

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ
гимназии «Эврика»
им. В.А.Сухомлинского



Е.В. Попова

«01» сентября 2022г.

ПАСПОРТ

Пищевлока
МБОУ гимназия «Эврика» им.В.А.Сухомлинского

Адрес месторасположения:
город-курорт Анапа, аллея Античная, 4
Телефон (86133)2-78-02, эл почта: evrika@anapaedu.ru

2023г

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
10. Штатное расписание работников пищеблока
11. Форма организации питания обучающихся
12. Перечень нормативных и технологических документов
13. План схема пищеблока

1. Общие сведения об образовательной организации, указываются следующая информация:

Руководитель образовательной организации: Попова Елена Вячеславовна

Ответственный за питание обучающихся: Гусакова Валентина Георгиевна

Численность педагогического коллектива: 116 чел.

Количество классов по уровням образования: 1-4 -30 классов; 5-9 -32 класса; 10-11 -5 классов

Количество посадочных мест: 600

Площадь обеденного зала 653 м. кв.

№ п/п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	10	297	5
2	2 класс	7	199	3
3	3 класс	7	205	1
4	4 классов	6	186	1
5	5 классов	9	249	9
6	6 классов	6	171	3
7	7 классов	6	157	0
8	8 классов	5	141	2
9	9 классов	6	162	2
10	10 классов	3	61	1
11	11 классов	2	42	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	887	887	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	10	10	8,8
2	Учащиеся 5-8 классов	718	703	98
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	14	14	
	в т.ч. за родительскую плату		467	65
3	Учащиеся 9-11 классов	265	260	98
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	4	4	
	в т.ч. за родительскую плату		191	72
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	1870	1850	98
	в том числе льготных категорий	28	28	

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	887	260	29
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	10	10	
2	Учащиеся 5-8 классов	718	0	0
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	14	14	
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
3	Учащиеся 9-11 классов	265	0	0
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	4	4	0
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	1870	260	13
	в том числе льготных категорий	28	28	

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

Модель предоставления питания	аутсорсинг
Оператор питания, наименование	ООО «Комбинат питания «КК»
Адрес местонахождения	350000, Краснодарский край, город Краснодар, улица Длинная, дом 98, помещение 1,2,5 Понедельник-пятница с 08:00 до 16:00 ОГРН 1192375069864
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Царенко М.С
Контактные данные: тел. / эл. почта	Телефон: +7(918)190-49-12, +7(918)185-36-31 Эл. адрес: tservis93@yandex.ru
Дата заключения контракта	07.10.2022г.
Длительность контракта	07.10.2022г. -23.12.2022г.

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	Транспорт оператора питания Газель
Принадлежность транспорта	-транспорт оператора питания -транспорт ИП, предоставляющего пищевую продукцию
Условия использования транспорта	Оператор питания

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	централизованное
Отопление	централизованное
Водоотведение	централизованное
вентиляция помещений	комбинированная

6. Материально-техническое оснащение пищеблока:

Перечень помещений и их площадь м²

(перечень и площадь помещений в зависимости от модели предоставления питания)

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Площадь помещения м ²			
		Столовые школьно-базовые	Столовые, работающие на сырье	Столовые доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения	85,8			
2	Производственные помещения	143,3			
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	12,1			-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	14,8			-
2.3	Мясо-рыбный цех	17,0		-	-
2.4	Доготовочный цех	-	-		-
2.5	Горячий цех	56,6			-
2.6	Холодный цех	19,3			-
2.7	Мучной цех	17,3		-	-
2.8	Раздаточная				
2.9	Помещение для резки хлеба	6,2		-	-
2.10	Помещение для обработки яиц	3,6		-	-
2.11	Моечная кухонной посуды	12,1			-
2.12	Моечная столовой посуды	15,3			-

2.13	Моечная и кладовая тары	-			-
2.14	Производственное помещение буфета-раздаточной	85,0	-	-	
2.15	Посудомоечная буфета-раздаточной	-	-	-	
3	Комната для приема пищи (персонал)	-	-	-	-

7.1 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	Мясо, рыбный цех, овощной цех, кладовая	Весы порционные MAS MSC-05	6	2022	01.09.2022	0%
2	Мясо, рыбный цех, овощной цех, кладовая	Весы порционные MAS MSC-10	2	2022	01.09.2022	0%
3	Мясо, рыбный цех, овощной цех, кладовая	Весы электронные настольные CAS HD-150	4	2022	01.09.2022	0%
4	Помещение хранения с холодильным оборудованием	Камера охлаждения КХН-2,94	1	2022	01.09.2022	0%
5	Помещение хранения с холодильным оборудованием	Камера охлаждения КХН-4,41	1	2022	01.09.2022	0%
6	Помещение хранения с холодильным оборудованием	Камера охлаждения КХН-7,71	6	2022	01.09.2022	0%
7	Горячий цех, мучной цех	Конвекционная печь КЭП-10П-01	2	2022	01.09.2022	0%
8	Горячий цех	Котел пищеварочный	3	2022	01.09.2022	0%

		Abat КПЭМ-250/9Т				
9	Мясо, рыбный цех	Котлетный автомат АК2М-40У	1	2022	01.09.2022	0%
10	Обеденный зал	Линия раздачи тип 1 - Витрина холодильная закрытого типа L-1100	1	2022	01.09.2022	0%
11	Обеденный зал	Линия раздачи тип 1 - Витрина холодильная закрытого типа L-1350	1	2022	01.09.2022	0%
12	Овощной цех первичной обработки овощей	Машина картофелеочистительная МКК-300-01-3М	2	2022	01.09.2022	0%
13	Мясо, рыбный цех	Мясорубка МИМ-300М	1	2022	01.09.2022	0%
14	Мясо, рыбный цех	Мясорубка ТМ-12М	1	2022	01.09.2022	0%
15	Помещение для обработки яиц	Овоскоп ОН-10	1	2022	01.09.2022	0%
16	Овощной цех вторичной обработки овощей	Овощерезательная машина CL40	1	2022	01.09.2022	0%
17	Овощной цех вторичной обработки овощей	Овощерезатель но-протирочная машина CL50	1	2022	01.09.2022	0%
18	Горячий цех	Пароконвектомат ПКА 20-1/1ПП2	2	2022	01.09.2022	0%
19	Горячий цех	Плита электрическая ЭП-6ЖШ	3	2022	01.09.2022	0%
20	Горячий цех	Протирочная машина УКМ-11-02	1	2022	01.09.2022	0%
21	Мучной цех	Ручной миксер СМР250 СОМВИ	1	2022	01.09.2022	0%
22	Мясо, рыбный цех	Рыбочистка	1	2022	01.09.2022	0%
23	Помещение хранения холодильным оборудованием	Стол холодильный	1	2022	01.09.2022	0%

24	Мучной цех	Тестомес МТМ-110	1	2022	01.09.2022	0%
25	Горячий цех	Хлеборезка АХМ-300А	1	2022	01.09.2022	0%
26	Помещение хранения холодильным оборудованием	с Шкаф холодильный	3	2022	01.09.2022	0%
27	Помещение хранения холодильным оборудованием	с Шкаф холодильный ШХс-0,7	14	2022	01.09.2022	0%

Указать перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями для каждого цеха в соответствии с **приложением А**.

7.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования:

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производительность	дата изготовления	срок службы	сроки профилактического осмотра
1	Тепловое						
	Конвекционная печь КЭП-10П-01	Выпекание хлеба и тортов	КЭП-10П-01	АО ЧУВАШТОР Г ТЕХНИКА	29.12.2021	8ЛЕТ	29.12.2023
	Котел пищеварочный Abat КПЭМ-250/9Т	Приготовление большого количества пищи	Abat КПЭМ-250/9Т	АО ЧУВАШТОР Г ТЕХНИКА	13.04.2021	8ЛЕТ	13.04.2023
	Пароконвектомат ПКА 20-1/1ПП2	Приготовление пищи (пар+конвекция)	ПКА 20-1/1ПП2	АО ПАЛАИР НЕДВИЖИМОСТЬ	20.06.2022	8ЛЕТ	20.06.2023
	Плита электрическая ЭП-6ЖШ	Приготовление пищи	ЭП-6ЖШ	АО ЧУВАШТОР Г ТЕХНИКА	24.08.2021	8ЛЕТ	24.08.2023
2	Механическое			АО ЧУВАШТОР Г ТЕХНИКА	17.05.2021	8ЛЕТ	17.05.2023
	Котлетный автомат АК2М-40У	Изготовление котлет	АК2М-40У	АО ЧУВАШТОР Г ТЕХНИКА	22.08.2021	8ЛЕТ	22.08.2023
	Мясорубка МИМ-300М	Изготовление фарша, измельчение продуктов	МИМ-300М	АО ЧУВАШТОР Г ТЕХНИКА	11.12.2021	8ЛЕТ	11.12.2023
	Мясорубка ТМ-12М	Изготовление фарша,	ТМ-12М	АО ЧУВАШТОР Г ТЕХНИКА	29.12.2021	8ЛЕТ	29.12.2023

		измельчение продуктов					
	Овощерезательная машина CL40	Нарезки овощей, корнеплодов, фруктов и других продуктов	CL40	АО ЧУВАШТОР Г ТЕХНИКА	18.02.2021	8ЛЕТ	18.02.2023
	Овощерезательно-протирочная машина CL50	Нарезание сырых овощей, шинковки капусты и протирания овощей, фруктов и творога	CL50	АО ЧУВАШТОР Г ТЕХНИКА	23.08.2021	8ЛЕТ	23.08.2023
	Протирочная машина УKM-11-02	Измельчение вареных и сырых продуктов	УKM-11-02	АО ЧУВАШТОР Г ТЕХНИКА	29.12.2021	8ЛЕТ	29.12.2023
	Ручной миксер СМР250 СОМВИ	Для перемешивания продуктов до однородной массы	СМР250 СОМВИ	АО ЧУВАШТОР Г ТЕХНИКА	23.03.2021	8ЛЕТ	23.03.2023
	Рыбочистка	Очистка рыбы от чешуи		АО ЧУВАШТОР Г ТЕХНИКА	29.12.2021	8ЛЕТ	29.12.2023
	Тестомес МТМ-110	Приготовление различных видов теста	МТМ-110	АО ЧУВАШТОР Г ТЕХНИКА	19.05.2021	8ЛЕТ	19.05.2023
	Хлебoreзка АХМ-300А	Нарезка хлеба	АХМ-300А	АО ЧУВАШТОР Г ТЕХНИКА	29.12.2021	8ЛЕТ	29.12.2023
	Машина картофелеочистительная МКК-300-01-3М	Очистка картофеля	МКК-300-01-3М	АО ЧУВАШТОР Г ТЕХНИКА	12.06.2021	8ЛЕТ	12.06.2023
3	Холодильное						
	Камера охлаждения КХН-2,94	Охлаждение продуктов	КХН-2,94	АО ПАЛАИР НЕДВИЖИМОСТЬ	20.06.2022	8ЛЕТ	20.06.2023
	Камера охлаждения КХН-4,41	Охлаждение продуктов	КХН-4,41	АО ПАЛАИР	20.06.2022	8ЛЕТ	20.06.2023

				НЕДВИЖИ МОСТЬ			
	Камера охлаждения КХН-7,71	Охлаждение продуктов	КХН- 7,71	АО ПАЛАИР НЕДВИЖИ МОСТЬ	01.07.2022	8ЛЕТ	01.07.2023
	Стол холодильный	Охлаждение продуктов		АО ПАЛАИР НЕДВИЖИ МОСТЬ	12.06.2022	8ЛЕТ	12.06.2023
	Шкаф холодильный	Охлаждение продуктов		ООО БИРЮСА	06.06.2022	8ЛЕТ	06.06.2023
	Шкаф холодильный ШХс-0,7	Охлаждение продуктов	ШХс-0,7	LG11/TN	04.09.2022	8ЛЕТ	04.09.2023
	Линия раздачи тип 1 - Витрина холодильная закрытого типа L-1100	Охлаждение продуктов	L-1100	АО ПАЛАИР НЕДВИЖИ МОСТЬ 20.06.2022 8ЛЕТ 20.06.2023	01.07.2022	8ЛЕТ	01.07.2023
	Линия раздачи тип 1 - Витрина холодильная закрытого типа L-1350	Охлаждение продуктов	L-1350	АО ПАЛАИР НЕДВИЖИ МОСТЬ 20.06.2022 8ЛЕТ 20.06.2023	01.07.2022	8ЛЕТ	01.07.2023
4	Весоизмери- тельное			МОСКОВСК АЯ ОБЛ.Г.ЛЮБ ЕРЦЫ	16.04.2022	1ЛЕТ	16.04..2023
	Весы порционные MAS MSC-10	Определение мыссы	MAS MSC-10	МОСКОВСК АЯ ОБЛ.Г.ЛЮБ ЕРЦЫ	12.03.2022	1ЛЕТ	12.03..2023
	Весы порционные MAS MSC-05	Определение мыссы	MAS MSC-05	МОСКОВСК АЯ ОБЛ.Г.ЛЮБ ЕРЦЫ	01.07.2022	1ЛЕТ	01.07..2023
	Весы электронные напольные CAS HD-150	Определение мыссы	CAS HD- 150	МОСКОВСК АЯ ОБЛ.Г.ЛЮБ ЕРЦЫ	13.02.2022	1ЛЕТ	13.02..2023

8. 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	100%				да
2	Технолог	0	0				0
3	Повара	6	100%				да
4	Рабочие кухни (помощники повара)	5	100%				да
	уборщицы	4	100%				
	пекари	2	100%				
	Мойщики посуды	3	100%				
	Официанты	6	100%				
	Буфетчицы	3	100%				
	Подсобный рабочий	1	100%				
	администратор	1	100%				

9. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов

12. Перечень нормативных и технологических документов:

- Примерное двухнедельное меню- да
- Технологические карты (ТК)-да
- Накопительная ведомость- да
- График приема пищи, -да
- Гигиенический журнал (сотрудники) - да
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования -да
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях - да
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции - да
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции - да
- Ведомость контроля за рационом питания - да
- Приказ о составе бракеражной комиссии - да
- График дежурства преподавателей в столовой - да
- Акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока по организации питания к новому учебному году - да
- Программа по совершенствованию системы организация питания обучающихся - да
- Положение об организации питания обучающихся - да
- Положение о бракеражной комиссии - да
- Приказ об организации питания - да
- Должностные инструкции персонала пищеблока - да
- Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП - да

- Требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы - да
- Наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания - да

