

## ПАСПОРТ

Пищеблока основного здания МБОУ «Гимназия № 36»  
наименование образовательной организации

Адрес месторасположения: г. Иваново, ул. Генерала Хлебникова, д. 32

Телефон: 23-63-36 эл почта: [school36@ivedu.ru](mailto:school36@ivedu.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 Шимарева Наталья Геннадьевна

Ответственный за питание обучающихся Петровская Ольга Юрьевна

Численность педагогического коллектива 72 чел.

Количество классов по уровням образования 1-4 (12 классов), 5-9 (19 классов), 10-11 (5 классов)

Количество посадочных мест 216

Площадь обеденного зала: 260, 3кв.м.

№ п/п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	3	97	1
2	2 класс	3	96	2
3	3 класс	3	85	0
4	4 классов	3	93	2
5	5 классов	3	89	6
6	6 классов	2	63	3
7	7 классов	5	150	8
8	8 классов	4	123	7

9	9 классов	5	127	4
10	10 классов	2	65	2
11	11 классов	3	83	2

## 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	371	371	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	5	5	1,3
2	Учащиеся 5-8 классов	425	335	79
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	23	23	5,4
	в т.ч. за родительскую плату	425	312	73
3	Учащиеся 9-11 классов	275	54	19
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	8	8	3
	в т.ч. за родительскую плату	275	46	17
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	1071	760	71
	в том числе льготных категорий	34	34	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	371	27	7
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	5	5	1,3
2	Учащиеся 5-8 классов	425	28	7
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	2	2	0,5
	в т.ч. за родительскую плату	425	26	6

3	Учащиеся 9-11 классов	275	17	6,1
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	8	8	3
	в т.ч. за родительскую плату	275	11	4
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	1071	72	7
	в том числе льготных категорий	15	15	1,4

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

Модель предоставления питания	Столовая на сырье
Оператор питания, наименование	Муниципальное предприятие «Комбинат школьного питания Октябрьского района» г. Иваново
Адрес местонахождения	Адрес: 153043, г. Иваново, ул. 1-я Минеевская, д.25/2
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Лебедева Светлана Серафимовна
Контактные данные: тел. / эл. почта	Тел.: (4932)30-07-32
Дата заключения контракта	01.01.2022 г
Длительность контракта	До 31.12.2022 г

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

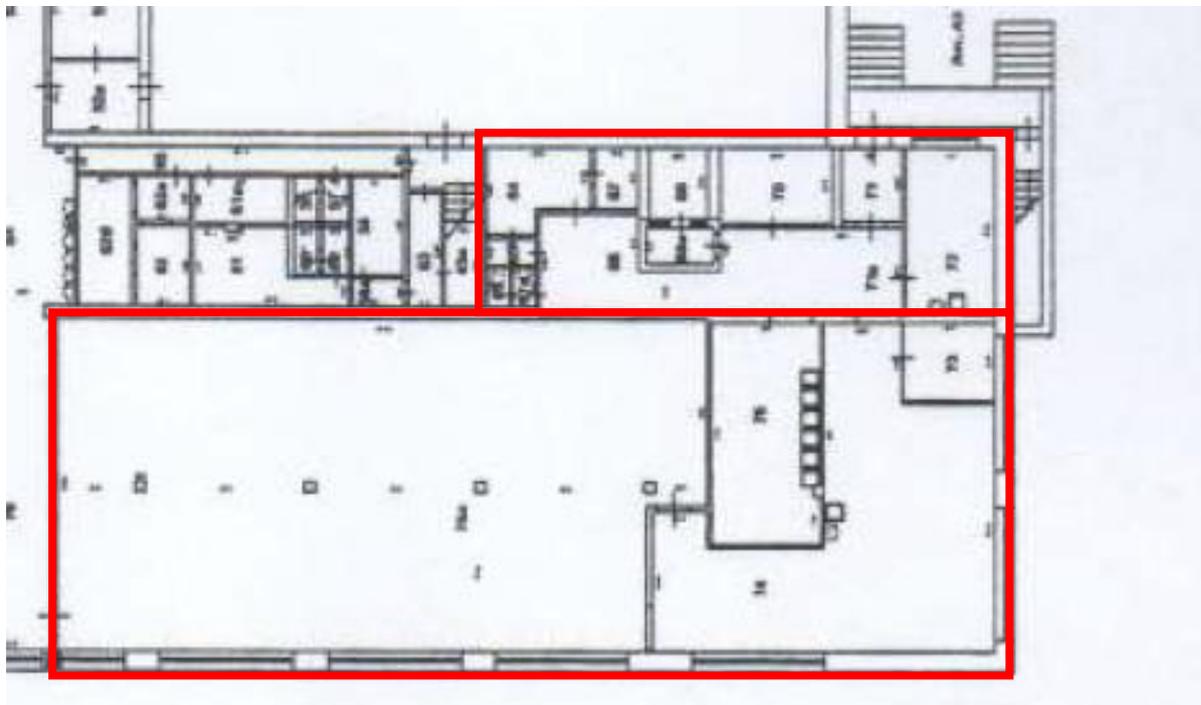
Вид транспорта	Легковой, грузовой
Принадлежность транспорта	-транспорт оператора питания
Условия использования транспорта	Арендуемое и собственное

**5. Инженерное обеспечение пищеблока**

Водоснабжение	Централизованное
Горячее водоснабжение	Централизованное
Отопление	Централизованное
Водоотведение	Централизованное

Вентиляция помещений	Комбинированная

### 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		19,4		
2	Производственные помещения		141,0		
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)		6,3		-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)		-		-
2.3	Мясо-рыбный цех		18,2	-	-

2.4	Доготовочный цех	-	-		-
2.5	Горячий цех		91,2		-
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		25,3		-
2.13	Моечная и кладовая тары		-		--
2.14	Производственное помещение буфета-раздаточной	-	-	-	
2.15	Посудомоечная буфета-раздаточной	-	-	-	
3	Комната для приема пищи (персонал)		8,3		

### 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
	Горячий цех	Шкаф пекарский	1	26.12.2006 г	2007г	
	Доготовочный цех	Кипятильник электрич.	1	16.09.2011	2011	
	Раздаточная	Прилавок для горячих напитков (вся нерж.,нейтралн стол(ЛИНИЯ РАЗДАЧИ)	1	08.12.2017	2017	

	Раздаточная	Мармит для вторых блюд паровой на 6 гастроемкостей с крышками(ЛИНИЯ РАЗДАЧИ)	1	08.12.2017	2017	
	Раздаточная	Прилавок холодильный открытый, охлаждаемая ванна(ЛИНИЯ РАЗДАЧИ)	1	08.12.2017	2017	
	Доготовочный цех	Водонагреватель (для столовой)	1	15.08.2013	2013	
	Раздаточная	Кипят эл не дейс, нерж, прям, про 100л/ч, в рнаг вод до кип 11 м 380 В, 12кВт, 30 кг	1	19.12.2019	2020	
	Доготовочный цех	Водонагреватель электр накопит Thermex Eterna 80-V объем 80 л (1,5 кВт)	1	19.12.2019	2019	
	Доготовочный цех	Тестомесильная машина	1	26.12.2006 г.	2007	
	Доготовочный цех	Машина взбивальная 25л.380в.	1	26.12.2006г	2007	
	Мясо-рыбный цех	Мясорубка	1	26.12.2006г	2007	
	Моечный цех	Технологическая линия мойки посуды	1	22.10.2013г	2013	
	Овощной цех	Машина картофелеочистительная	1	15.12.2014 г	2014	
		Холодильная камера	1	16.09.2009 г	2009	
	Мясо-рыбный цех	Шкаф холодильный	1	22.08.2012	2012	
	Мясо-рыбный цех	Шкаф холодильный (морозильник)	1	22.08.2012г	2012	
	Доготовочный цех	Холодильный шкаф	1	13.09.2006 г	2006	
		Сплит-система		15.09.2009	2009	

## 8.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования:

№	Наименование	Характеристика оборудования
---	--------------	-----------------------------

п/п	технологического оборудования	назначение	марка	производительность	дата изготовления	срок службы	сроки профилактического осмотра
1	<b>Тепловое</b>						
1.1	Шкаф пекарский	Выпечка из теста	ШПЭСМ-3м	60 шт/час	26.12.2006 г	7 лет	ежемесячно
1.2	Кипятильник электрич.	Кипячение воды	КЭНД-100	100 л/час	16.09.2011	5 лет	ежемесячно
1.3.	Прилавок для горячих напитков (вся нерж.,нейтралн стол(ЛИНИЯ РАЗДАЧИ)	Подогрев блюд	-	-	08.12.2017	7 лет	ежемесячно
1.4	Мармит для вторых блюд паровой на 6 гастроемкостей с крышками(ЛИНИЯ РАЗДАЧИ)	Подогрев блюд	-	-	08.12.2017	10 лет	ежемесячно
1.5	Прилавок холодильный открытый, охлаждаемая ванна(ЛИНИЯ РАЗДАЧИ)	Охлаждение блюд	-	-	08.12.2017	7 лет	ежемесячно
1.6	Водонагреватель (для столовой)	Подогрев воды	-	80л/час	15.08.2013	15 лет	Ежемесячно
1.7	Кипят эл неп дейс, нерж, прям, про 100л/ч, в р наг вод до кип 11 м 380 В, 12кВт, 30 кг	Кипячение воды	КЭНД – 100	100 л/час	19.12.2019	10 лет	Ежемесячно
1.8	Водонагреватель электр накопит Thermex Eterna 80-V объем 80 л (1,5 кВт)	Пологрев воды	Thermex Eterna 80-V объем 80 л (1,5 кВт)	80л/час	19.12.2019	10 лет	Ежемесячно
2	<b>Механическое</b>						
2.1	Тестомесильная машина	Приготовление теста	МТМ-65	-	26.12.2006 г.	7 лет	Ежемесячно
2.2	Машина взбивальная 25л.380в.	Смешение сыпучих продуктов	УКМ-14(МВ-25)	-	26.12.2006 г	7 лет	Ежемесячно
2.3	Мясорубка	Приготовление фарша	МИМ-300	-	26.12.2006 г	7 лет	Ежемесячно

2.4	Технологическая линия мойки посуды	Мойка посуды	-	-	22.10.2013 г	7 лет	Ежемесячно
2.5	Машина картофелеочистительная	Очистка овощей	МОК-150М	-	15.12.2014 г	7 лет	Ежемесячно
3	<b>Холодильное</b>						
3.1	Холодильная камера	Охлаждение продуктов	-	-	16.09.2009 г	10 лет	Ежемесячно
3.2	Шкаф холодильный	Охлаждение продуктов	Полаир СМ 114-S		22.08.2012	7 лет	Ежемесячно
3.3	Шкаф холодильный (морозильник)	Заморозка продуктов	-	-	22.08.2012 г	7 лет	Ежемесячно
3.4	Холодильный шкаф	Охлаждение продуктов	ШХН-0,4	-	13.09.2006 г	10 лет	Ежемесячно
3.5	Сплит-система	Охлаждение продуктов	-	-	15.09.2009	5 лет	Ежемесячно
4	<b>Весомизмерительное</b>						

### 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	Нет	Нет	Да	Да	Лебедева С.С.	Да
1.1	Шкаф пекарский ШПЭСМ-3м	Нет	Нет	Да	Да	Лебедева С.С.	Да
1.2	Кипятильник электрич.КЭНД-100	Нет	Нет	Да	Да	Лебедева С.С.	Да
1.3	Прилавок для столовых приборов (ПСП-70КМ)(ЛИНИЯ РАЗДАЧИ)	Нет	Нет	Да	Да	Лебедева С.С.	Да
1.4	Прилавок для горячих	Нет	Нет	Да	Да	Лебедева С.С.	Да

	напитков (вся нерж.,нейтралн стол(ЛИНИЯ РАЗДАЧИ)						
1.5	Мармит для вторых блюд паровой на 6 гастроемкостей с крышками(ЛИНИЯ РАЗДАЧИ)	Нет	Нет	Да	Да	Лебедева С.С.	Да
1.6	Прилавок холодильный открытый, охлаждаемая ванна(ЛИНИЯ РАЗДАЧИ)	Нет	Нет	Да	Да	Лебедева С.С.	Да
1.7	Водонагреватель (для столовой)	Нет	Нет	Да	Да	Лебедева С.С.	Да
1.8	КЭНД – 100 кипят эл не дейс, нерж, прям, про 100л/ч, в р наг вод до кип 11 м 380 В, 12кВт, 30 кг	Нет	Нет	Да	Да	Лебедева С.С.	Да
1.9	Водонагреватель электр накопит Thermex Eterna 80-V объем 80 л (1,5 кВт)	Нет	Нет	Да	Да	Лебедева С.С.	Да
2	<b>Механическое</b>						
2.1	Тестомесильная машина МТМ-65	Нет	Нет	Да	Да	Лебедева С.С.	Да
2.2	Машина взбивальная 25л.380в.УКМ-14(МВ-25)	Нет	Нет	Да	Да	Лебедева С.С.	Да
2.3	Мясорубка МИМ-300	Нет	Нет	Да	Да	Лебедева С.С.	Да
2.4	Технологическая линия мойки посуды	Нет	Нет	Да	Да	Лебедева С.С.	Да
2.5	Машина картофелеочистительная МОК-150М	Нет	Нет	Да	Да	Лебедева С.С.	Да
3	<b>Холодильное</b>						
3.1	Холодильная	Нет	Нет	Да	Да	Лебедева	Да

	камера					С.С.	
3.2	Шкаф холодильный Полаир СМ 114- S	Нет	Нет	Да	Да	Лебедева С.С.	Да
3.3	Шкаф холодильный (морозильник)	Нет	Нет	Да	Да	Лебедева С.С.	Да
3.4	Холодильный шкаф ШХН-0,4	Нет	Нет	Да	Да	Лебедева С.С.	Да
3.5	Сплит-система	Нет	Нет	Да	Да	Лебедева С.С.	Да
4	<b>Весоизмери- тельное</b>						

### 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 приобретения	процент изношенности оборудования	количество посадочных мест в столовой - 216
1	Шкаф пекарский	1	26.12.2006 г	100	
2	Кипятильник электрич.	1	16.09.2011	100	
3	Прилавок для горячих напитков (вся нерж.,нейтралн стол(ЛИНИЯ РАЗДАЧИ)	1	08.12.2017	71	
4	Мармит для вторых блюд паровой на 6 гастроёмкостей с крышками(ЛИН ИЯ РАЗДАЧИ)	1	08.12.2017	50	
5	Прилавок холодильный открытый, охлаждаемая ванна(ЛИНИЯ РАЗДАЧИ)	1	08.12.2017	71	
6	Водонагреватель (для столовой)	1	15.08.2013	60	
7	Кипят эл неп дейс, нерж, прям, про 100л/ч, вр наг вод до кип 11 м 380 В, 12кВт, 30 кг	1	19.12.2019	30	
8	Водонагреватель электр накопит Thermex Eterna 80-V объем 80 л	1	19.12.2019	30	



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

- предварительное накрытие столов
- меню по выбору

## **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