

УТВЕРЖДАЮ.  
Директор МКОУ СОШ с. Мугреевский  
М.В. Бурнакина



## ПАСПОРТ

пищеблока МКОУ СОШ с. Мугреевский

Адрес месторасположения 155646, Ивановская обл., Южский р-н, с.  
Мугреевский, ул. Школьная, д. 10а

Телефон тел. 8(49347)2-47-59 эл почта: sosh\_mugreevskiy@ivreg.ru

По состоянию  
на 01.01.2023

## 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:

Руководитель образовательной организации Бурнакина Марина Васильевна  
 Ответственный за питание обучающихся Зайцева Наталья Владимировна  
 Численность педагогического коллектива 10 чел.  
 Количество классов по уровням образования 11  
 Количество посадочных мест 35  
 Площадь обеденного зала 24

| № п/п | Классы   | Количество классов | Численность обучающихся, всего чел. | В том числе льготной категории, чел. |
|-------|----------|--------------------|-------------------------------------|--------------------------------------|
| 1     | 1 класс  | 1                  | 5                                   | 5                                    |
| 2     | 2 класс  | 1                  | 1                                   | 1                                    |
| 3     | 3 класс  | 1                  | 2                                   | 2                                    |
| 4     | 4 класс  | 1                  | 10                                  | 10                                   |
| 5     | 5 класс  | 1                  | 3                                   | 0                                    |
| 6     | 6 класс  | 1                  | 6                                   | 0                                    |
| 7     | 7 класс  | 1                  | 14                                  | 0                                    |
| 8     | 8 класс  | 1                  | 7                                   | 0                                    |
| 9     | 9 класс  | 1                  | 4                                   | 0                                    |
| 10    | 11 класс | 1                  | 3                                   | 0                                    |

### 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                            | 18                | 18                        | 100                    |
|       | в т.ч. учащиеся льготных категорий              | 18                | 18                        | 100                    |
| 2     | Учащиеся 5-8 классов                            | 30                | 30                        | 100                    |
|       | в т.ч. учащиеся льготных категорий              | 0                 | 0                         | 0                      |
|       | в т.ч. за родительскую плату                    | 30                | 30                        | 100                    |
| 3     | Учащиеся 9-11 классов                           | 7                 | 7                         | 100                    |
|       | в т.ч. учащиеся льготных категорий              | 0                 | 0                         | 0                      |
|       | в т.ч. за родительскую плату                    | 7                 | 7                         | 100                    |
|       | Общее количество учащихся всех возрастных групп | 55                | 55                        | 100                    |
|       | в том числе льготных категорий                  | 18                | 18                        | 33                     |

**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                            | 0                 | 0                         | 0                      |
|       | 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, буфето-раздаточная)**

|   |   |
|---|---|
| Модель предоставления питания                       | Столовая на сырье   |
| Оператор питания, наименование                      | МКОУСОШ с. Мугреевский  |
| Адрес местонахождения                               | 155646, Ивановская обл., Южский р-н, с. Мугреевский, ул. Школьная, д. 10а |
| Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо | Бурнакина Марина Васильевна   |
| Контактные данные: тел. / эл. почта                 | 8(49347)2-47-59 / sosh_mugreevskiy@ivreg.ru                               |
| Дата заключения контракта                           | -   |
| Длительность контракта                              | -   |

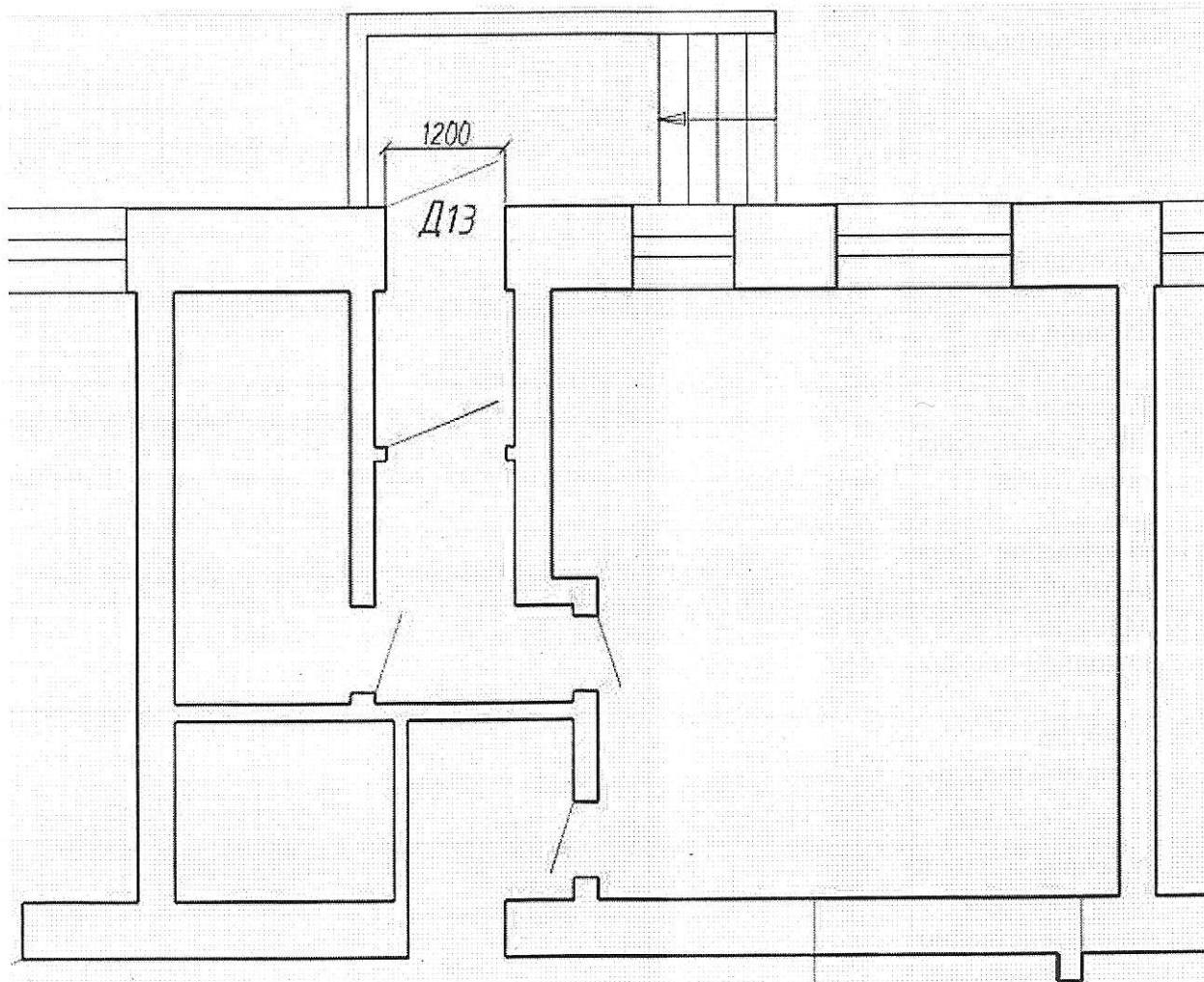
**4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции**

|                                  |  |
|----------------------------------|--|
| Вид транспорта                   | Готовая пищевая продукция не перевозится |
| Принадлежность транспорта        | -  |
| Условия использования транспорта | -  |

**5. Инженерное обеспечение пищеблока**

|                       |                  |
|-----------------------|------------------|
| Водоснабжение         | централизованное |
| Горячее водоснабжение | водонагреватель  |
| Отопление             | централизованное |
| Водоотведение         | централизованное |
| вентиляция помещений  | 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 сырье               | Столовые на доготовочные | Раздаточные, буфеты |
| 1     | Складские помещения                      | -                                | 4,7 м <sup>2</sup><br>6,9 м <sup>2</sup> | -                        | -                   |
| 2     | Производственные помещения               | -                                | 31 м <sup>2</sup>                        | -                        | -                   |
| 2.1   | Овощной цех (первичной обработки овощей) | -                                |  | -                        | -                   |

|      |   |   |   |   |   |    |
|------|---|---|---|---|---|----|
| 2.2  | Овощной цех (вторичной обработки овощей)      | - |   |   | - | -  |
| 2.3  | Мясо-рыбный цех                               | - |   |   | - | -  |
| 2.4  | Доготовочный цех                              | - | - | - | - | -  |
| 2.5  | Горячий цех                                   | - |   |   | - | -  |
| 2.6  | Холодный цех                                  | - |   |   | - | -  |
| 2.7  | Мучной цех                                    | - |   |   | - | -  |
| 2.8  | Раздаточная                                   | - | - |   | - | -  |
| 2.9  | Помещение для резки хлеба                     | - |   |   | - | -  |
| 2.10 | Помещение для обработки яиц                   | - |   |   | - | -  |
| 2.11 | Моечная кухонной посуды                       | - |   |   | - | -  |
| 2.12 | Моечная столовой посуды                       | - |   |   | - | -  |
| 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 |
|       | Производственное               | Производственные столы      | 3                              |                  |                              |                                    |

|                      |                           |   |  |  |  |  |
|----------------------|---------------------------|---|--|--|--|--|
| помещение<br>(кухня) | Электрическая плита       | 1 |  |  |  |  |
|                      | Весы                      | 2 |  |  |  |  |
|                      | Электрическая мясорубка   | 1 |  |  |  |  |
|                      | Холодильник               | 4 |  |  |  |  |
|                      | Раковина для мытья рук    | 1 |  |  |  |  |
|                      | Раковина для мытья овощей | 1 |  |  |  |  |
|                      | Раковина для мяса и рыбы  | 1 |  |  |  |  |
|                      | Раковина для мытья посуды | 2 |  |  |  |  |
|                      | Водонагреватель           | 1 |  |  |  |  |
|                      | Комбайн (овощерезка)      | 1 |  |  |  |  |
|                      |                           |   |  |  |  |  |

Недостающего оборудования в соответствии с требованиями нет.

### 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                                   |                             |       |                    |                   |             |                                 |
| 2     | Механическое                               |                             |       |                    |                   |             |                                 |
| 3     | Холодильное                                |                             |       |                    |                   |             |                                 |
| 4     | Весоизмерительное                          |                             |       |                    |                   |             |                                 |
|       |  |                             |       |                    |                   |             |                                 |

### 8.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:

| № | Наименование | Характеристика мероприятий |
|---|--------------|----------------------------|
|---|--------------|----------------------------|

| п/п | технологического оборудования | 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                      |                               |  |                    |  |   |  |
| 2   | Механическое                  |                               |  |                    |  |   |  |
| 3   | Холодильное                   |                               |  |                    |  |   |  |
| 4   | Весозмерительное              |                               |  |                    |  |   |  |

### 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 |
|       |                           |  |                       |                                   |                                       |
|       |                           |  |                       |                                   |                                       |

### 9. Характеристика бытовых помещений

| № п/п | Перечень бытовых помещений          | Характеристика помещений -, площадь М <sup>2</sup> |  |
|-------|-------------------------------------|--|--|
|       |                                     | количество единиц оборудования для бытовых целей   |  |
|       | помещение для овощей и фруктов      | 4,7 м <sup>2</sup>                                 |  |
|       | помещение для сухих продуктов, круп | 6,9 м <sup>2</sup>                                 |  |

### 10. Штатное расписание работников пищеблока

| № п/п | Наименование должностей | Характеристика персонала столовой |                  |         |                  |      |
|-------|-------------------------|-----------------------------------|------------------|---------|------------------|------|
|       |                         | количество                        | укомплектованное | базовое | квалификационный | стаж |
|       |                         |                                   |                  |         |                  |      |



|   |  | ставок | ванность | образован                  | ционный<br>разряд | работы | медкнижки |
|---|--|--------|----------|----------------------------|-------------------|--------|-----------|
| 1 | Повар                                  | 1      | 100%     | среднее<br>специальн<br>ое | -                 | 20 лет | наличие   |
| 2 | Рабочие кухни<br>(помощники<br>повара) | 0      |          |                            |                   |        |           |
|   |  |        |          |                            |                   |        |           |

### 11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов

### 12. Перечень нормативных и технологических документов:

- Примерное двухнедельное меню
- Меню раскладка
- 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 повара
- Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП
- Требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы
- Наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания