

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 unino@vsevobr.ru Тел. 8(81370)78-310

## **ПАСПОРТ**

пищеблока МОБУ «СОШ «Янинский центр образования» структурного подразделения Дошкольное отделение №4

Адрес месторасположения: 188689, Ленинградская область, Всеволожский район, гп. Янино-1, ул. Ясная, д. 6

Телефон + 7 (81370) 78-200 эл почта: uninodo4@mail.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
4. Поставщик сырья
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: Нестерова Зоя Валентиновна  
Ответственный за питание обучающихся: Нестерова Зоя Валентиновна

Численность педагогического коллектива – 20 чел.

Численность обслуживающего и технического персонала – 23 чел.

Количество возрастных групп общеразвивающей направленности – 9 групп.

№ п\п	Группы общеразвивающей направленности по возрасту	Количество групп	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	Группы раннего дошкольного возраста (2-3 года)	1	23	10
2	Группы младшего дошкольного возраста (3-4 года)	2	52	13
3	Группы среднего дошкольного возраста (4-5 лет)	2	51	12
4	Группы старшего дошкольного возраста (5-6 лет)	2	54	11
5	Подготовительные группы (6-7 лет)	2	49	9

## 2. Охват горячим питанием по возрастным группам обучающихся

№ п\п	Контингент по группам обучающихся	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием	
			Количество, чел.	% от числа обучающихся
1	Группы раннего дошкольного возраста (2-3 года)	23	23	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	10	10	10
2	Группы младшего дошкольного возраста (3-4 года)	52	52	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	13	13	25
3	Группы среднего дошкольного возраста (4-5 лет)	51	51	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	12	12	23,5
4	Группы старшего дошкольного возраста (5-6 лет)	54	54	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	11	11	20,3
5	Подготовительные группы (6-7 лет)	49	49	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	9	9	18,3
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	229	229	100
	в том числе льготных категорий	55	55	24

### 3. Модель предоставления услуги питания

Модель предоставления питания	столовая на сырье
Оператор питания, наименование	Пищевой блок сп ДО №4
Адрес местонахождения	гп. Янино-1, ул. Ясная, д. 6
ФИО руководителя, контактное лицо	Нестерова Зоя Валентиновна
Контактные данные: тел. / эл. почта	+ 7 (81370) 78-200 / yninodo4@mail.ru

### 4. Поставщик сырья

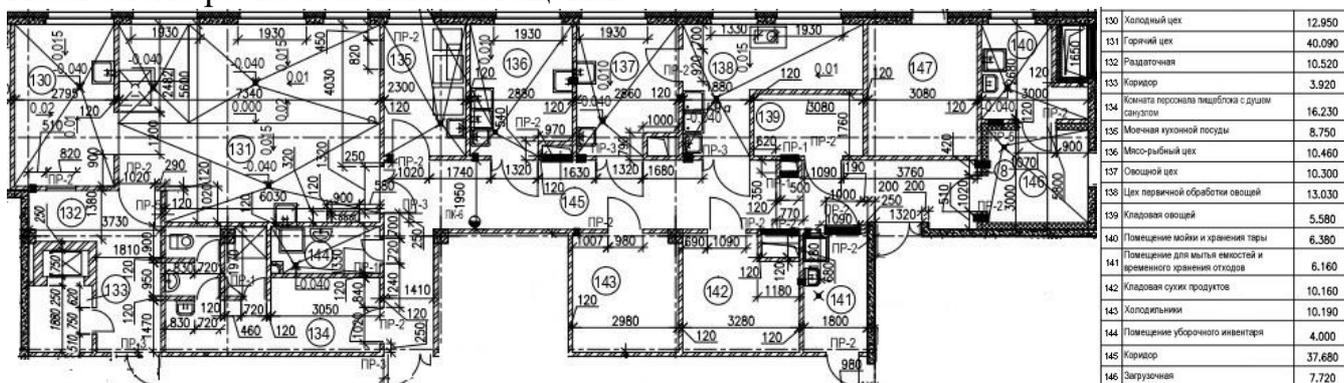
Поставщик сырья, наименование	1. ООО «ЛЕНАГРОПРОМ» 2. ООО «РОСТХЛЕБПРОДТОРГ»
Адрес местонахождения	1. Санкт-Петербург, ул. Тележная д. 13 лит.Б, пом. 1Н 2. Ленинградская область, Всеволожский район, пос. Кузьмолровский, ул. Молодежная д.12
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	1. Ген. директор - Кулик Сергей Петрович 2. Ген. директор - Веденева Людмила Александровна
Контактные данные: тел. / эл. почта	1. Тел.: +7 (911) 002-77-77 e-mail: info@lenagroprom.ru 2. тел (факс): 8-(81370) -91142 почта: roshleb2@gmail.com; roshleb@bk.ru
Дата заключения контракта	1. от 21.06.2021 2. от 21.06.2021
Длительность контракта	1. до 31.07.2022 2. до 31.07.2022
Вид транспорта поставки сырья	Грузовые специализированные машины поставщика
Принадлежность транспорта	транспорт поставщика сырья

## 5. Инженерное обеспечение пищеблока

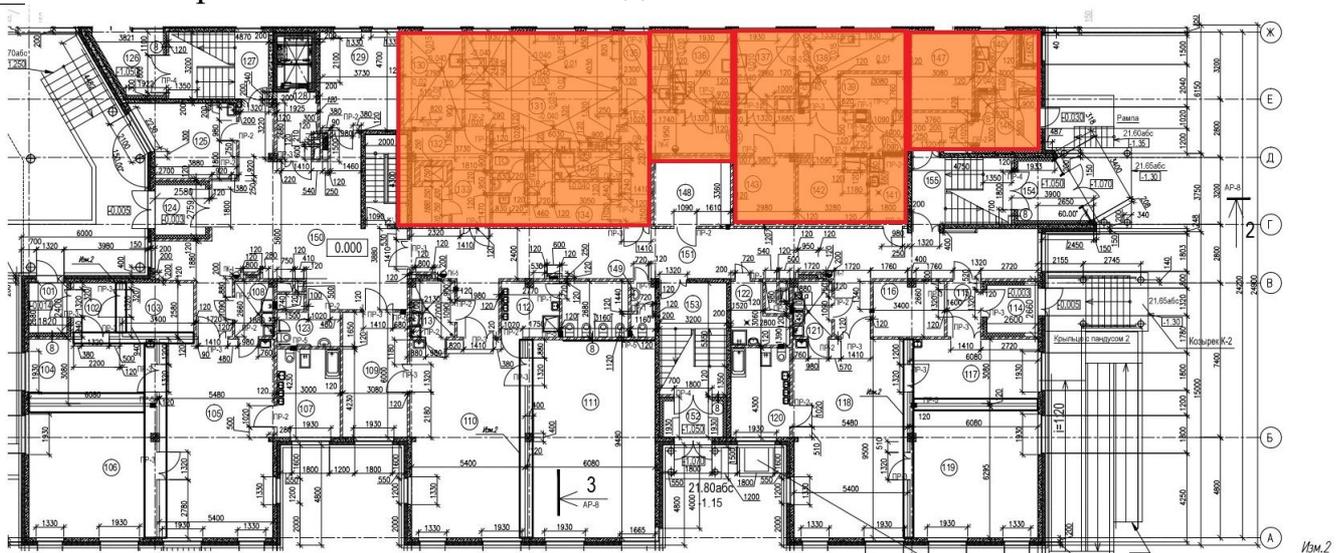
Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	централизованное
Отопление	централизованно
Водоотведение	централизованное
вентиляция помещений	комбинированная

## 6. Проектная мощность пищеблока

План-схема расположения помещений



План-схема расположения на 1 этаже здания



## 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	Складские помещения Загрузочная-тамбур (7,72 м <sup>2</sup> ), Кладовая сухих продуктов (10,16 м <sup>2</sup> ), Кладовая овощей (5,58 м <sup>2</sup> ), Холодильники (10,19 м <sup>2</sup> )	33,65
2	Производственные помещения	
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	13,03
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	10,3
2.3	Мясо-рыбный цех	10,46
2.5	Горячий цех	40,09
2.6	Холодный цех	12,95
2.7	Раздаточная	10,52
2.8	Моечная кухонной посуды	8,75
2.9	Моечная и кладовая тары	6,38
3	Комната для приема пищи (персонал)	16,23

### 7.1. Характеристика технологического оборудования пищеблока

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Характеристика оборудования				
		наименование оборудования	количество единиц оборудования	дата его выпуска	дата начала его эксплуатации	процента изношенности оборудования
1	Загрузочная	Стеллаж нержавеющая сталь универсальный	1	Август 2020г	01.04.2021	5%
2	Загрузочная	Стол производственные	2	Август 2020г	01.04.2021	5%

		й нержавеющей сталь				
3	Загрузочная	Тележка грузовая транспортная	1	2020г	01.04.2021	5%
4	Помещение мойки и хранения тары	Стеллаж нержавеющая сталь универсальный	1	Август 2020г	01.04.2021	5%
5	Помещение мойки и хранения тары	Стол производственны й	1	Август 2020г	01.04.2021	5%
6	Помещение мойки и хранения тары	Хлеборезка	1	25.06.2020г	01.04.2021	5%
7	Помещение мойки и хранения тары	Моющий пылесос	1	01.04.2020	01.04.2021	5%
8	Кладовая овощей	Стеллаж нержавеющая сталь универсальный	1	Август 2020г	01.04.2021	5%
9	Кладовая овощей	Подтоварники для овощей	1	Август 2020г	01.04.2021	5%
10	Кладовая овощей	Ларь нержавеющая сталь для хранения овощей 2шт.,	1	Август 2020г	01.04.2021	5%
11	Цех первичной обработки овощей	Стол производственны й	3	Август 2020г	01.04.2021	5%

12	Цех первичной обработки овощей	Ванна моечная 2х-секционная	1	Август 2020г	01.04.2021	5%
13	Цех первичной обработки овощей	Рукомойник	2	Август 2020г	01.04.2021	5%
14	Цех первичной обработки овощей	Машина картофелеочистительная	1	01.06.2020г	01.04.2021	5%
15	Цех первичной обработки овощей	Овощерезка	1	01.06.2020 г	01.04.2021	5%
16	Овощной цех	Рукомойник	3	Август 2020г	01.04.2021	5%
17	Овощной цех	Рукомойник	1	Август 2020г	01.04.2021	5%
18	Овощной цех	Стеллаж нержавеющая сталь универсальный	1	Август 2020г	01.04.2021	5%
19	Овощной цех	Овощерезка	1	01.06.2020 г	01.04.2021	5%
20	Овощной цех	Нержавеющая сталь кассета для хранения столовой посуды	1	Август 2020г	01.04.2021	5%
21	Овощной цех	Весы электронные настольные	1	Октябрь 2020 г.	01.04.2021	5%

22	Овощной цех	Магнит для ножей подвесной из нержавеющей стали	1	01.06.2020 г	01.04.2021	5%
23	Мясо-рыбный цех	Холодильник	2	30.08.2020г	01.04.2021	5%
24	Мясо-рыбный цех	Электромясорубка настольная	1	01.12.2019 г	01.04.2021	5%
25	Мясо-рыбный цех	Стол производственный	3	Август 2020г	01.04.2021	5%
26	Мясо-рыбный цех	Весы электронные настольные	1	Октябрь 2020 г.	01.04.2021	5%
27	Мясо-рыбный цех	Полки нержавеющая сталь навесные	2	Август 2020г	01.04.2021	5%
28	Мясо-рыбный цех	Подтоварник	1	Август 2020г	01.04.2021	5%
29	Мясо-рыбный цех	Нержавеющая сталь кассета для сушки столовой посуды	1	Август 2020г	01.04.2021	5%
30	Моечная кухонной посуды	Ванна котломоечного типа 1но-секционная	2	Август 2020г	01.04.2021	5%
31	Моечная кухонной посуды	Рукомойник	1	Август 2020г	01.04.2021	5%

32	Моечная кухонной посуды	душирующее устройство для мойки кухонной посуды с гусаком	2	Август 2020г	01.04.2021	5%
33	Моечная кухонной посуды	Машина котломоечная	1	01.06.2020 г	01.04.2021	5%
34	Моечная кухонной посуды	Нержавеющая сталь кассета для хранения столовой посуды	2	Август 2020г	01.04.2021	5%
35	Моечная кухонной посуды	Стеллаж нержавеющая сталь универсальный	2	Август 2020г	01.04.2021	5%
36	Моечная кухонной посуды	Гастроемкости из нерж.стали с крышкам,	35	01.12.2020 г	01.04.2021	5%
37	Моечная кухонной посуды	Емкость для обработки яиц	1	Август 2020г	01.04.2021	5%
38	Холодильники	Шкаф холодильный 1-но камерный	2	март 2020 г.	01.04.2021	5%
39	Холодильники	Шкаф холодильный 2-но камерный	1	март 2020 г	01.04.2021	5%
40	Холодильники	Шкаф морозильный 1-но камерный	1	март 2020 г	01.04.2021	5%
41	Холодильники	Шкаф морозильный 2-но камерный	1	март 2020 г	01.04.2021	5%

42	Коридор	Весы платформенные для статического взвешивания	1	Октябрь 2020 г	01.04.2021	5%
43	Коридор	Подтоварник для овощей	1	Август 2020г	01.04.2021	5%
44	Коридор	Шкаф металлический нержавеющей сталь с вентиляционным и отверстиями для хлеба	1	Август 2020г	01.04.2021	5%
45	Горячий цех	Плита электрическая с духовым шкафом	2	март 2020 г	01.04.2021	5%
46	Горячий цех	Сковорода электрическая,	1	март 2020 г	01.04.2021	5%
47	Горячий цех	Стерилизатор сухожаровой	1	март 2020 г	01.04.2021	5%
48	Горячий цех	Котел пищеварочный электрический,	1	март 2020 г	01.04.2021	5%
49	Горячий цех	Стол производственный	9	Август 2020г	01.04.2021	5%
50	Горячий цех	Водонагреватель	1	декабрь 2020 г	01.04.2021	5%
51	Горячий цех	Универсальная кухонная машина	1	март 2020 г	01.04.2021	5%

52	Горячий цех	Подставка под Пароконвектомат	1	01.02.2021	01.04.2021	5%
53	Горячий цех	Пароконвектомат	1	март 2020 г	01.04.2021	5%
54	Горячий цех	Местный вентотсос для электроплит и электрокотла	3	март 2020 г	01.04.2021	5%
55	Горячий цех	Подтоварник для овощей	1	Август 2020г	01.04.2021	5%
56	Горячий цех	Табурет мягкий	2	Август 2020г	01.04.2021	5%
57	Горячий цех	Нержавеющая сталь кассета для хранения столовой посуды	1	Август 2020г	01.04.2021	5%
58	Горячий цех	Нержавеющая сталь кассета для сушки столовой посуды	1	Август 2020г	01.04.2021	5%
59	Горячий цех	Полки нержавеющая сталь навесные	1	Август 2020г	01.04.2021	5%
60	Горячий цех	Ванна моечная 1но-секционная	1	Август 2020г	01.04.2021	5%
61	Горячий цех	Рукомойник	1	Август 2020г	01.04.2021	5%

62	Помещение для мытья емкостей и временного хранения отходов	Холодильник	1		01.04.2021	5%
63	Помещение для мытья емкостей и временного хранения отходов	Керамический ручной мойник	1	Август 2020г	01.04.2021	5%
64	Помещение для мытья емкостей и временного хранения отходов	Ванна моечная 1но-секционная	1	Август 2020г	01.04.2021	5%
65	Холодный цех	Шкаф холодильный 1-но камерный	2	март 2020 г	01.04.2021	5%
66	Холодный цех	Стол производственный	7	Август 2020г	01.04.2021	5%
67	Холодный цех	Весы электронные настольные	1	Октябрь 2020г	01.04.2021	5%
68	Холодный цех	Ванна моечная 1но-секционная	1	Август 2020г	01.04.2021	5%
69	Холодный цех	Нержавеющая сталь кассета для сушки столовой посуды	1	Август 2020г	01.04.2021	5%

70	Холодный цех	Овощерезка	1	01.06.2020 г	01.04.2021	5%
71	Холодный цех	Электрокипятник	1	01.08.2020г	01.04.2021	5%
72	Холодный цех	Магнит для ножей подвесной из нержавеющей стали	1	Август 2020г	01.04.2021	5%
73	Холодный цех	Рециркулятор	1	01.12.2019	01.04.2021	5%
74	Раздаточная	Стол производственный	6	Август 2020г	01.04.2021	5%
75	Раздаточная	Стеллаж нержавеющая сталь универсальный	1	Август 2020г	01.04.2021	5%
76	Раздаточная	лифт малый грузовой,	1	Апрель 2020г.	01.04.2021	5%
77	Помещение уборочного инвентаря	Шкаф для инвентаря	1	Август 2020г	01.04.2021	5%
78	Помещение уборочного инвентаря	Вешалка металлическая	1	Август 2020г	01.04.2021	5%
79	Помещение уборочного инвентаря	Мойка	1	Август 2020г	01.04.2021	5%

80	Помещение уборочного инвентаря	Раковина для мытья рук	1	Август 2020г	01.04.2021	5%
81	Комната персонала (приём пищи, гардероб, душ, сан.узел)	Душ	1	2020г	01.04.2021	5%
82	Комната персонала (приём пищи, гардероб, душ, сан.узел)	Унитаз	1	2020г	01.04.2021	5%
83	Комната персонала (приём пищи, гардероб, душ, сан.узел)	Раковина для мытья рук	1	Август 2020г	01.04.2021	5%
84	Комната персонала (приём пищи, гардероб, душ, сан.узел)	Шкаф для санитарной одежды	1	Август 2020г	01.04.2021	5%
85	Комната персонала (приём пищи, гардероб, душ, сан.узел)	Шкаф для личной одежды	1	Август 2020г	01.04.2021	5%
86	Комната персонала (приём пищи, гардероб, душ, сан.узел)	Стол обеденный	1	Август 2020г	01.04.2021	5%
87	Комната персонала (приём пищи,	Скамья	1	Август 2020г	01.04.2021	5%

	гардероб, душ, сан.узел)					
88	Комната персонала (приём пищи, гардероб, душ, сан.узел)	Стулья	4	Август 2020г	01.04.2021	5%
89	Комната персонала (приём пищи, гардероб, душ, сан.узел)	Тумба металлическая нержавеющая сталь с раздвижными дверьми	1	Август 2020г	01.04.2021	5%

Недостающее оборудование в соответствии с требованиями для каждого цеха отсутствует.

## 7.2. Дополнительные характеристики технологического оборудования:

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производи- тельность	дата изготовлен ия	срок службы	сроки профилакти ческого осмотра
1	Тепловое	Пароконвектомат, плита электрическая с духовым шкафом,  кипятильник электрический нерж.,  подтоварники для овощей ,	UNOX	100%	10.05.2019	10 лет.	1 раз в год

		сковорода электрическая,  стерилизатор сухожаровой					
2	Механическое	универсальная кухонная машина, картофелечистка,  мясорубка ,  овощерезка	ООО Завод «Торгм аш»	100%	27.11.2018	10 лет	1 раз в месяц
3	Холодильное	Шкаф холодильный 1-но камерный, Шкаф холодильный 2-х камерный	POLAIR	100%	11.04.2019	10 лет	1 раз в год
4	Весоме Измерительное	Весы товарные электронные напольные,  весы электронные настольные	Scale	100%	15.01.2020	5 лет	1 раз в месяц

### 7.3. Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:

№ п/п	Наименование технологиче- ского оборудования	Характеристика мероприятий					
		наличие договора на техосмотр	наличие договора на проведение метрологич еских работ	проведение ремонта	план приобр етения нового и замена старого оборуд ования	ответствен ный за состояние оборудован ия	график санитарной обработки оборудования
1	Тепловое	нет	нет	да	нет	Цымбал О.Ф., завхоз	Имеется

2	Механическое	нет	нет	нет	нет	Цымбал О.Ф., завхоз	Имеется
3	Холодильное	нет	нет	нет	нет	Цымбал О.Ф., завхоз	имеется
4	Весоме- ри- тель- ное	нет	нет	нет	нет	Цымбал О.Ф., завхоз	Имеется

## 8. Характеристика помещения и оборудования буфетов-групповых

Питание детей дошкольного возраста организовано в групповых помещениях, обеспеченных стульями и столами для предварительного накрытия, и буфетными помещениями (площадь варьируется от 4,81 до 5,67 м<sup>2</sup> в зависимости от группы).

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования буфетов			
		количество единиц оборудования	дата его приобретения	процент изношенности оборудования	перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями
1	Полки для хранения и сушки столовой посуды	18	01.04.2021	95%	нет
2	Тележка сервировочная нержавеющая сталь	9	01.04.2021	95%	нет
3	Мойка двойная (замачивание и мойка столовой посуды)	9	01.04.2021	95%	нет
4	Подставка для оборудования	9	01.04.2021	95%	нет
5	Посудомоечная машина	9	01.04.2021	95%	нет
6	Чайники	18	01.04.2021	95%	нет

7	Столы буфетные металлические производственные	18	01.04.2021	95%	нет
8	Шкаф буфетный металлический навесной производственный	9	01.04.2021	95%	нет

## 9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений, площадь М <sup>2</sup>	
		Количество единиц оборудования для бытовых целей	
1	Помещение уборочного инвентаря	4	Шкаф для инвентаря – 1шт, вешалка металлическая – 1шт, мойка – 1шт, раковина для мытья рук – 2шт
2	Коридор	37,68	Весы платформенные – 1шт, металлический
3	Комната персонала (приём пищи, гардероб, душ, сан.узел)	16,23	Душ – 1шт, унитаз – 1шт, раковина для мытья рук – 2шт, фен – 1 шт. Шкаф для санитарной одежды – 1шт Шкаф для личной одежды – 2шт Стол обеденный – 1шт, скамья – 1шт, стулья – 4шт Тумба металлическая нержавеющей сталь с раздвижными дверьми - 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, лет	наличие медкнижки
1	Кладовщик	1	1	высшее		6	№38986533 до 19.02.2022
2	Повар	2	2	высшее	5	30	№43346200 до 23.07.2022
3	Повар	2	2	высшее	-	8	№26475387 до 19.02.2022

4	Кухонный рабочий	2	2	высшее			№33385434 до 16.09.2022
5	Кухонный рабочий	1	1	Ср.специальное			№35885483 до 30.10.2022
6	Грузчик	1	1	Высшее			№38986533 до 19.02.2022

### **11. Форма организации питания обучающихся**

- предварительное накрытие столов

### **12. Перечень нормативных и технологических документов:**

- Примерное десятидневное меню
- Ежедневное меню
- Меню раскладка
- Технологические карты (ТК)
- 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
- Приказ о бракеражной комиссии и её составе
- Акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока по организации питания к новому учебному году
- Положение об организации питания обучающихся
- 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