

**ПАСПОРТ**  
**ПИЩЕБЛОКА**  
**МБОУ СОШ № 18**  
наименование образовательной организации

Адрес месторасположения г.Артем ул.Кирова 138

Телефон 8(42337) 4-25-37 эл почта: shcool18@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: Семенова Елена Николаевна

Ответственный за питание обучающихся: Беляева Инна Николаевна

Численность педагогического коллектива 40

Количество классов по уровням образования 38

Количество посадочных мест 210

Площадь обеденного зала 288,8 кв.м.

№ п/п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1-ые классы	5	127	4
2	2-ые классы	4	116	4
3	3-ые классы	4	113	8
4	4-ые классы	4	117	5
5	5-ые классы	4	99	20
6	6-ые классы	3	109	17
7	7-ые классы	3	88	17
8	8-ые классы	4	71	31
9	9-ые классы	4	104	17
10	10-ые классы	2	44	6
11	11-ые классы	1	23	8

**2. Охват горячим питанием по возрастным группам обучающихся**

**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	473		
	в т.ч. учащиеся льготных категорий		21	4,8
	в т.ч. за родительскую плату	125	125	29,1
2	Учащиеся 5-8 классов	368		
	в т.ч. учащиеся льготных категорий		85	23,1
	в т.ч. за родительскую плату	76	76	20,6

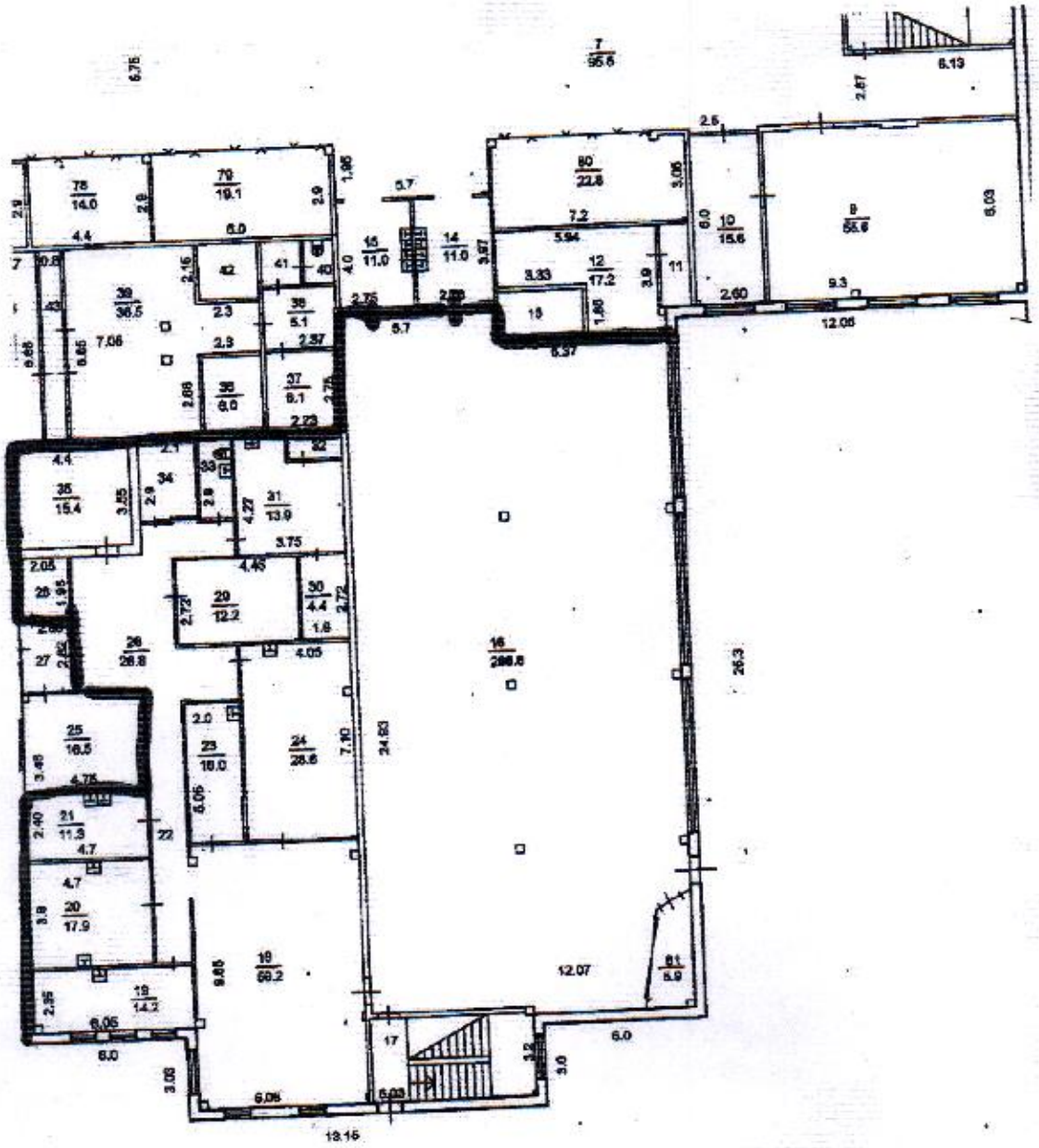
3	Учащиеся 9-11 классов	155		
	в т.ч. учащиеся льготных категорий		31	0,2
	в т.ч. за родительскую плату	19	19	12,2
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	952		
	в том числе льготных категорий	137	137	

### 3. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	титан
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 м<sup>2</sup>  
(перечень и площадь помещений в зависимости от модели предоставления питания)

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Площадь помещения м <sup>2</sup>			
		Столовые школьно базовые	Столовые, работающие сырье	Столовые на доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения		41,5		
2	Производственные помещения		59,2		
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)		11,3		-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)		-		-
2.3	Мясорыбный цех		17,9	-	-
2.4	Доготовочный цех	-	-		-
2.5	Горячий цех		59,2		-
2.6	Холодный цех		-		-
2.7	Мучной цех		-	-	-
2.8	Раздаточная		7,8		
2.9	Помещение для резки хлеба		-	-	-
2.10	Помещение для обработки яиц		-	-	-
2.11	Моечная кухонной посуды		10,0		-
2.12	Моечная столовой посуды		28,6		-
2.13	Моечная и кладовая тары		-		--
2.14	Производственное помещение буфета-раздаточной	-	-	-	
2.15	Посудомоечная буфета-раздаточной	-	-	-	

3	Комната для приема пищи (персонал)		14,2		
---	------------------------------------	--	------	--	--

#### 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	Мясорыбный цех	Ларь низкотемпературный ПН-300	1	2013	2013	70
2	Горячий цех	Плита электрическая с жарочным шкафом	1	2013	2013	70
3	Мясорыбный цех	Холодильный шкаф RoairCM+2.	1	2019	2019	10
4	Раздаточная	Прилавок - мармит первых блюд	1	2020	2020	5
5	Горячий цех	Плита электрическая 6 конфорок	1	2020	2020	30
6	Горячий цех	Шкаф жарочный	1	2020	2020	15
7	Моечная столовой посуды	Стеллаж для тарелок настенный	1	2020	2020	20
8	Моечная кухонной посуды	Стеллаж для тарелок настенный	1	2020	2020	20
9	Овощной цех	Овощерезка	1	2020	2020	10
10	Горячий цех	Жарочный шкаф ШЖЭ-3	1	2021	2021	0
11						



### 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	В наличии	да	да	-	Директор	В наличии
2	Механическое	В наличии	да	да	-	Директор	В наличии
3	Холодильное	В наличии	да	да	-	Директор	В наличии
4	Весоизмерительное	В наличии	да	да	-	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	1	1	высшее		От 3 лет	Да
3	Технолог	1	1	высшее		От 3 лет	Да
4	Повара	2	2	Средне-специальное		От 3 лет	Да
5	Рабочие кухни (помощники повара)	9	9	Среднее		От 3 лет	Да