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 Тел. (81370)78-310

МОБУ "СОШ "ЯНИНСКИЙ ЦО"

Подписано цифровой подписью: МОБУ "СОШ "ЯНИНСКИЙ ЦО"
Дата: 2021.12.02 18:20:40 +03'00'

ПАСПОРТ

пищеблока Муниципального общеобразовательного бюджетного учреждения

«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА

«ЯНИНСКИЙ ЦЕНТР ОБРАЗОВАНИЯ»

наименование образовательной организации

Адрес месторасположения: Ленинградская область, Всеволожский район, гп. Янино 1, ул. Новая д.17

Телефон _8(81370)78-310_ 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 _____81_____чел.

Количество классов по уровням образования_____44_____

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	9	302	0
2	2 класс	4	132	0
3	3 класс	0	0	0
4	4 класс	5	177	0
5	5 класс	5	156	14
6	6 класс	5	173	11
7	7 класс	5	169	6
8	8 класс	4	135	11
9	9 класс	3	105	7
10	10 класс	2	50	5
11	11 класс	2	42	4

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	611	611	100%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			
2	Учащиеся 5-8 классов	633		
	в т.ч. учащиеся льготных категорий		42	6,7%
	в т.ч. за родительскую плату		591	93,3%
3	Учащиеся 9-11 классов	197		
	в т.ч. учащиеся льготных категорий		16	8,1%
	в т.ч. за родительскую плату		181	91,9%
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	1441	1441	100%
	в том числе льготных категорий	58	58	100%

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 s stolitsa@bk.ru
Дата заключения контракта	21.08.2021
Длительность контракта	01.09.2021-31.12.2021

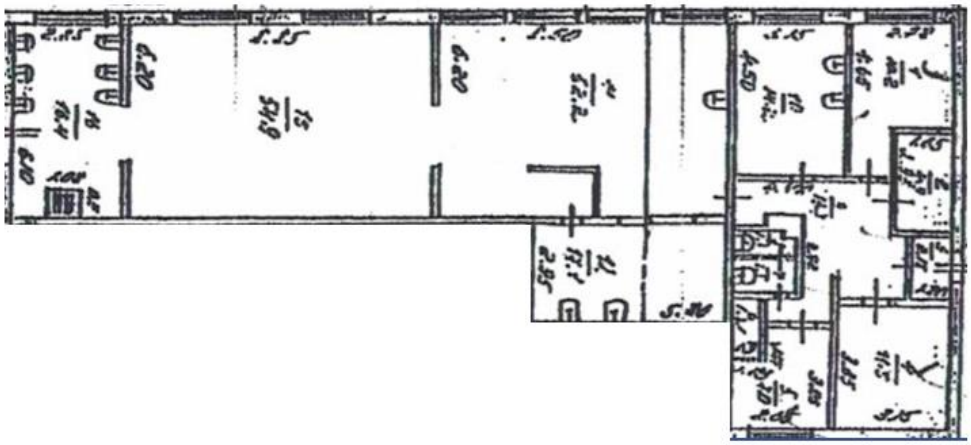
4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

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^2

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Площадь помещение м^2
1	Загрузочная-тамбур площадью	2,60 м^2
2	коридор площадью	14,20 м^2
3	кладовая сухих продуктов площадью	11,50 м^2
4	Комната персонала(раздевалка) площадью	4,90 м^2
5	моечная посуды площадью	17,10 м^2
6	горячий цех площадью	52,20 м^2
7	мясо-рыбный цех площадью	14,20 м^2
8	овощной цех площадью	10,20 м^2
9	санузел для персонала площадью	2,72 м^2
10	Обеденный зал площадью	54,90 м^2

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	Загрузочная-тамбур площадью	Весы РП-100М	1	2012	2012	20%
2	Коридор	-	-	-	-	-
3	Кладовая сухих продуктов	Стеллаж разборный ПРОФИ СТ 4С 15\6-Р	1	2018	2018	5%
		Шкаф для хлеба ШЗХ-1200	1	2018	2018	5%
		Стеллаж СТ 4С 15\4-Р	2	2018	2018	5%
		Шкаф холодильный СМ114-S	2	2018	2018	5%
		Подставка ПД8/6/10 закрытая, безстолешницы	1	2018	2018	5%
4	Комната персонала (раздевалка)	Стеллаж нержавейка	1	2018	2018	5%

5	Моечная посуды	Ванная котломоечная ВК2 400*400*400	1	2018	2018	5%
		Ванна моечная ВМ1 5\6 сварная мойка 360*400*300	2	2018	2018	5%
		Кухонный стеллаж СК-1000\400	1	2018	2018	5%
		Полка настенная, Закрытая без дверей ПНЗ 5/3/6	1	2018	2018	5%
		Стол нержавейка 600*600	1	2018	2018	5%
		Стол проезводственный СБП 15/6/8, 7Р	2	2018	2018	5%
		Подставка под котёл ПКИ-600*400	2	2020	2020	3%
6	Горячий цех	Весы малые	1	2012	2012	20%
		Витрина холодильная ВХС-1,5 ЭКО Мини	1	2019	2019	4%
		Водонагреватель накопительный Ariston ABC VLS EVO PW	1	2017	2017	6%
		Вытяжка	4	2014	2014	15%
		Кипятильник электрический	1	2020	2020	2%
		Подставка под кипятильник ПКИ-Н	1	2020	2020	2%
		Кухонный стеллаж СК-1500/400	1	2018	2018	5%
		Лист подовый стальной	6	2018	2018	5%

		Мармит первых блюд (3 комф)	1	2017	2017	6%
		Машина протирочно-резательная МПР-350-М	1	2018	2018	5%
		Подставка для досок 270*300*270	1	2018	2018	5%
		Стол нержавейка 1200*700	1	2018	2018	5%
		Стол производственный СБП 10/6/8, 7Р	3	2018	2018	5%
		Стол производственный СБП 12/6/8, 7Р	1	2018	2018	5%
		Стол производственный СБП 15/6/8, 7Р	2	2018	2018	5%
		Хлеборезная машина «Янычар» (АХМ-300А)	1	2018	2018	5%
		Слайсер	1	2021	2021	1%
		Шкаф холодильный POLAIR ШХ-0,5 ДС (DM05-S)	1	2021	2021	1%
		Пароконвектомат ПКА 10-1/1 ВМ2	1	2021	2021	1%
		Стенд под пароконвектомат ПК-10	1	2021	2021	1%
		Гастроёмкость Luxstahl из нержавеющей стали GN 1/1530*325*65 мм	10	2021	2021	1%
		Плита электрическая АВАТ ЭП-6П	2	2021	2021	1%

		шестикомфорочная без жарочного				
		Тестомес Hurakan HKN-30SN2V	1	2021	2021	1%
		Подставка под котёл ПКИ-600*400	1	2021	2021	1%
7	Мясо-рыбный цех	Весы малые	1	2017	2017	6%
		Морозтльник Т-200 сглухой крышкой	1	2018	2018	5%
		Морозильный ларь МЛК-350	1	2018	2018	5%
		Морозильный ларь	2	2019	2019	4%
		Мясорубка настольная МИМ-600	1	2017	2017	6%
		Мясорубка МИМ-300м	1	2017	2017	6%
		Стол производственный С 7/5/8, 7Р	1	2018	2018	5%
		Стол производственный СБП 10/6/8, 7Р	1	2018	2018	5%
		Холодильник Минск 1704	1	2017	2017	6%
		Холодильник-витрина двухкамерный Мир-164-с	1	2017	2017	6%
8	Овощной цех	Машина очистки овощей МОК-300У	1	2018	2018	5%
		Подтоварник П 6/6/4	3	2018	2018	5%
9	Санузел	-	-	-	-	-
10	Обеденный зал	Стенд «меню»	1	2017	2017	6%
		Стенд «Организация питания	1	2017	2017	6%

		»				
		Стенд «Техника безопасности»	1	2017	2017	6%
		Стенд 1000*1500 «Этикет в столовой»	1	2017	2017	6%
		Стенд плакат 600*1000	1	2017	2017	6%
		Стол обеденный	25	2020	2020	1%
		Табурет обеденный	100	2020	2020	1%

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	Пароконвектомат	ПКА 10-1/1 ВМ2	-	2021	10 лет	1 раз в месяц
		Мармит первых блюд (3 комф)	-	-	2017	10лет	1 раз в месяц
		Водонагреватель накопительный	Ariston ABC VLS EVO PW	-	2017	10 лет	1 раз в месяц
2	Механическое	Тестомес Hurakan	HKN-30SN2V	-	2021	10 лет	1 раз в месяц
		Мясорубка настольная	МИМ-600	-	2017	10 лет	1 раз в месяц

		Мясорубка	МИМ-300м	-	2017	10 лет	1 раз в месяц
		Машина очистки овощей	МОК-300У	-	2018	10 лет	1 раз в месяц
3	Холодильное	Шкаф холодильный	CM114-S	-	2018	10 лет	1 раз в месяц
		Витрина холодильная	ВХС-1,5 ЭКО Мини	-	2019	10 лет	1 раз в месяц
		Шкаф холодильный	POLAIR ШХ-0,5 ДС (DM05-S)	-	2021	10 лет	1 раз в месяц
		Морозтльник	Т-200 сглухой крышкой	-	2018	10 лет	1 раз в месяц
		Морозильный ларь	МЛК-350	-	2018	10 лет	1 раз в месяц
		Морозильный ларь		-	2019	10 лет	1 раз в месяц
		Холодильник Минск	1704	-	2017	10 лет	1 раз в месяц
		Холодильник-витрина двухкамерный	Мир-164-с	-	2017	10 лет	1 раз в месяц
4	Весоизмери-тельное	Весы малые		-	2017	10 лет	1 раз в месяц
		Весы	РП-100М	-	2012	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 $М^2$			
		количество единиц оборудования	дата его приобретения	процент изношенности оборудования	перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями
1	Стол обеденный	25	2017	6%	нет
2	Табурет обеденный	100	2017	6%	нет

9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь $М^2$
		количество единиц оборудования для бытовых целей
1.	Сан. Узел для персонала	Унитаз-1шт.

10. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика оборудования столовой -, площадь М^2					
		количество ставок	укомплекто-ванность	базовое образован	квалифика-ционный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Зав. производством	1	1	среднее специальное	4	2002	+
2	Повар	1	1	среднее специальное	4	2002	+
3	Повар	1	1	курсы повара	3	2015	+
4	Пекарь	1	1	среднее специальное	5	1982	+
5	Мясник	1	1	среднее специальное	4	1984	+
6	Буфетчица	1	1	среднее специальное	-	2010	+
7	Рабочие кухни (помощники повара)	1	1	среднее специальное	-	1976	+
8	Рабочие кухни (помощники повара)	1	1	среднее специальное	-	1986	+
9	Рабочие кухни (помощники повара)	1	1	среднее специальное	-	1991	+

11.Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов
- самообслуживание
- меню по выбору

12. Перечень нормативных и технологических документов:

- Примерное двухнедельное меню
- Ежедневное меню
- Меню раскладка
-Технологические карты (ТК)

- Технико-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