



Утверждаю
Директор МОУ «Инженерная школа
города Комсомольска-на-Амуре»
Е.А. Баранова

ПАСПОРТ

пищеблока МОУ «Инженерная школа города Комсомольска-на-Амуре»

Адрес месторасположения:
681010, Хабаровский край,
г. Комсомольск-на-Амуре,
ул. Вокзальная, 39
Телефон: +7(4217)201500
эл почта: es-kms@yandex.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 – директор Баранова Е.А.

Ответственный за питание обучающихся – Пастухова Н.В.

Численность педагогического коллектива - 33 чел.

Количество классов по уровням образования - 17

Количество посадочных мест 150

Площадь обеденного зала 148,6 м²

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	5 классов	2	52	8
2	6 класс	1	26	6
3	7 классов	2	52	7
4	8 классов	4	101	16
5	9 классов	2	48	6
6	10 классов	3	74	8
7	11 классов	3	73	9

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	-	-	-
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	-	-	-
2	Учащиеся 5-8 классов	231	198	85,7 %
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	37	37	100%
	в т.ч. за родительскую плату	194	161	82,9 %
3	Учащиеся 9-11 классов	195	188	96,4 %
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	23	23	100%
	в т.ч. за родительскую плату	172	165	95,9 %
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	426	386	90,6 %
	в том числе льготных категорий	60	60	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	-	-	-
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	-	-	-
2	Учащиеся 5-8 классов	231	165	71,4 %
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	-	-	-
	в т.ч. за родительскую плату	231	165	71,4 %
3	Учащиеся 9-11 классов	195	146	74,8 %
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	-	-	-
	в т.ч. за родительскую плату	195	146	74,8 %

Общее количество учащихся всех возрастных групп	426	311	73 %
в том числе льготных категорий	-	-	-

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

Модель предоставления питания	Комбинат школьного питания
Оператор питания, наименование	Муниципальное унитарное предприятие Комбинат школьного питания № 2
Адрес местонахождения	Хабаровский край, г. Комсомольск-на-Амуре
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Мальчикова Инна Витальевна
Контактные данные: тел. / эл. почта	8(4217)258-953 Kombinatpit-2@mail.ru
Дата заключения контракта	29.12.2021
Длительность контракта	По 31.05.2022

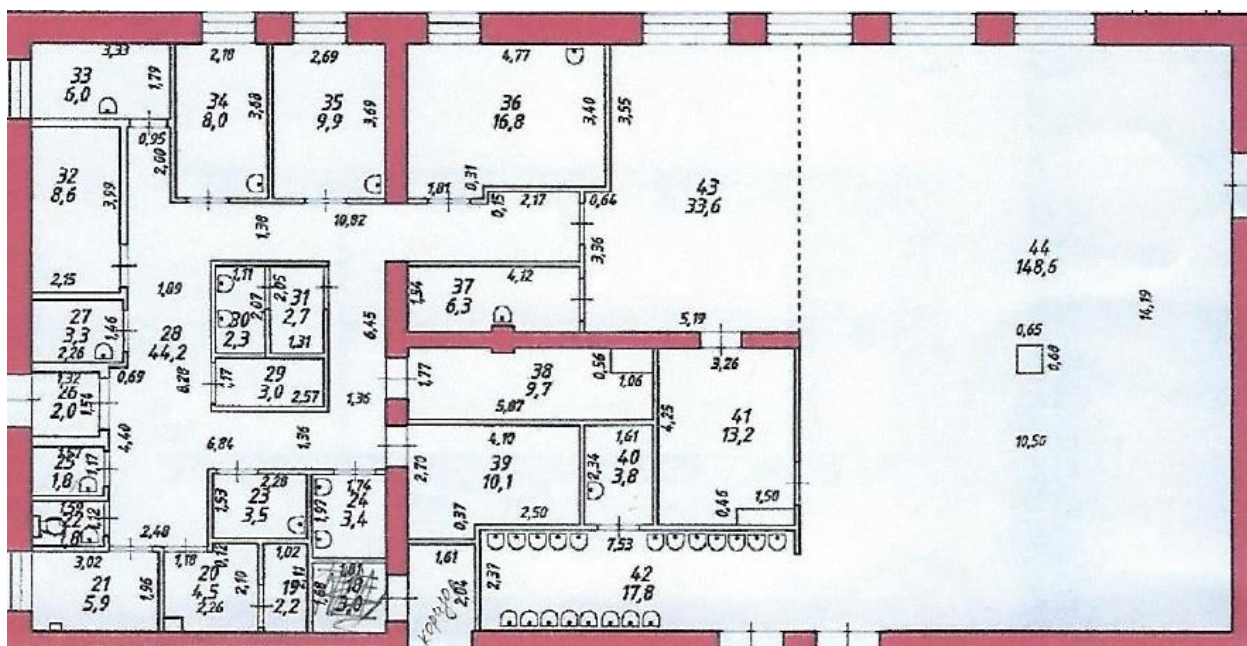
4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	Грузовик рефрижератор
Принадлежность транспорта	-транспорт оператора питания -транспорт организации поставщика пищевой продукции
Условия использования транспорта	Доставка продуктов по предварительной заявке

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	автономное
Отопление	централизованное
Водоотведение	централизованное
Вентиляция помещений	естественная, искусственная

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



7. 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 школьно базовые	Столовые, работающие на сырье	Столовые доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения		34,7		
2	Производственные помещения		102,2		
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)		6,0		-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)		8,0		-
2.3	Мясо-рыбный цех		9,9	-	-
2.4	Доготовочный цех	-	-		-
2.5	Горячий цех		33,6		-
2.6	Холодный цех		16,8		-

2.7	Мучной цех		-	-	-
2.8	Раздаточная		Раздаточная линия		
2.9	Помещение для резки хлеба		-	-	-
2.10	Помещение для обработки яиц		2,3	-	-
2.11	Моечная кухонной посуды		6,3		-
2.12	Моечная столовой посуды		13,2		-
2.13	Моечная и кладовая тары		3,4		--
2.14	Производственное помещение буфета-раздаточной	-	-	-	
2.15	Посудомоечная буфета-раздаточной	-	-	-	
3	Комната для приема пищи (персонал)		3,5		

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 и оборудования
1	Мясо-рыбный цех	Весы электронные CAS	1	11/2017	12/2019	
		Стол производственный	2		12/2019	
		Стол производственный (Стол для обработки мяса)	1		12/2019	
		Холодильный шкаф Ариада	1	06/2017	12/2019	25%
		Ванна моечная сварная мойка ВМ-1	2		03/2020	
		Мясорубка электрическая МИМ300	1	04/2018	03/2020	25%

2	Овощной цех (первичной обработки овощей)	Картофелечистка МОК-300М	1	07/2018	03/2020	25%
		Ванна моечная сварная мойка ВМ-1	1		12/2019	
3	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Ванна моечная сварная мойка ВМ-1	2			
		Измельчитель овощной "Гамма - 5А"	1	01/2018	03/2020	25%
		Стол производственный	2			
		Холодильник бытовой Бирюса	1	11/2017	12/2019	20%
4	Помещение для обработки яиц	Овоскоп ОН-10	1	03/2016	12/2019	50%
		Стол производственный	1			
		Ванна моечная для санитарной обработки яиц	1			
		Стеллаж для кухни	1			
		Бактерицидный облучатель- рециркулятор	2			
5	Холодный цех	Весы электронные CAS	1	11/2017	12/2019	
		Ванна моечная сварная мойка ВМ-1	1			
		Овощерезка МПР- 350М	1	07/2018	03/2020	25%
		Стол производственный	5	07/2018		
		Машина хлеборезальная ХМ- 302	1	11/2017	12/2019	25%
		Шкаф для хлеба	1			
		Холодильник бытовой Бирюса	1	11/2017	12/2019	20%
		Миксер планетарный В20С	1			
		Бактерицидный облучатель- рециркулятор	1			
6	Горячий цех	Шкаф жарочный ШЖЭ-3 трехсекционный	1	12/2017	03/2020	20%

		Пароконвектомат Abat ПКА 10-11 ПП2	1	06/2018	03/2020	20%
		Универсальная кухонная машина УКМ-06	1	07/2018	03/2020	20%
		Плита электрическая 6-конфорочная ЭП- 6ЖШ	1	02/2018	03/2020	30%
		Плита электрическая 6-конфорочная ЭП- 6ЖШ	1	02/2018	03/2020	30%
		Электросковорода ЭСК-90-0,47-70	1	06/2018	03/2020	16%
		Электросковорода ЭСК-90-0,47-70	1	06/2018	03/2020	16%
		Холодильник бытовой Бирюса	1	11/2017	12/2019	20%
		Котел варочный КПЭМ 250/9т	1	03/2018	03/2020	20%
		Котел варочный КПЭМ 250/9т	1	03/2018	03/2020	20%
		Подставка под пароконвектомат Abat ПК-10М (840*700*635)	1			
		Вставка для теплового оборудования	2			
		Стойка для столовых приборов (700*700*1730)	1			
		Витрина холодильная Ривьера (1200*700*1730)	1	06/2018	03/2020	20%
		Мармит первых блюд Ривьера (1200*700*1210)	1	04/2018	03/2020	20%
		Мармит вторых блюд Ривьера (1200*700*1490)	1	04/2018	03/2020	20%
		Прилавок для горячих напитков Ривьера (1200*700*1490)	1	07/2018	03/2020	20%
		Кассовый стол Ривьера (700*700*880)	1	06/2018	03/2020	20%
		Стеллаж кухонный для сушки тарелок	1			
		Стеллаж кухонный для сушки тарелок	1			

		Стол производственный (стол раздаточный)	1			
		Стол производственный	2			
7	Моечная столовой посуды	Стеллаж для тарелок	1			
		Стол предмоечный СПМП-6-3	1			
		Машина посудомоечная купольная МПК- 1100К	1	02/2018	03/2020	20%
		Ванна моечная сварная мойка ВМ-1	5			
8	Моечная кухонной посуды	Ванна моечная односекционная ВМО-1/700	2			
		Стеллаж (Стеллаж кухонный)	1	2017	12/2019	20%
		Полка металлическая (Полка настенная, кухонная для хранения досок)	1			
9	Моечная кладовая тары	Ванна моечная односекционная сварная ВМО-1/700	1			
10	Складские помещения	Морозильный ларь FROSTOR	3			
		Холодильный шкаф АРИАДА	1	06/2017	12/2019	25%
		Шкаф морозильный АРИАДА	2	07/2017	12/2019	25%
		Весы электронные CAS напольные	1	11/2017	12/2019	20%
		Ларь для хранения картофеля	1	11/2017	12/2019	20%
		Стеллаж для кухни	2			
		Холодильный шкаф АРИАДА	1	06/2017	12/2019	25%
		Холодильный шкаф АРИАДА	1	06/2017	12/2019	25%
		Морозильный ларь FROSTOR	1	09/2017	12/2019	20%
		Морозильный ларь FROSTOR	1	09/2017	12/2019	20%
		Морозильный ларь FROSTOR	1	09/2017	12/2019	20%

		Стеллаж для кухни	4			
--	--	-------------------	---	--	--	--

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						
	Шкаф жарочный ШЖЭ-3 трехсекционный	Жарка и запекание полуфабрикатов	ШЖЭ-3		12/2017	10л	1 р/месяц
	Пароконвектомат Abat ПКА 10-11 ПП2	Приготовление продуктов питания в различных режимах	ПКА10-1/1ПП2		06/2018	12л	1 р/месяц
	Плита электрическая 6-конфорочная ЭП-6ЖШ	Приготовление первых, вторых, третьих блюд	ЭП-6ЖШ		02/2018	7л	1 р/месяц
	Плита электрическая 6-конфорочная ЭП-6ЖШ	Приготовление первых, вторых, третьих блюд	ЭП-6ЖШ		02/2018	7л	1 р/месяц
	Электросковорода ЭСК-90-0,47-70	Жарка продуктов	ЭСК-90-0,47-70		06/2018	12л	1 р/месяц
	Электросковорода ЭСК-90-0,47-70	Жарка продуктов	ЭСК-90-0,47-70		06/2018	12л	1 р/месяц
	Котел варочный КПЭМ 250/9т	Кипячение воды, бульонов, напитков	КПЭМ-250/9Т	250 лит.	03/2018	10л	1 р/месяц
	Котел варочный КПЭМ 250/9т	Кипячение воды, бульонов, напитков	КПЭМ-250/9Т	250 лит.	03/2018	10л	1 р/месяц
	Мармит первых блюд Ривьера	Кратковременное хранение первых и вторых блюд	-	-	04/2018	-	1 р/месяц

	(1200*700*1210)						
	Мармит вторых блюд Ривьера (1200*700*1490)	Поддержание в горячем состоянии гастроемкостей	-	-	03/2018	-	1 р/месяц
2	Механическое						
	Универсальная кухонная машина УКМ-06	Механизация основных процессов переработки продуктов	УКМ-06	250 кг.	07/2018	8л	1 р/месяц
	Мясорубка электрическая МИМ- 300	Измельчение мяса и рыбы на фарш	МИМ-300	300кг/час	04/2018	-	1 р/месяц
	Картофелечистка МОК-300М	Для очистки картофеля и корнеплодов	МОК-300М	300кг/час	07/2018	-	1 р/месяц
	Измельчитель овощной "Гамма - 5А"	Нарезка и измельчение сырых и вареных овощей	Гамма-5А	400кг/час	01/2018	8л	1 р/месяц
	Машина хлеборезальная ХМ-302	Нарезка хлеба	ХМ-302	300шт/час	11/2017	-	1 р/6 месяцев
	Миксер планетарный В20С	Замес различных видов теста	В20С	20лит.	2021	5л	1 р/месяц
	Овощерезка МПР-350М	Для протирки вареных продуктов, нарезка сырых и вареных продуктов	МПР-350М	350кг/час	07/2018	8л	1 р/месяц
3	Холодильное						
	Холодильный шкаф Ариада	Временное хранение продуктов	Р700М		06/2017	12л	1 р/месяц
	Холодильник бытовой Бирюса	Кратковременное хранение продуктов	Бирюса-134		11/2017	10л	1 р/месяц
	Морозильный ларь FROSTOR	Хранение и демонстрация продуктов	F300SA		09/2017	-	1 р/месяц
	Шкаф морозильный АРИАДА	Временное хранение замороженных продуктов	Р700L		07/2017	12л	1 р/месяц

	Витрина холодильная Ривьера (1200*700*1730)	Непродолжительное хранение и раздача охлажденных блюд	-		06/2018	-	1 р/месяц
4	Весоизмерительное						
	Весы электронные CAS	Определение массы	SW-5	5кг	11/2017		
	Весы электронные CAS напольные	Измерение массы различных грузов	СКЕ-300-4560	300кг	11/2017	-	

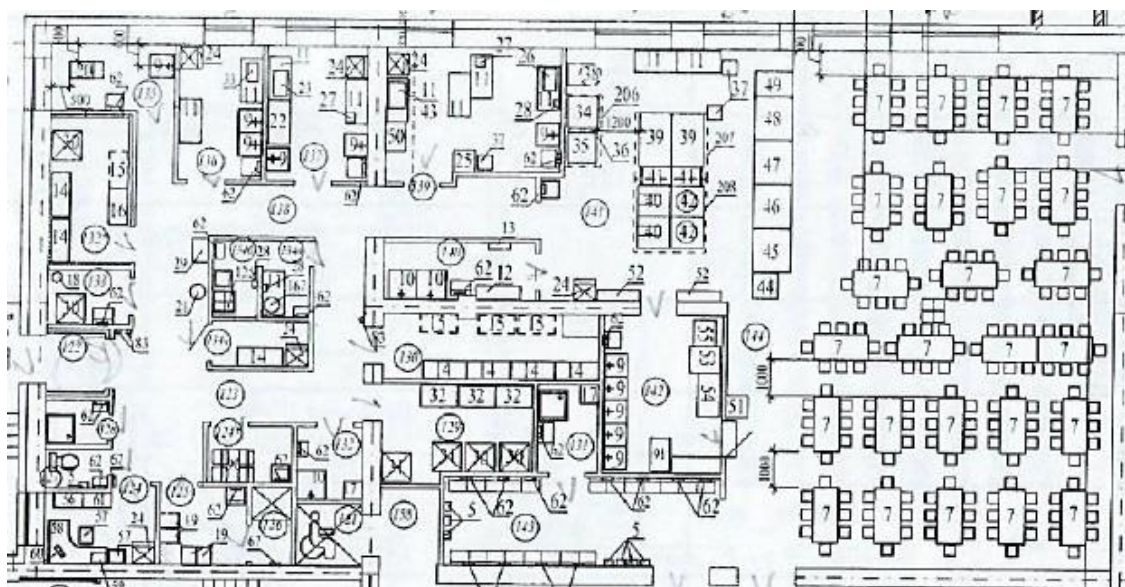
8.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика 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	По необходимости				Зам. директора по АХР	
	Шкаф жарочный ШЖЭ-3 трехсекционный						Ежедневно
	Пароконвектомат Abat ПКА 10-11 ПП2						Ежедневно
	Плита электрическая 6-конфорочная ЭП-6ЖШ						Ежедневно
	Плита электрическая 6-конфорочная ЭП-6ЖШ						Ежедневно
	Электросковорода ЭСК-90-0,47-70						Ежедневно
	Электросковорода ЭСК-90-0,47-70						Ежедневно

	Котел варочный КПЭМ 250/9т						Ежедневно
	Котел варочный КПЭМ 250/9т						Ежедневно
	Мармит первых блюд Ривьера (1200*700*1210)						Ежедневно
	Мармит вторых блюд Ривьера (1200*700*1490)						Ежедневно
2	Механическое	По необходимос ти				Зам. директор а по АХР	Ежедневно
	Универсальная кухонная машина УКМ-06						Ежедневно
	Мясорубка электрическая МИМ- 300						Ежедневно
	Картофелечистка МОК-300М						Ежедневно
	Измельчитель овощной "Гамма - 5А"						Ежедневно
	Машина хлеборезальная ХМ- 302						Ежедневно
	Миксер планетарный В20С						Ежедневно
	Овощерезка МПР- 350М						Ежедневно
3	Холодильное	По необходимос ти				Зам. директор а по АХР	
	Холодильный шкаф Ариада						Еженедель но
	Холодильник бытовой Бирюса						Еженедель но
	Морозильный ларь FROSTOR						1 р/мес.
	Шкаф морозильный АРИАДА						Еженедель но
	Витрина холодильная Ривьера (1200*700*1730)						Ежедневно

4	Весоизмерительное		По необходи мости			Зам. директор а по АХР	
	Весы электронные CAS						Ежедневно
	Весы электронные CAS напольные						Ежедневно

9. Характеристика помещения и оборудования столовой, план-схема столовой



№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой - площадь М ²			
		количество единиц оборудования	дата его приобретения	процент изношенности оборудования	количество посадочных мест в столовой
1	Стол обеденный (6-местный)	25	12/2019	40%	
2	Табурет	150	12/2019	40%	150
3	Облучатель-рециркулятор ультрафиолетовый бактерицидный	1	12/2019	40%	
4	Стеллаж демонстрационный	1	12/2019	20%	

9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь 37,8 м ²
		количество

		единиц оборудования для бытовых целей
1	Кабинет заведующего производством	11
2	Гардероб персонала	5
3	Душевая	
4	Помещение уборочного инвентаря	
5	Туалет персонала	
6	Помещение уборочного инвентаря	
7	Умывальная	

10. 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%	Средне специальное	4	30	Есть в наличии
2	Технолог	0					
3	Повара	2	100%	Средне специальное	4	15	Есть в наличии
4	Рабочие кухни (помощники повара)	3	100%	Среднее		10	Есть в наличии

11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов
- самообслуживание
- шведский стол
- 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