

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МБОУ «СОШ № 69  
с углубленным изучением  
отдельных предметов»  
\_\_\_\_\_ А.А.Лаврентьева  
«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2024 года

## ПАСПОРТ

пищеблока МБОУ «СОШ №69 с углубленным изучением отдельных предметов»

адрес месторасположения Удмуртская республика, г. Ижевск, ул. Дзержинского, 71

телефон (3412) 45-14-12 эл. почта sc069@izh-sh1.udmr.ru

## 1. Общие сведения об образовательной организации:

Руководитель образовательной организации Лаврентьева Анна Александровна

Ответственный за питание обучающихся Титова Расиля Кияметдиновна

Численность педагогического коллектива 56 чел.

Количество классов по уровням образования 1-4 классы - 17, 5-9 классы - 26, 10-11 классов - 3.

Количество посадочных мест рассчитано на 200 человек.

Площадь обеденного зала 200,7 кв м.

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	4	89	89
2	2 класс	4	109	109
3	3 класс	5	140	140
4	4 классов	6	113	113
5	5 классов	5	150	23
6	6 классов	6	146	30
7	7 классов	6	158	29
8	8 классов	4	110	28
9	9 классов	6	142	22
10	10 классов	1	20	6
11	11 классов	1	22	3

## 2. Охват горячим питанием по возрастным группам обучающихся

### - 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	451	451	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	451	451	100
2	Учащиеся 5-8 классов	564	432	77
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	110	110	100
	в т.ч. за родительскую плату	564	322	57
3	Учащиеся 9-11 классов	184	169	92
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	31	31	100
	в т.ч. за родительскую плату	71	71	40
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	1199	1052	88
	в том числе льготных категорий	816	816	68

### 3. Модель предоставления услуги питания

Модель предоставления питания	столовая на сырье
Оператор питания, наименование	ООО «Экспресс-сервис»
Адрес местонахождения	426035, г. Ижевск, ул. Тимирязева, 23а
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Директор Перминов Владислав Юрьевич
Контактные данные: тел. / эл. почта	(3412) 635-000, es635000@gmail.com
Дата заключения контракта	
Длительность контракта	

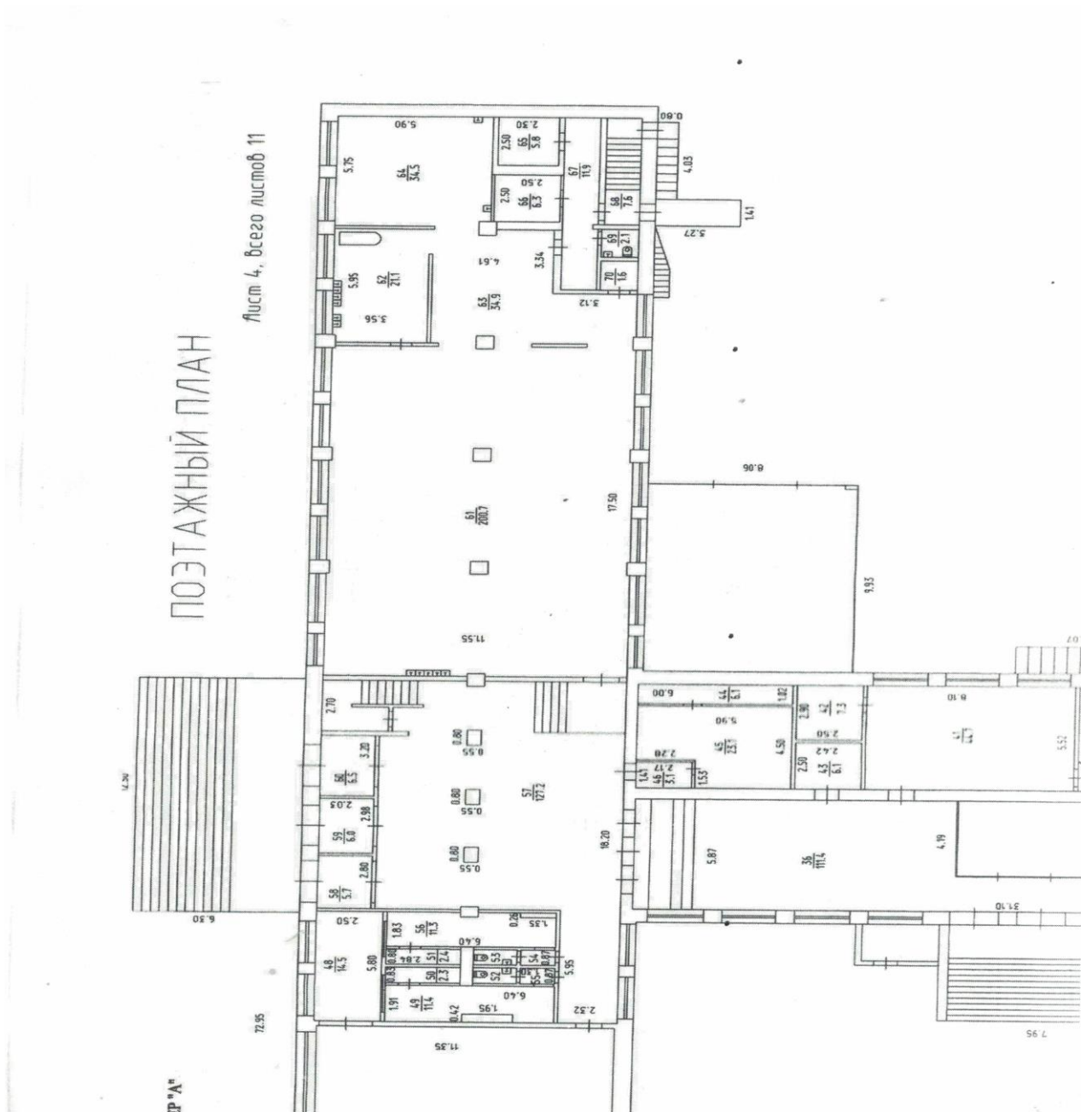
### 4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	-
Принадлежность транспорта	Перевоз пищевой продукции не осуществляется
Условия использования транспорта	-

### 5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	централизованное
Отопление	централизованное
Водоотведение	централизованное
Вентиляция помещения	комбинированная

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



**7. Материально-техническое оснащение пищеблока:**

№ 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	-	11,3	-	-
2	Производственные помещения	-	-	-	-
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	-	5	-	-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	-	5	-	-

2.3	Мясо-рыбный цех	-	5	-	-
2.4	Доготовочный цех	-	-	-	-
2.5	Горячий цех	-	14,5	-	-
2.6	Холодный цех	-	10	-	-
2.7	Мучной цех	-	24,9	-	-
2.8	Раздаточная	-	15,2	-	-
2.9	Помещение для резки хлеба	-	-	-	-
2.10	Помещение для обработки яиц	-	-	-	-
2.11	Моечная кухонной посуды	-	10	-	-
2.12	Моечная столовой посуды	-	11,1	-	-
2.13	Моечная и кладовая тары	-	-	-	-
2.14	Производственное помещение буфета-раздаточной	-	-	-	-
2.15	Посудомоечная буфета-раздаточной	-	-	-	-
3	Комната для приема пищи (персонал)	-	-	-	-

## 8 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	Склад	Холодильная камера	1	1995	1995	30
2	Мясной цех	Морозильный ларь	1	2008	2008	10
3	Мясной цех	Мясорубка	1	1991	1991	50
4	Мучной цех	Тестомес	1	1988	1988	40
5	Овощной цех	Картофелечистка	1	2009	2009	30
6	Горячий цех	Эл. Плита	1	1991	1991	35

7	Горячий цех	Эл. Плита	1	1987	1987	45
8	Горячий цех	Универсальный привод	1	1989	1989	40
9	Горячий цех	Пекарский шкаф	1	1991	1991	40
10	Горячий цех	Эл. Котел	1	1995	1995	35
11	Горячий цех	Морозильный ларь	1	2009	2009	20
12	Моечная	Кипятильник	1	1993	1993	50
13	Моечная	Эл. Водонагреватель	1	2010	2010	45
14	Раздача	Холодильник	1	2009	2009	10
15	Раздача	Морозильный ларь	1	2012	2012	8
16	Раздача	Холод. Витрина	1	2011	2011	8
17	Раздача	Мармит I-блюд	1	1993	1993	20
18	Раздача	Мармит II-х блюд	1	2008	2008	20
19	Раздача	Холодильный прилавок	1	2008	2008	20

### 9. Дополнительные характеристики технологического оборудования:

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производительность	дата изготовления	срок службы	сроки профилактического осмотра
1	Тепловое	Эл. Плита	ЭП-2	60 мин 400 <sup>0</sup>	1991		Август ежегодно
		Эл. Плита	ПЭ-0,51	60 мин 400 <sup>0</sup>	1987		Август ежегодно
		Кипятильник	КНЭ-100	100 л/ч	1993		Август ежегодно
		Мармит I-блюд	ЭПМ-5	40 мин 280 <sup>0</sup>	1993		Август ежегодно
		Мармит II-х блюд	ПАШТ А	40 мин 100 <sup>0</sup>	2008		Август ежегодно
		Пекарский шкаф	ЭШ-3	50 мин 300 <sup>0</sup>	1991		Август ежегодно

		Эл. Котел	КПЭ-160	95° 60 мин	1995		Август ежегодно
2	Механическое	Тестомес	ТММ-1	70 кг/ч	1988		Август ежегодно
		Универсальный привод	П-2	70-80 кг/ч	1989		Август ежегодно
		Мясорубка	МИМ-300	300кг/ч	1991		Август ежегодно
		Картофелечистка	МОК-300	125 кг/ч	2009		Август ежегодно
3	Холодильное	Холодильная камера	КХС	0° +6°	1995		Август ежегодно
		Холодильник	НОРД	-18° +5°	2009		Август ежегодно
		Морозильный ларь	ИГАЛФ РОСТ	-18° -20°	2008		Август ежегодно
		Морозильный ларь	FROST OR200	-18° -20°	2012		Август ежегодно
		Холод. витрина	POZIS	-2° +4°	2011		Август ежегодно
		Холодильный прилавок	ПАШТА	+2° +6°	2008		Август ежегодно
		Морозильный ларь	ИТАЛФРОСТ	-18° -20°	2009		Август ежегодно
4	Весоизмерительное	Весы настольные эл.	CAS	До 10 кг	2012		Август ежегодно
		Весы напольные мех.	Почтовые	До 150 кг	2005		Август ежегодно

#### 10. 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
<b>1</b>	<b>Тепловое</b>						
	Эл. Плита	имеется	-	по мере поломок	имеется	зав. производством	еженедельная

	Эл. Плита	имеется	-	по мере поломок	имеется	заведующая производством	еженедельная
	Кипятильник	имеется	-	по мере поломок	имеется	заведующая производством	еженедельная
	Мармит I-блюдо	имеется	-	по мере поломок	имеется	заведующая производством	еженедельная
	Мармит II-х блюдо	имеется	-	по мере поломок	имеется	заведующая производством	еженедельная
	Пекарский шкаф	имеется	-	по мере поломок	имеется	заведующая производством	еженедельная
	Эл. Котел	имеется	-	по мере поломок	имеется	заведующая производством	еженедельная
2	<b>Механическое</b>						
	Тестомес	имеется	-	по мере поломок	имеется	заведующая производством	еженедельная
	Универсальный привод	имеется	-	По мере поломок	имеется	заведующая производством	еженедельная
	Мясорубка	имеется	-	по мере поломок	имеется	Заведующая производством	Еженедельная
	Картофелечистка	имеется	-	по мере поломок	имеется	заведующая производством	еженедельная
3	<b>Холодильное</b>						
	Холодильная камера	имеется	-	по мере поломок	имеется	зав. производ	еженедельная



						ством	
	Холодильник	имеется	-	по мере поломок	имеется	зав. производством	еженедельная
	Морозильный ларь	имеется	-	по мере поломок	имеется	зав. производством	еженедельная
	Морозильный ларь	имеется	-	по мере поломок	имеется	заведующая производством	еженедельная
	Холод. витрина	имеется	-	по мере поломок	имеется	заведующая производством	еженедельная
	Холодильный прилавок	имеется	-	по мере поломок	имеется	заведующая производством	еженедельная
	Морозильный ларь	имеется	-	по мере поломок	имеется	заведующая производством	еженедельная
4	<b>Весозмерительное</b>						
	Весы настольные эл.	имеется	ООО "Гарант-Торгсервис" Договор No 21/65 15.02.2022	По мере поломок	имеется	заведующая производством	еженедельная
	Весы напольные мех.	имеется	ООО "Гарант-Торгсервис" Договор No 21/65 15.02.2022	по мере поломок	имеется	заведующая производством	еженедельная

### 11. 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	Стол обеденный	32	2019 год	5	

2	Лавки	64	2019 год	5	200
3	Раковины	5	2005 год	57	
4	Рециркуляторы	2	2020 год	50	

## 12. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М <sup>2</sup>	
		Количество единиц оборудования для бытовых целей	
1	Раздевалка	1 -16 кв м	
2	Кабинет заведующей столовой	7 кв.м	
3	Туалет	1,2 кв.м.	

## 11. 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%	Среднее профессиональное	5	10	Да
2	Технолог	1	100%	Высшее	5	20	Да
3	Повара	3	100%	Среднее профессиональное	5	20	Да
4	Рабочие кухни (помощники повара)	2	100%	Среднее профессиональное	3	10	Да

## 12. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов
- самообслуживание

## 13. Перечень нормативных и технологических документов:

- 12 - дневное 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
- Положение о бракеражной комиссии
- Приказ о бракеражной комиссии
- Положение об организации питания обучающихся
- Приказ об организации питания участников образовательного процесса
- Приказ об утверждении состава комиссии по контролю за организацией питания и назначения ответственного лица
- Положение о родительском контроле за организацией горячего питания в МБОУ «СОШ № 69 с углубленным изучением отдельных предметов»
- Должностные инструкции персонала пищеблока имеются
- Программа производственного контроля с применением принципов HACCP
- Наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания