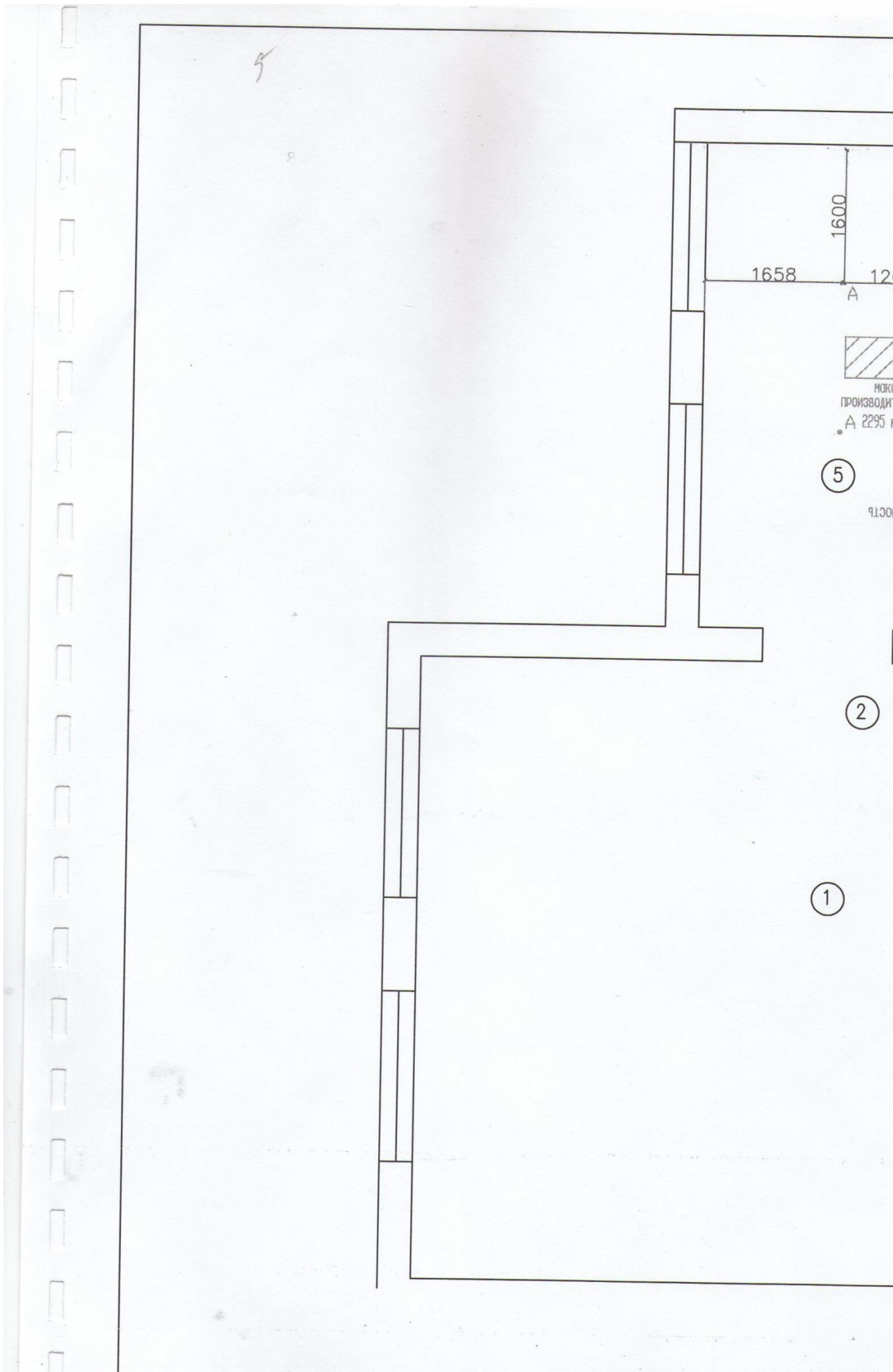
НСК  
ПРОИЗВОДИ  
А 2295

5

91.00

2

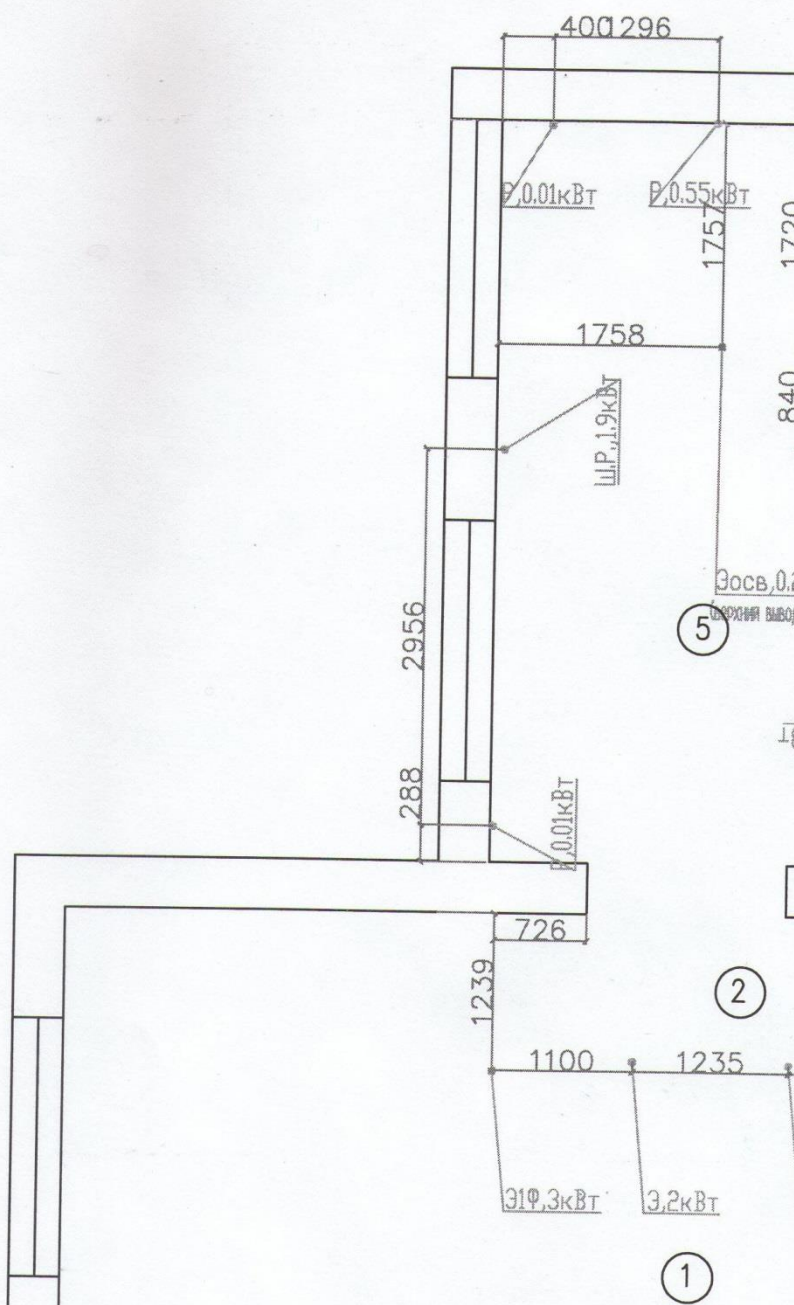
1





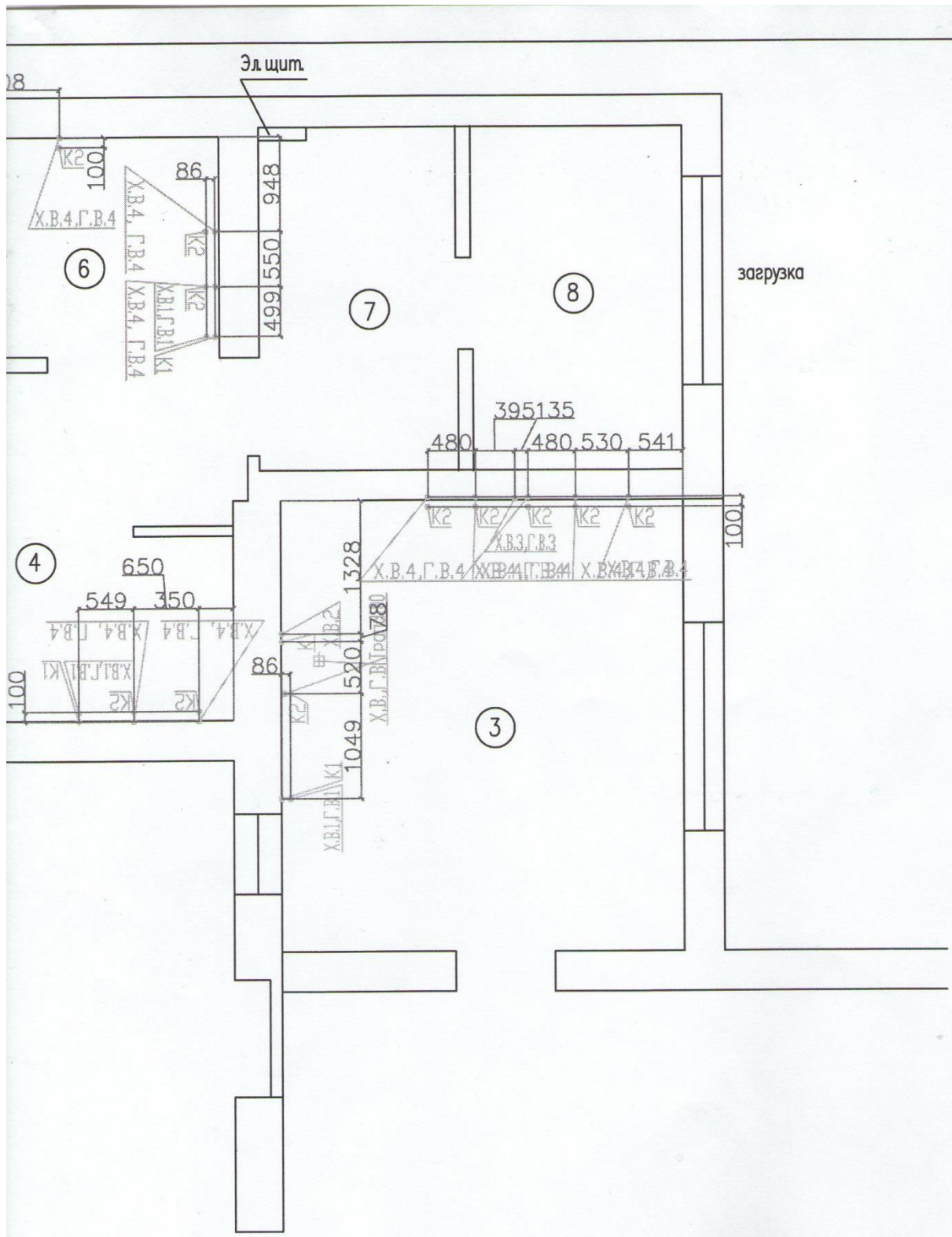


4



Примечание:

- Все размеры даны в мм от чистого пола и стен.
- Точки подвода электроэнергии указаны к оборудованию, поставляемому фирмой.
- Выключатель подсветки вытяжного зонта расположить в месте, удобном для обслуживания.



Условные обозначения:

- X.B., Г.В. – холодная, горячая вода, вентиль,  $\phi 1/2$  дюйма наруж.
- X.B.1, Г.В.1 – хол. гор. вода, вентиль,  $\phi 1/2$  ", наружн, h–300.
- X.B.2, Г.В.2 – хол. гор. вода, вентиль, уголок  $\phi 1/2$  ", наружн, h–300.
- X.B.3, Г.В.3 – хол. гор. вода, вентиль, тройник  $\phi 1/2$  " наружн, h–300.
- X.B.4, Г.В.4. – хол. гор. вода,  $\phi 1/2$  дюйма внутр., h–1000 для настенных смесителей.
- X.B.5, Г.В.5. – хол. гор. вода, вентиль,  $\phi 3/4$  дюйма, h–70.
- \*К – канализация, D–50, H–70.
- \*К\* – слив воды возможен без канализации.

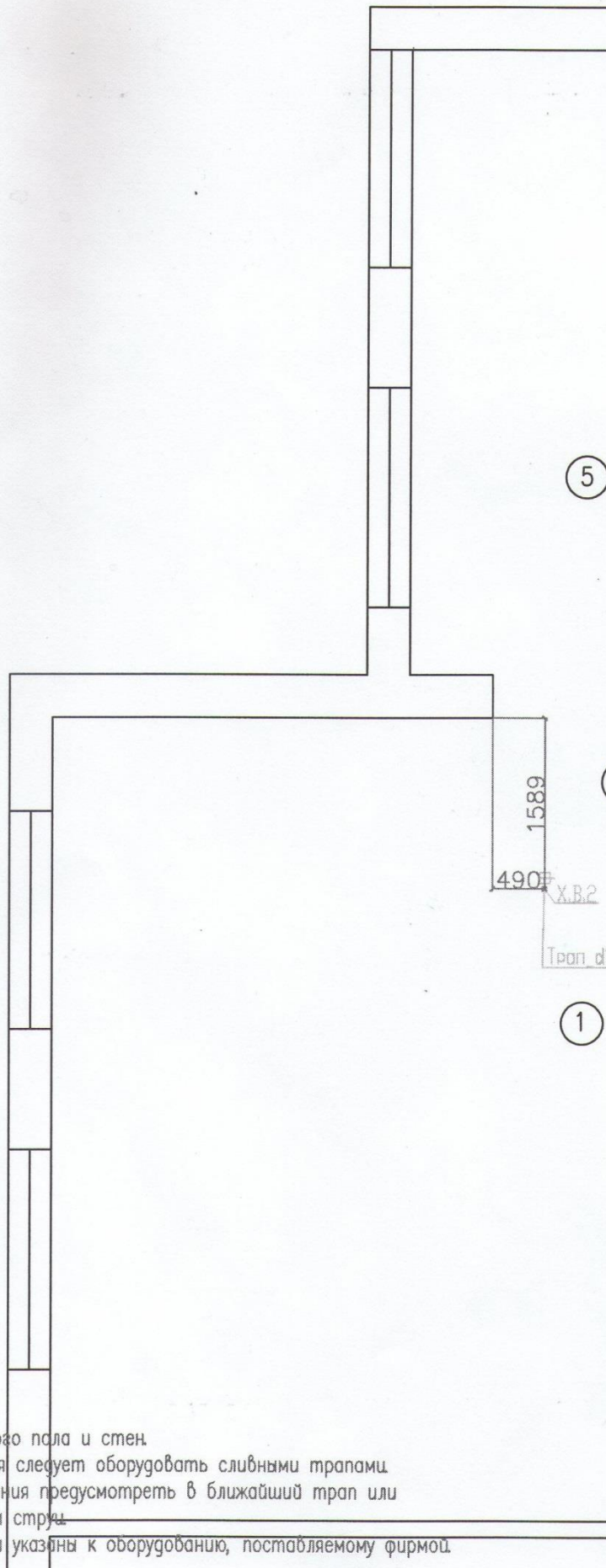
	Погн.	Дата
Заказчик		
Менеджер		

Столовая готовочная

г. Шуя, ул. З. Касаткиной, 10

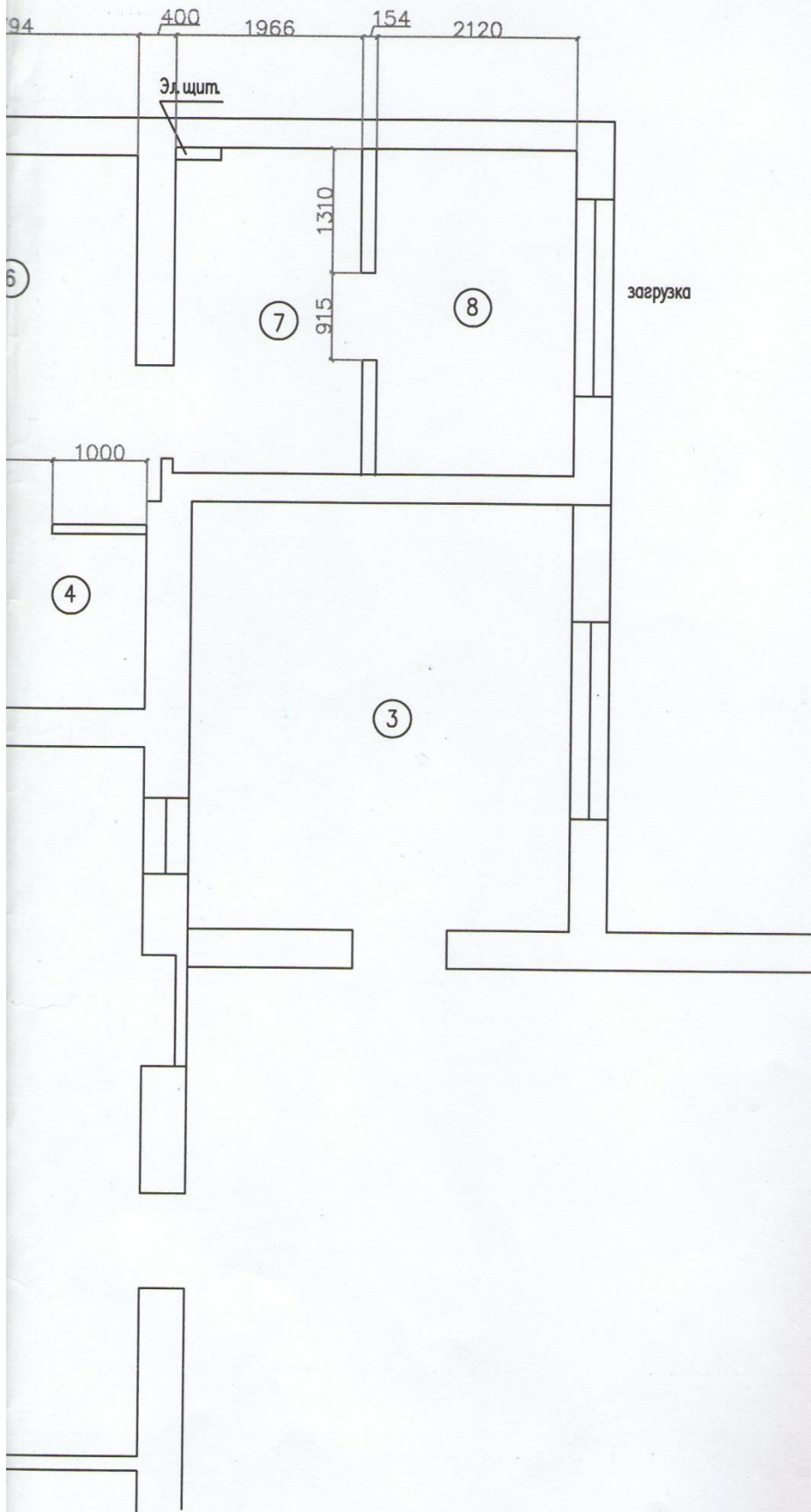


7



Примечание:

- Все размеры даны в мм от чистого пола и стен.
- Все производственные помещения следует оборудовать сливными трапами.
- Слив в канализацию от оборудования предусмотреть в ближайший трап или канализационную сеть с разрывом струи.
- Точки подвода воды и канализации указаны к оборудованию, поставляемому фирмой.



		Подп.	Дата
Заказчик			
Менеджер			

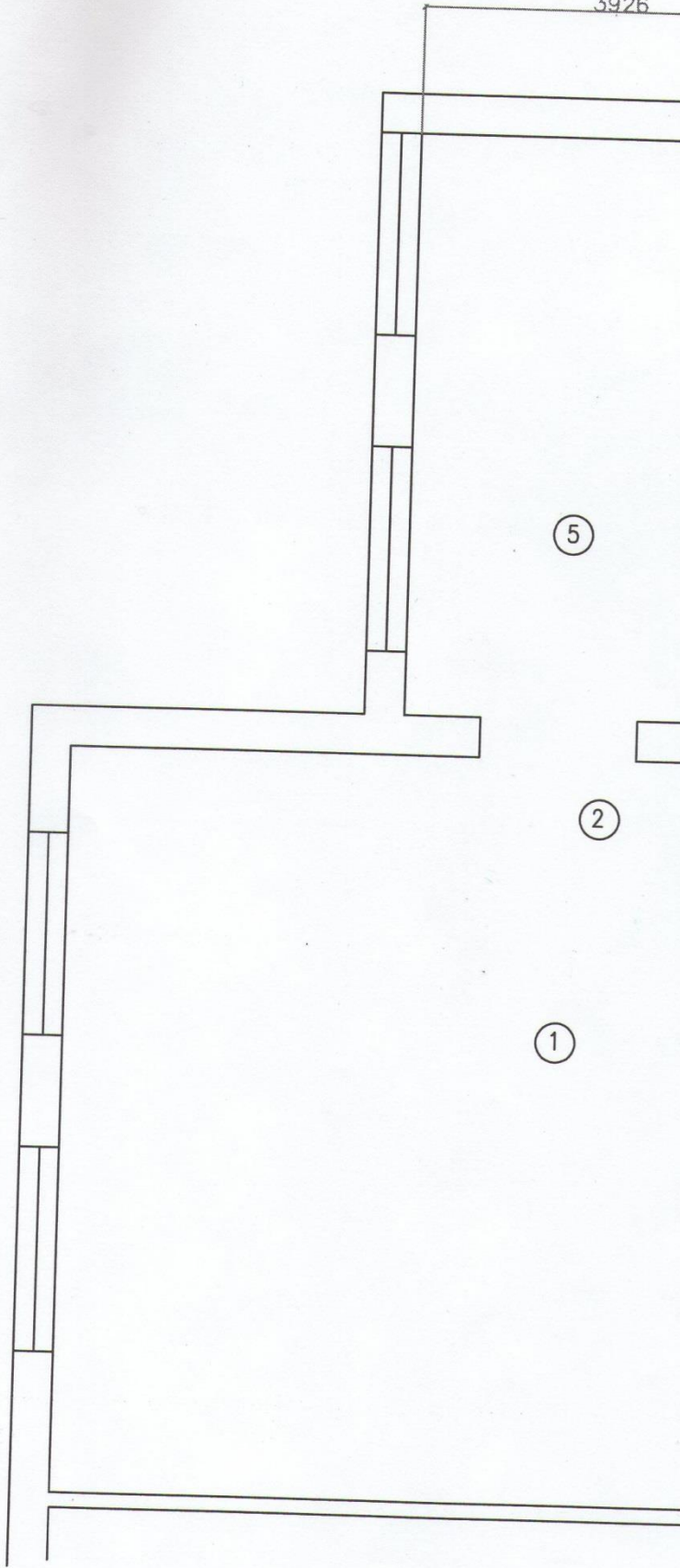
Столовая доготовочная

г. Шуя, ул. З. Касаткиной, 10



2

3926



5

2

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 на доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения			14.7	
2	Производственные помещения			40.1	
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)			-	-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)			4.0	-
2.3	Мясо-рыбный цех			-	-
2.4	Доготовочный цех	-	-	40.1	-
2.5	Горячий цех			40.1	-
2.6	Холодный цех			14.7	-
2.7	Мучной цех			4.0	-
2.8	Раздаточная			-	
2.9	Помещение для резки хлеба			-	-
2.10	Помещение для обработки яиц			-	-
2.11	Моечная кухонной посуды			5.0	-
2.12	Моечная столовой посуды			5.0	-
2.13	Моечная и кладовая тары			5.0	--
2.14	Производственное помещение буфета-раздаточной	-	-	-	

2.15	Посудомоечная буфета-раздаточной	-	-	-	
3	Комната для приема пищи (персонал)			14.7	

### 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.	Горячий цех	Плита электрическая ПЭМ 6-010	2	2011	08.08.2011	100
		Печь хлебопекарная электрическая ХПЭ-500	1	2011	11.02.2011	100
		Электрическая блинница	1	2012	15.06.2012	100
		Шкаф холодильный ШХ-0.8	1	2012	30.11.2012	100
		Производственные столы	2	2016	11.10.2016	100
		Раковина для мытья рук	1	2011	02.02.2011	100
		Весоизмерительное оборудование	2	1999	01.03.1999	100
2.	Холодный цех	Производственные столы	2	2010	02.03.2010	100
		Моечная ванна( для овощей, зелени, фруктов, не подлежащих термической обработке)	1	2010	01.01.2010	100
		Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха	1	2020	06.02.2020	100
		Весоизмерительное оборудование	1	1999	01.03.1999	100
		Раковина для мытья рук	1	2011	02.02.2011	100
3.	Мучной цех	Производственные столы ( с деревянным покрытием)	1	2000	02.02.2000	100
		Машина тестомесильная МТМ-110	1	2011	02.08.2011	100
		Весоизмерительное оборудование	1	1999	01.03.1999	100
		Моечная ванна	1	2010	01.01.2010	100

4.	Складские помещения	Стеллаж для хранения продуктов	1	2010	01.01.2010	100
		Подтоварники деревянные	3	2009	01.01.2010	100
		Весы товарные	1	2009	01.02.2010	100
5.	Овощной цех(вторичной обработки овощей)	Производственные столы	1	2000	02.02.2000	100
		Моечная ванна	1	2010	01.01.2010	100
		Раковина для мытья рук	1	2011	02.02.2011	100
6.	Доготовочный цех	Производственные столы	1	2000	02.02.2000	100
		Моечная ванна	1	2010	01.01.2010	100
		Раковина для мытья рук	1	2011	02.02.2011	100
7.	Моечная кухонной посуды	Производственные столы	1	2000	02.02.2000	100
		Моечная ванна	1	2010	01.01.2010	100
		Стеллаж стационарный		2000	02.02.2000	100
		Раковина для мытья рук	1	2011	02.02.2011	100
8.	Моечная столовой посуды	Производственные столы	1	2000	02.02.2000	100
		Моечная ванна	1	2010	01.01.2010	100
		Стеллаж стационарный	1	2000	02.02.2000	100
		Раковина для мытья рук	1	2011	02.02.2011	100
9	Моечная и кладовая тары	Моечная ванна	1	2010	01.01.2010	100
		Раковина для мытья рук	1	2011	02.02.2011	100
10	Комната для приема пищи (персонал)	Производственные столы	1	2000	02.02.2000	100
		Холодильник бытовой	2	2005	03.04.2005	100
		Моечная ванна	1	2010	01.01.2010	100
		Раковина для мытья рук	1	2011	02.02.2011	100

**Перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями для каждого цеха :**

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Характеристика оборудования				
		наименование оборудования	количество единиц оборудования	дата его выпуска	даты начала его эксплуатации	процента изношенности оборудования
1.	Горячий цех	Протирочная машина	1			
2.	Холодный цех	Холодильный шкаф	1			
		Овощерезательная машина, МРОВ, слайстер, блендер	1			



		Стеллаж передвижной	1			
3.	Мучной цех	Стеллаж передвижной	1			
4.	Складские помещения	Холодильный шкаф среднетемпературный	1			
		Холодильный шкаф низкотемпературный	1			
5.	Овощной цех(вторичной обработки овощей)	Универсальный привод	1			
		Холодильный шкаф среднетемпературный	1			
6.	Доготовочный цех	Холодильный шкаф среднетемпературный	1			
		Овощерезательная машина	1			
		Стеллаж передвижной	1			
8.	Моечная столовой посуды	Посудомоечная машина	1			
9	Моечная и кладовая тары	Контейнер передвижной	1			
		Стеллаж передвижной	1			
10	Комната для приема пищи (персонал)	Электроплита	1			
		Микроволновая печь	1			

## 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	Плита электрическая	ПЭМ 6-010	21.8+5-10%	2011	Не менее 8 лет	1 раз в квартал
		Печь хлебопекарная электрическая	ХПЭ-500	-хлеб пшеничный -72 -батон массой 0.3кг-42	2011	Не менее 10 лет	1 раз в квартал
		Электрический водонагреватель	ATLANTIS	1200Вт	2018	Не менее 5 лет	1 раз в квартал
		Электрическая блинница	TEFAL 6001	1100Вт	2012	Не менее 5 лет	1 раз в квартал

2	Механическое	Машина тестомесильная	МТМ-110	120 кг/ч	2014	Не менее 8 лет	1 раз в квартал
		Мясорубка	ТМ-32	200 кг/ч	2011	Не менее 8 лет	1 раз в квартал
		Кухонный комбайн	МСМ553	1100кВт	2012	Не менее 5 лет	1 раз в квартал
3	Холодильное	Шкаф холодильный	ШХ-0,8	0.49 кВт	2012	Не менее 8 лет	1 раз в квартал
		Холодильник	Indesitc	4 кг/сут	2005	Не менее 8 лет	1 раз в квартал
		Холодильник	LG 292	7 кг/сут	2005	Не менее 8 лет	1 раз в квартал

### 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	Договор № 2-23/ТО Сервисный центр г.Иваново, ул.Ермака 36 8(930) 361-53-33 894932)577-733		По заявкам		Заместитель директора по АХЧ	имеется
2	Механическое	Договор № 2-23/ТО Сервисный центр г.Иваново, ул.Ермака 36 8(930) 361-53-33 894932)577-733		По заявкам		Заместитель директора по АХЧ	имеется
3	Холодильное	Договор № 2-23/ТО Сервисный центр г.Иваново, ул.Ермака 36 8(930) 361-53-33 894932)577-733		По заявкам		Заместитель директора по АХЧ	имеется

### 9. Характеристика помещения и оборудования столовой, план-схема столовой

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой -, площадь М <sup>2</sup>			Перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями
		количество единиц оборудования	дата его приобретения	процент изношенности оборудования	
1	Тепловое	4	2011-2018	50	Холодильный шкаф среднетемпературный- 2 шт
2	Механическое	3	2011-2014	50	Универсальный привод- 2 шт Овощерезательная машина -1шт Посудомоечная машина- 1 шт.

3	Холодильное	3	2005-2012	95	Холодильный шкаф среднетемпературный- 2 шт
---	-------------	---	-----------	----	--

## 9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М <sup>2</sup>	
		Количество единиц оборудования для бытовых целей	
1	Помещение уборочного инвентаря	4,0	
2.	Комната для персонала кухни	14,7	

## 10. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика персонала столовой					
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Повар	1	100%	среднее	4	40	Есть в наличии
2	Повар	1	100%	среднее	4	40	Есть в наличии

## 11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов.

## 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
- 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.