

АДМИНИСТРАЦИЯ МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ВСЕВОЛОЖСКИЙ МУНИЦИПАЛЬНЫЙ РАЙОН» ЛЕНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ  
КОМИТЕТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ  
МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
**«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА  
«ЯНИНСКИЙ ЦЕНТР ОБРАЗОВАНИЯ»**

188689, Ленинградская область, Всеволожский район, гп. Янино-1, ул. Новая, д. 17 [ynino@vsevobr.ru](mailto:ynino@vsevobr.ru) Тел. (81370)78-310

## ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА

МОБУ «СОШ «Янинский центр образования» структурное подразделение  
Дошкольное отделение № 1

наименование образовательной организации

Адрес месторасположения: 188689, Ленинградская область, Всеволожский район, гп. Янино 1, ул. Новая д.27

Телефон 8(81370)78-321 эл почта: ynino@vsevobr.ru

Ленинградская область  
Всеволожский район  
г.п. Янино-1  
2021 год

## 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: Зюзин Анатолий Борисович

Ответственный за питание обучающихся Манойлина Елена Николаевна

Численность педагогического коллектива 9 чел.

Количество классов по уровням образования 9

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	0	0	0
2	2 класс	3	105	0
3	3 класс	6	212	0
4	4 класс	0	0	0
5	5 класс	0	0	0
6	6 класс	0	0	0
7	7 класс	0	0	0
8	8 класс	0	0	0
9	9 класс	0	0	0
10	10 класс	0	0	0
11	11 класс	0	0	0
	ИТОГО		317	

## 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	317	317	100%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			
2	Учащиеся 5-8 классов	0	0	0
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату			
3	Учащиеся 9-11 классов	0	0	0
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату			
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	317	317	100%
	в том числе льготных категорий			

### 3. Модель предоставления услуги питания

Модель предоставления питания	Столовая на сырье
Оператор питания, наименование	ООО «Северная столица»
Адрес местонахождения	187000, Ленинградская область, г.Тосно, Московское шоссе, д.33, лит. А, пом.3
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Генеральный директор Левин Д.А.
Контактные данные: тел. / эл. почта	8-921-756-21-27 8-921-950-41-70 <a href="mailto:s.stolitsa@bk.ru">s.stolitsa@bk.ru</a>
Дата заключения контракта	21.08.2021
Длительность контракта	01.09.2021-31.12.2021

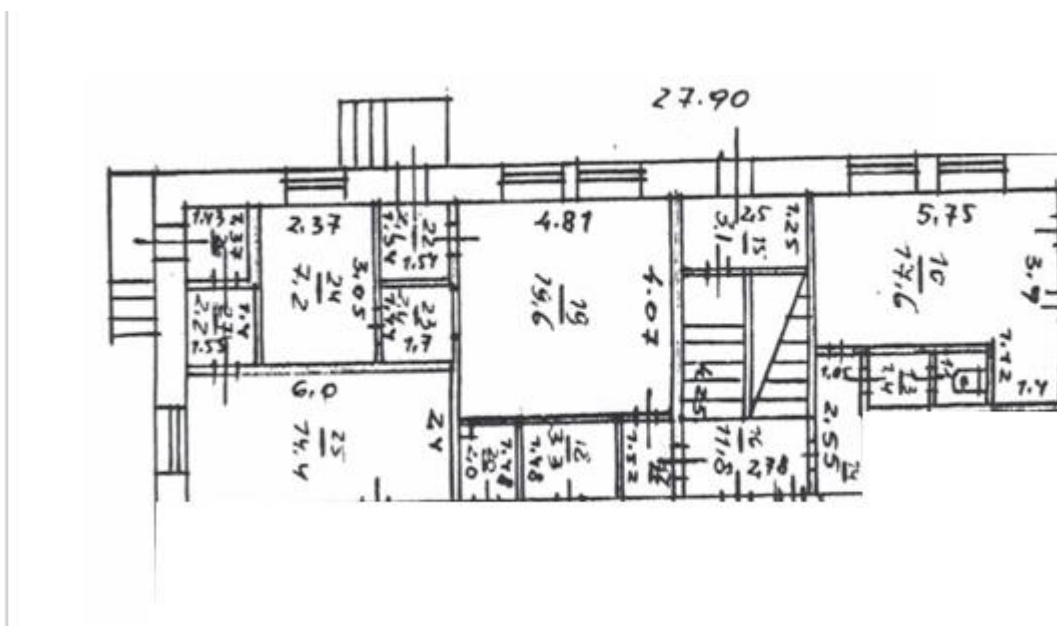
### 4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	- транспорт организации поставщика пищевой продукции
Принадлежность транспорта	- транспорт организации поставщика пищевой продукции
Условия использования транспорта	По графику

## 5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	централизованное
Отопление	централизованное
Водоотведение	централизованное
вентиляция помещений	естественная

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



## 7. Материально-техническое оснащение пищеблока:

Перечень помещений и их площадь м<sup>2</sup>

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Площадь помещения м <sup>2</sup>
1	Загрузочная-тамбур площадью	2,00 м <sup>2</sup>
2	коридор площадью	2,10 м <sup>2</sup>

3	кладовая сухих продуктов площадью	7,20 м <sup>2</sup>
4	моечная посуды площадью	17,60 м <sup>2</sup>
5	горячий цех площадью	19,60 м <sup>2</sup>
6	мясо-рыбный цех площадью	2,40 м <sup>2</sup>
7	санузел для персонала площадью	6,20 м <sup>2</sup>
8	Обеденный зал площадью	61,50 м <sup>2</sup>

### 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	Загрузочная-тамбур площадью	Весы напольные	1	1995	1995	40%	
2	Коридор(раздевалка)	Шкаф	1	2014	2014	10%	
3	Кладовая сухих продуктов	Стеллаж яруса	4	1	2014	2014	10%
		Холодильник Свияга	2		2017	2017	6%
		Морозильная камера Pozis	1		2017	2017	6%
		Морозильная камера	1		2017	2017	6%
		Весы электронные Scale	1		2017	2017	6%
5		Моечная посуды	Посудомоечная машина Bosh	1	2020	2020	1%
			Посудомоечная машина АВАТ	1	2020	2020	1%
6	Горячий цех	Раковина	1	2017	2017	6%	
		Мойка двойная	2	2017	2017	6%	
		Разделочный стол	3	2017	2017	6%	
		Стеллаж яруса	3	1	2017	2017	6%
		Холодильник Indesit	1	2018	2018	5%	
		Холодильник	1	2014	2014	10%	
		Духовой шкаф АВАТ	1	2020	2020	1%	

		Плита 4 комфорки ПЭ- 0.48 Н	2	2020	2020	1%
7	Мясо-рыбный цех	Овощерезка	1	1996	1996	45%
		Мясорубка М- 600	1	1996	1996	45%
9	Санузел	Раковина	1	2019	2019	3%
10	Обеденный зал	Стол обеденн ый	26	2014	2014	10%
		Стул обеденн ый	104	2014	2014	10%

## 8.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования:

№ п/п	Наименование технологиче- ского оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производи- тельность	дата изготов- ления	срок службы	сроки профилакти- ческого осмотра
1	Тепловое	Духовой шкаф	АВАТ	-	2020	10 лет	1 раз в месяц
		Плита 4 комфорки	ПЭ-0.48 Н	-	2020	10 лет	1 раз в месяц
2	Механичес- кое						
		Мясорубка	М-600	600 кг/ч	1996	30 лет	1 раз в месяц
		Овощерезка		-	1996	30 лет	1 раз в месяц
		Посудомоеч ная машина	АВАТ	-	2020	10 лет	1 раз в месяц
		Посудомоеч ная машина	Bosh	-	2020	10 лет	1 раз в месяц
3	Холодильное	Холодильни к Свяга		-	2017	10 лет	1 раз в месяц
		Морозильная камера	Pozis	-	2017	10 лет	1 раз в месяц
		Морозильная камера		-	2017	10 лет	1 раз в месяц



		Холодильник	Indesit	-	2018	10 лет	1 раз в месяц
		Холодильник		-	2014	10 лет	1 раз в месяц
4	Весоизмерительное	Весы электронные	Scale	-	2017	10 лет	1 раз в месяц
		Весы напольные		-	1995	10 лет	1 раз в месяц

### 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	нет	ООО «Северная столица»	В наличии
2	Механическое	Нет	Нет	нет	нет	ООО «Северная столица»	В наличии
3	Холодильное	Нет	Нет	да	нет	ООО «Северная столица»	В наличии
4	Весоизмерительное	Нет	Нет	нет	нет	ООО «Северная столица»	В наличии

### 8.4 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	перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями
1	Стол обеденный	26	2014	10	нет
2	Стул обеденный	104	2014	10	нет

## 9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М <sup>2</sup>	
		количество	единиц оборудования для бытовых целей
1.	Санузел персонала	Унитаз-1шт,	раковина -1шт.

## 10. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика оборудования столовой -, площадь М <sup>2</sup>					
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Зав. производством	1	1	Высшее	-	2014	+
2	Повар	1	1	среднее специальное	-	1981	+
3	Повар	1	1	среднее специальное	-	2020	+
4	Рабочие кухни (помощники повара)	1	1	Аттестат	-	1981	+
5	Рабочие кухни (помощники повара)	1	1	Неполное высшее	-	2015	+
6	Рабочие кухни (помощники повара)	1	1	Аттестат	-	2021	+

## 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 организации 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