

муниципальное казенное общеобразовательное учреждение  
Тейковского муниципального района  
«Елховская основная общеобразовательная школа»

---

155033 Ивановская область, Тейковский район, с. Елховка, ул. Школьная,  
д.2а, т/факс 4-83-11

## ПАСПОРТ

**Пищеблока:** муниципального казенного общеобразовательного учреждения  
Тейковского муниципального района «Елховская основная общеобразовательная школа»  
**Адрес месторасположения:** Ивановская область, Тейковский район, с.Елховка,  
ул.Школьная,д.2в

**Телефон:** 8(4934) 34-83-11 эл почта: [elhovkaschool@mail.ru](mailto:elhovkaschool@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

Руководитель образовательной организации: Пономарева Татьяна Валентиновна  
Ответственный за питание обучающихся : Новожилова Татьяна Александровна  
Численность педагогического коллектива : 8 чел.

Количество классов по уровням образования - 9 классов.

1-4 класс - 19 чел начальное общее образование;

5-9 Класс - 29 чел основное общее образование

Количество посадочных мест : 30 мест

Площадь обеденного зала : 53,1 кв.м

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	1	1	1
2	2 класс	1	6	6
3	3 класс	1	6	6
4	4 классов	1	6	6
5	5 класс	1	7	4
6	6 класс	1	4	1
7	7 класс	1	5	1
8	8 класс	1	6	2
9	9 класс	1	6	3

## 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	19 чел	19 чел	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	3	3	100
2	Учащиеся 5-8 классов	23 чел	23 чел	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	8	8	34,7
	в т.ч. за родительскую плату	15	15	65,3
3	Учащиеся 9-11 классов	6	6	100

	в т.ч. учащиеся льготных категорий	3	3	50
	в т.ч. за родительскую плату	3	3	50
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	48	48	100
	в том числе льготных категорий	30	30	62

## 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	19	0	0
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
2	Учащиеся 5-8 классов	23	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	6	0	0
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
4	Общая количество учащихся всех возрастных групп	48	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	ИП Агафонов С.Н.
Адрес местонахождения	153034, г. Иваново, ул. Лакина, д.1, кв.78
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Агафонова Сергея Николаевича
Контактные данные: тел. / эл. почта	Тел. 8(905)155-48-38 e-mail: <a href="mailto:gko37@yandex.ru">gko37@yandex.ru</a>
Дата заключения контракта	09.01.2023

Длительность контракта	31.05.2023
------------------------	------------

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

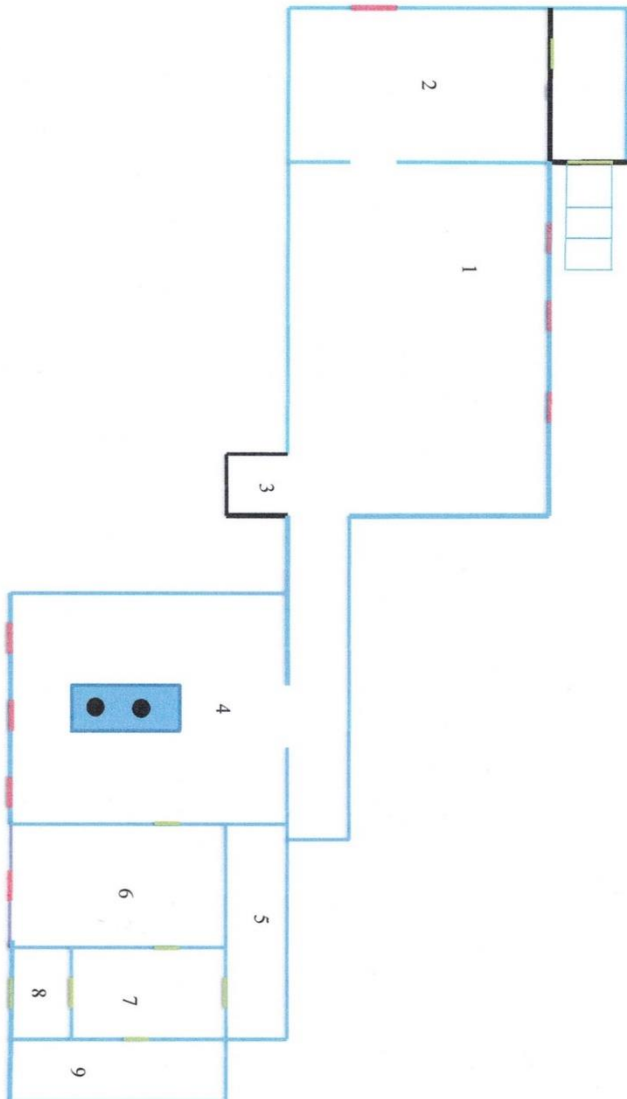
Вид транспорта	автомобильный
Принадлежность транспорта	транспорт организаций поставщиков пищевой продукции по договоренности с оператором питания
Условия использования транспорта	в рамках заключенного контракта

#### **5. Инженерное обеспечение пищеблока**

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	водонагреватель
Отопление	школьная котельная
Водоотведение	централизованное
вентиляция помещений	естественная, искусственная

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

План-схема расположения помещений



1 - зал столовой (53,1 кв.м)	4 - горючий цех( 22,0 кв.м)	6- холодильный цех ( включаю овощной цех первичной и вторичной обработки продуктов, мясо-рыбный цех и моечная кухонной посуды)- 10,6 кв.м
2 - раздевалка (14,1 кв.м)	5 - складское помещение (6,2 кв.м)	7- производственное помещение ( 4,2 кв.м)
3 - моечная столовой посуды(2,3 кв.м)	9- складское помещение (8,6 кв.м)	8- производственное помещение (2,9 кв.м)

## 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 помещение м <sup>2</sup>			
		Столовые школьно-базовые	Столовые, работающие на сырье	Столовые на доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения		6,2 8,6		
2	Производственные помещения		4,2 2,9		
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)		10,6		-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)		10.6		-
2.3	Мясо-рыбный цех		10,6	-	-
2.4	Доготовочный цех	-	-		-
2.5	Горячий цех		21,0		-
2.6	Холодный цех		10.6		-
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		2.3		-
2.13	Моечная и кладовая тары		-		--
2.14	Производственное помещение буфета-раздаточной	-	-	- -	

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

### 8.1 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 шестикомфорочная с жарочным шкафом	1	2010	2010	80
2	Холодный цех	Холодильник низкотемпературный Атлант 4008-000	1	2008	2008	80
		электромясорубка	1	2021	2022	10
		Электронные весы	1	2021	2021	10
3	Складское помещение для сыпучих продуктов	Холодильник Саратов-550	1	2009	2009	80

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

### 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						
	Электрическая плита	приготовление пищи	ПЭ-0,72М	Максимальная температура конфорки более 400 °С, в камере шкафа до 300°С	05.04.2010	10 лет	1 раз в 6 месяцев
	Прилавок мармит	предназначен для	ПМЭС 70КМ-60	Регулировка температуры	Май 2012	10 лет	1 раз в 6 месяцев





1	Тепловое	нет		По заявке	имеется	школа	имеется
2	Механическое	нет		По заявке	имеется	школа	имеется
3	Холодильное	нет		По заявке	имеется	школа	имеется
4	Весоизмерительное	имеется	имеется	Раз в год	имеется	школа	имеется

### 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
1	стол	5	2013	70	
2	стулья	30	2013	70	30

#### 9.1. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М <sup>2</sup>
		количество единиц оборудования для бытовых целей
1	Шкаф	Площадь 0,4 кв м. Для хранения вещей сотрудников
2		

### 10. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика персонала столовой					
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
3	Повара (ИП Агафонов)	1 ставка	Полный штат	Среднее-специальное	-	2 года	есть
4	Рабочие кухни (помощники повара)	1,5	Полный штат	Среднее-специальное	-	2 года	есть

### 11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов

### 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