

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 15 пос. Штыково»
Шкотовского муниципального района Приморского края**

ПАСПОРТ

Пищеблока муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
«Средней общеобразовательной школы № 15 пос. Штыково» Шкотовского
муниципального района Приморского края

Адрес месторасположения _692841, пос. Штыково, район Шкотовский, край Приморский,
улица Строителей, дом 7

Телефон 8 (423)35 34-7-48 эл почта: [_sch1507@mail.ru](mailto:sch1507@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. Инженерное обеспечение пищеблока
 - водоснабжение
 - горячее водоснабжение
 - отопление
 - водоотведение
 - вентиляция помещений
4. Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока
5. Материально-техническое оснащение пищеблока
6. Характеристика помещения и оборудования, план-схема столовой
7. Штатное расписание работников пищеблока

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

Руководитель образовательной организации: Ожерельева Галина Анатольевна

Ответственный за питание обучающихся: ООО «Большая перемена»

Численность педагогического коллектива 15

Количество классов по уровням образования 11

Количество посадочных мест 60

Площадь обеденного зала 65,4

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1	1	16	16
2	2	1	20	20
3	3	1	19	19
4	4	1	22	22
5	5	1	18	4
6	6	1	16	2
7	7	1	18	3
8	8	1	15	3
9	9	1	12	4
10	10	1	9	-
11	11	1	7	1

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	77	75	97
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	75	75	100
2	Учащиеся 5-8 классов	67	33	49
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	11	11	100
	в т.ч. за родительскую плату	22	22	100

3	Учащиеся 9-11 классов	28	15	54
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	5	5	100
	в т.ч. за родительскую плату	10	10	100
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	172	123	72
	в том числе льготных категорий	81	81	100

2.2 Охват двухразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся

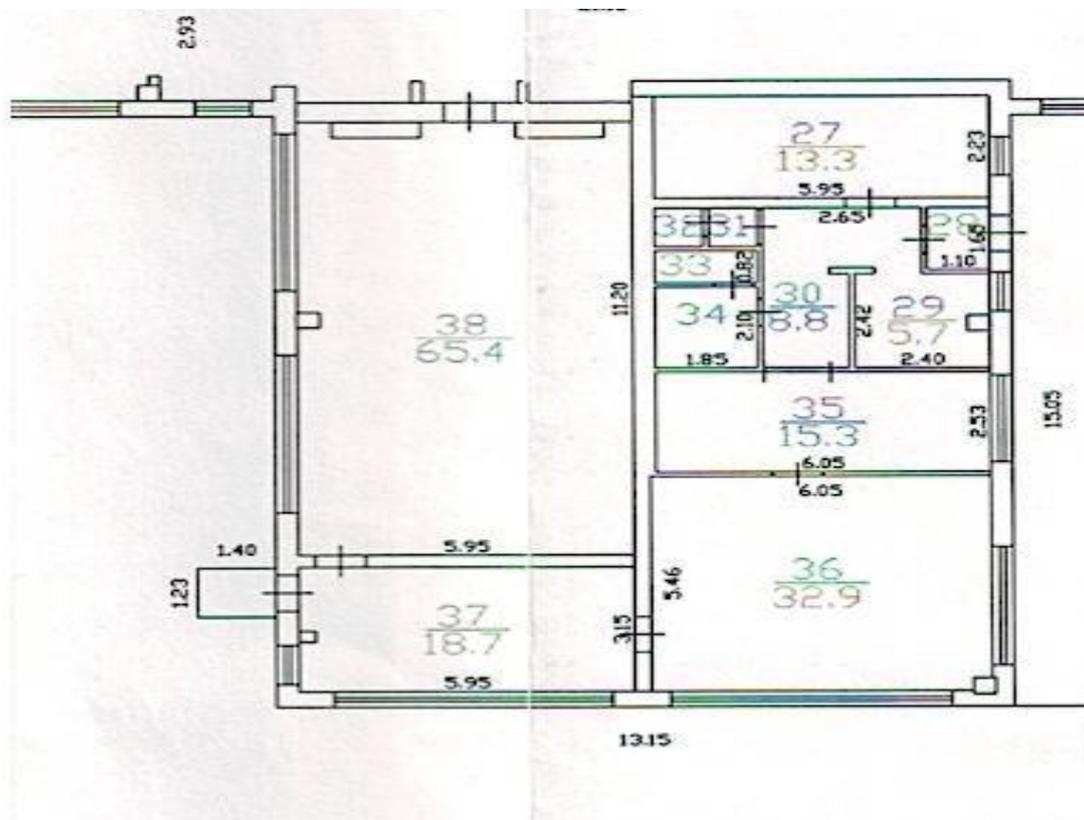
№ п/п	Контингент по группам обучающихся	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием	
			Количество, чел.	% от числа обучающихся
1	Учащиеся 1-4 классов	77	2	2,6
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	2	2	100
2	Учащиеся 5-8 классов	28	1	3,6
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	1	1	100
	в т.ч. за родительскую плату	-	-	-
3	Учащиеся 9-11 классов	28	-	-
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	-	-	-
	в т.ч. за родительскую плату	-	-	-
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	172	3	1,7

3. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	водонагреватель
Отопление	централизованное

Водоотведение	централизованное
вентиляция помещений	комбинированная

4. Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока



5. 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 базовые	школьно-рабочие на сырье	Столовые, работающие на сырье	Столовые доготовочные
1	Складские помещения	-	20,3	-	-
2	Производственные помещения	-	-	-	-
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	-	-	-	-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	-	-	-	-
2.3	Мясорыбный цех	-	15,3	-	-

2.4	Доготовочный цех	-	-	-	-
2.5	Горячий цех	-	32,9	-	-
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	-	18,7	-	-
2.13	Моечная и кладовая тары	-	-	-	--
2.14	Производственное помещение буфета-раздаточной	-	-	-	-
2.15	Посудомоечная буфета-раздаточной	-	-	-	-
3	Комната для приема пищи (персонал)	-	-	-	-

6. 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	Коридор	Камера холодильная КХН «Свяго»(низкотемпературная)	1	2007	2007	50
2	Коридор	Камера холодильная КХН – «Снеж» (среднетемпературная)	1	2011	2011	60
3	Мясо-рыбный цех	Шкаф холодильный СМ – «Океан»	1	2012	2012	60

4	Мясо-рыбный цех	Мясорубка МИМ - 300	-	-	-	-
5	Мясо-рыбный цех	Мясорубка Fama TS	-	-	-	-
6	Мясо-рыбный цех	УКМ – П	-	-	-	-
7	Фаршемешалка		-	-	-	-
8	Овощной цех	Шкаф холодильный СМ	-	-	-	-
9	Овощной цех	Картофелечистка Fimar	-	-	-	-
10	Овощной цех	Овощерезательная машина	-	-	-	-
11	Холодный цех	Шкаф холодильный СМ - Полаир	-	-	-	-
12	Горячий цех	Шкаф холодильный СМ – «Бирюса»	1	2006	2008	60
13	Горячий цех	УКМ – П	-	-	-	-
14	Горячий цех	Электрокипятник титан «Реал»	1	2008	2008	50
15	Горячий цех	Плита конфорочная АБАТ ⁴	1	2014	2014	70
16	Горячий цех	Котел пищеварочный КПЭМ 160	3	2014	2014	70
17	Горячий цех	Пароконвектомат Combi Master	-	-	-	-
18	Горячий цех	Сковорода Rational	-	-	-	-
19	Помещение для обработки яиц	Шкаф холодильный СМ - Полаир	-	-	-	-
20	Холодный цех	Шкаф холодильный СМ – Полаир	-	-	-	-
21	Холодный цех	Овощерезательная машина	-	-	-	-
22	Холодный цех	Стол холодильный Полаир	-	-	-	-
23	Холодный цех	Хлебобрезка	-	-	-	-
24	Мучной цех	Шкаф пекарский Упох	1	2020	2020	90
25	Мучной цех	Машина тестомесильная МТМ-65 с дежой	-	-	-	-

26	Мучной цех	Мукопросеиватель КАСКАД	-	-	-	-
----	------------	-------------------------	---	---	---	---

6.1. 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	-	-	-	-	Директор	В наличии
2	Механическое	-	-	-	-	Директор	В наличии
3	Холодильное	-	-	-	-	Директор	В наличии
4	Весомизмерительное	-	-	-	-	Директор	В наличии

7. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика персонала столовой					
		Кол-во ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Зав. производством	1	1	высшее		От 3 лет	Да
2	Шеф - повар	-	-	-		От 3 лет	
3	Главный специалист	-	-	-		От 3 лет	
4	Зав.складом	-	-	-		От 3 лет	
3	Технолог	1	1	высшее		От 3 лет	Да
4	Повара	1	1	Среднеспециальное		От 3 лет	Да
5	Рабочие кухни (помощники повара)	1	1	Среднее		От 3 лет	Да