

# ПАСПОРТ

пищеблока Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа «Агалатовский центр образования»  
*наименование образовательной организации*

Адрес месторасположения 188653, Ленинградская область, Всеволожский  
район, д. Вартемяги, Токсовское шоссе дом 2

Телефон 8-81370-51-346 эл почта: [agal@vsevobr.ru](mailto:agal@vsevobr.ru)

Составлен 31.08.2021г.

д. Вартемяги

## СОДЕРЖАНИЕ:

1. Общие сведения об образовательной организации
  2. Охват горячим питанием по возрастным группам обучающихся:
    - 2.1. Охват одноразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся
    - 2.2. Охват двухразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся
  3. Модель предоставления услуги питания
  4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции
  5. Инженерное обеспечение пищеблока
  6. Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока
  7. Материально-техническое оснащение пищеблока
  8. Характеристика помещения и оборудования, план-схема столовой:
    - 8.1. Характеристика технологического оборудования пищеблока
    - 8.2. Дополнительные характеристики технологического оборудования
    - 8.3. Дополнительные характеристики обслуживания оборудования
  9. Характеристика помещения и оборудования столовой, план-схема столовой
  10. Характеристика бытовых помещений
  11. Штатное расписание работников пищеблока
  12. Форма организации питания обучающихся
  13. Перечень нормативных и технологических документов
- Приложение А

**1. Общие сведения об образовательной организации, указывается следующая информация:**

Наименование объекта	Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение «Средняя общеобразовательная школа «Агалатовский центр образования»
Адрес и местонахождение	188653, Ленинградская область, Всеволожский район, д. Вартемяги, Токсовское шоссе дом 2
Форма собственности	Муниципальная
Руководитель образовательной организации, телефон	Сергиенко Светлана Юрьевна 8-81370-58-456
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения государственных органов санитарно-эпидемиологической службы	
Дата ввода в эксплуатацию	1964 год
Мощность проектная / фактическая школы	300/327
Благоустройство территории: <ul style="list-style-type: none"> <li>• наличие ограждения</li> <li>• наличие озеленения</li> <li>• наличие асфальтового покрытия</li> <li>• наличие подъездных путей</li> <li>• въезд</li> <li>• выезд</li> </ul>	благоустроена: <ul style="list-style-type: none"> <li>• имеется</li> <li>• имеется</li> <li>• имеется</li> <li>• имеется</li> <li>• имеется</li> <li>• имеется</li> </ul>
Наличие графика на проведение санитарных дней	В наличии
Договор на проведение профилактических дезинфекционных, дератизационных и дезинсекционных работ	<ul style="list-style-type: none"> <li>• № 107/21 от 02.03.2021 г. Филиал ФБУЗ " Центр гигиены и эпидемиологии в Ленинградской области во Всеволожском и Кировском районах" (л/с20456Б30770 в Отделе № 4 УФК по Ленинградской области)</li> <li>• № 141/21/ДЕЗ от 05.03.2021 г. ФБУЗ « Центр гигиены и эпидемиологии в Ленинградской области» - филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ленинградской области во Всеволожском</li> </ul>

	и Кировском районах»
Количество мусоросборников	
Договор на вывоз твердых бытовых отходов	№ 14653БН-5/02-21 от 17.02.2021 г. АО "УК по обращению с отходами в Ленинградской области"
Ответственный за питание обучающихся	Троханенко Анжела Александровна учитель физической культуры
Численность педагогического коллектива, чел.	30
Количество классов по уровням образования	начальная – 8 средняя – 5

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1.	1	2	68	68
2.	2	2	52	52
3.	3	2	55	55
4.	4	2	43	43
5.	5	1	35	0
6.	6	2	50	3
7.	7	1	32	3
8.	8	1	23	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:	208	0	0
	в том числе учащиеся льготных категорий	0	0	0
2.	Учащиеся 5-8 классов:	140	70	50
	в том числе учащиеся льготных категорий	0	0	0
	в том числе за родительскую плату	140	70	50

3.	Общее количество учащихся всех возрастных групп	348	70	20
	в том числе льготных категорий	0	0	0

## 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:	208	208	100
	в том числе учащиеся льготных категорий	208	208	100
2.	Учащиеся 5-8 классов:	140	70	50
	в том числе учащиеся льготных категорий	8	8	100
	в том числе за родительскую плату	140	70	50
3.	Общее количество учащихся всех возрастных групп	348	278	79
	в том числе льготных категорий	216	216	100

## 2. Модель предоставления услуги питания:

№ п/п	Тип пищеблока	Да/Нет
1.	Столовая, работающая на сырье	да
2.	Столовая-догоготовочная (работающая на полуфабрикатах)	нет
3.	Буфет-раздаточная	да
4.	Арендованное помещение	нет
5.	Помещение для приема пищи	нет
6.	Отсутствует все вышеперечисленное	

Оператор питания, наименование	Общество с ограниченной ответственностью «Северная столица» (ООО «Северная столица»)
Адрес местонахождения	187000, Ленинградская область, г. Тосно, Московское шоссе, д. 33, лит. А, пом. 3

Фамилия, имя отчество руководителя	Левин Дмитрий Александрович
Контактные данные: тел. / эл. почта	8-921-950 41 70 / <a href="mailto:s_stolitsa@bk.ru">s_stolitsa@bk.ru</a>
Дата заключения контракта	21.08.2021 г.
Длительность контракта	01.09.2021-31.12.2021

### 3. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции:

№ п/п	Транспорт	Да/Нет
1	Специализированный транспорт школы	нет
2	Специализированный транспорт организации общественного питания, обслуживающей школу	да
3	Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов	нет
4	Специализированный транспорт ИП, обслуживающего школу	нет
5	Специализированный транспорт отсутствует	

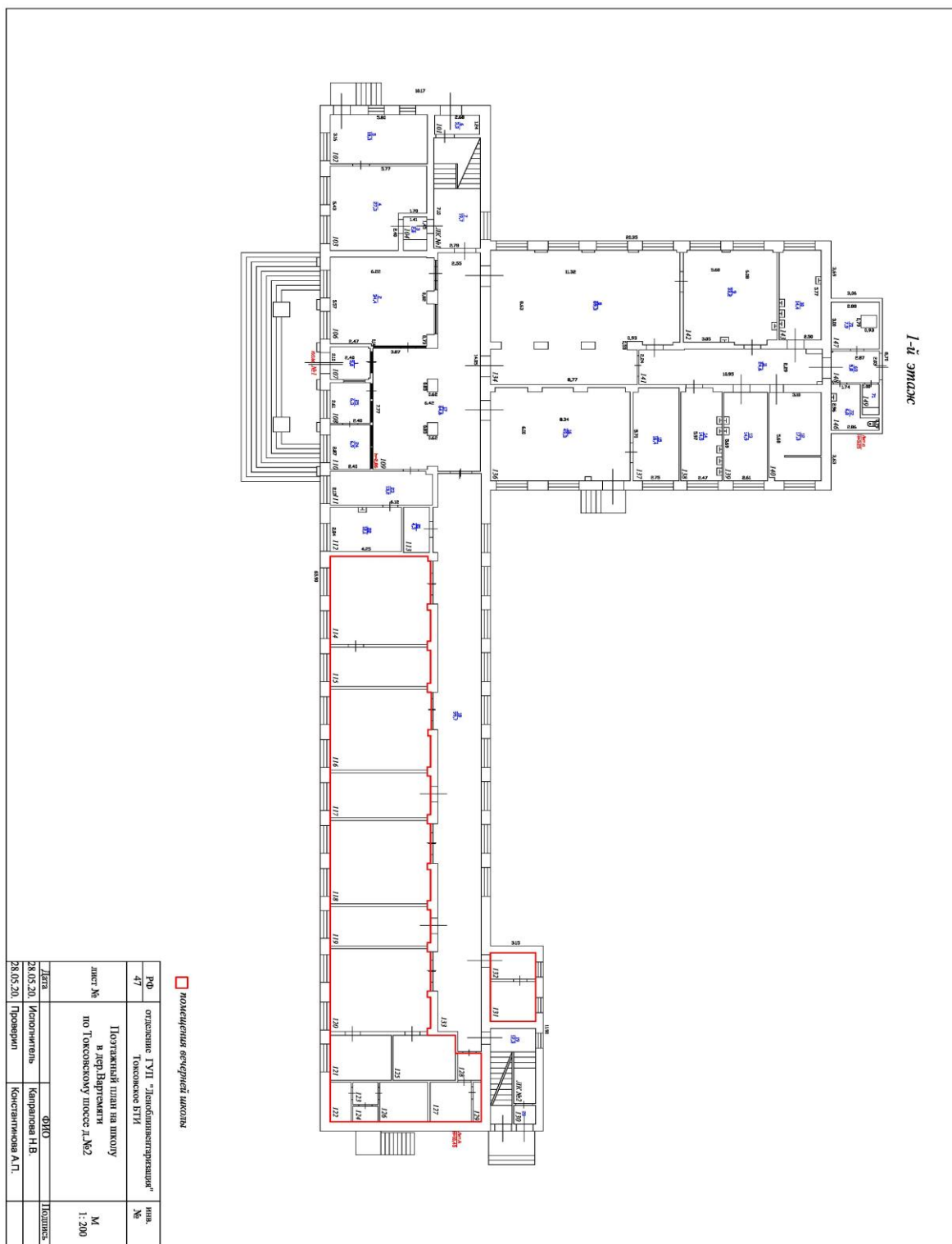
### 5. Инженерное обеспечение пищеблока:

ХАРАКТЕРИСТИКА ВОДОСНАБЖЕНИЯ:	
• наличие холодного водоснабжения	холодное водоснабжение
• наличие горячего водоснабжения	бойлеры
• централизованное водоснабжение	Централизованное(холодная вода)
• децентрализованное водоснабжение	Горячая вода , бойлеры
• привозное водоснабжение	нет
• достаточность обеспечения горячей водой	достаточно
• наличие резервного запаса воды	имеется, установлен бойлер
• обеспеченность организации паром	
ХАРАКТЕРИСТИКА КАНАЛИЗАЦИИ:	
• централизованная канализация	нет
• локальная канализация, при локальной очистке указать способ очистки и дезинфекции	Да КНС, очистка один раз в квартал
• условия отведения сточных вод	
• наличие уклона полов, трапов	наличие
• наличия выгребов	

• наличие автотранспорта	
• периодичность очистки выгреба	
• условия для соблюдения правил личной гигиены	имеются условия для соблюдения правил личной гигиены
<b>ХАРАКТЕРИСТИКА ОТОПЛЕНИЯ:</b>	
• централизованное отопление	централизованное
<b>ХАРАКТЕРИСТИКА ВЕНТИЛЯЦИИ</b>	
• естественная	естественная
• приточно - вытяжная	приточно – вытяжная в исправном состоянии, монтаж июнь 2019год
<b>ХАРАКТЕРИСТИКА ОСВЕЩЕНИЯ</b>	
• естественное	имеется
• искусственное	имеется
• защитные плафоны на осветительной арматуре	имеется

## 6. Здание и помещения школьного пищеблока

### 6.1. План-схема расположения помещений пищеблока:





## 6.2. Характеристика помещений:

№ п/п	Наименование цехов и помещений <sup>1</sup>	№ помещения, согласно плана-схемы	Площадь помещения, м <sup>2</sup>		Примечание
			Столовые, работающие на сырье	Раздаточные, буфеты	
1.	Склады				
2.	Овощной цех (первичной обработки овощей)	139			совмещены - зонирование
3.	Овощной цех (вторичной обработки овощей)				
4.	Холодный цех	140			совмещены - зонирование
5.	Помещение для нарезки хлеба				
6.	Мясо-рыбный цех	143			совмещены - зонирование
7.	Помещение для обработки яиц				
8.	Горячий цех	142			совмещены - зонирование
9.	Мучной цех				
10.	Доготовочный цех				
11.	Раздаточная зона				
12.	Моечная для мытья столовой посуды				
13.	Моечная кухонной посуды	138			совмещены
14.	Моечная тары				
15.	Производственное помещение буфета-раздаточной				
16.	Посудомоечная буфета-раздаточной				отсутствует
17.	Комната приема пищи (персонал)				отсутствует

## 7. Материально-техническое оснащение пищеблока:

### 7.1 Характеристика технологического оборудования пищеблока

<sup>1</sup> СанПин 2.4.5.2409-08

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Характеристика оборудования				
		наименование оборудования	количество единиц оборудования	дата его выпуска	даты начала его эксплуатации	процента изношенности оборудования
1	Овощной цех (первичной обработки овощей) и Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Холодильная камера КХ-6,61POLAIR (41012400064.2)	1	2019	11.2019	
		Машина картофелеочистительная MOR-300M (41013600214)	1	2019	11.2019	
		Холодильная камера КХ-6,61POLAIR (41012400064.1)	1	2019	11.2019	
2	Холодный цех и Помещение для нарезки хлеба	шкаф холодильный ШХ-0,7 POLAIR(41012400061.4, (41012400061.5; 41012400061.6)	3	2019	11.2019	
		Машина для переработки овощей МПО-1-13(41013600243.	1	2019	11.2019	
		Шкаф для хлеба распашной	1	2019	11.2019	
		слайсер CJNVITO10250(41013600248)	1	2019	11.2019	
3	Мясо-рыбный цех	шкаф морозильный ШМ-0,5 POLAIR(41012400059.1;41012400059.2)	2	2019	11.2019	
		Шкаф холодильный ШХ-0,5 POLAIR(41012400060)	1	2019	11.2019	
		Ларь морозильный Italfrost CF500(41013600200)	1	2019	11.2019	
		мясорубкаМИМ-300М (41013600244)	1	2019	11.2019	
		весы CAS SW-	1	2019	11.2019	

		11-30(41013600236.3)				
4.	Горячий цех	Шкаф холодильный ШХ-0,7 POLAIR(41012400061.1;41012400061.2;41012400061.3)	3	2019	11.2019	
		Плита электрическая ЭП-6ЖШ(41012400057)	1	2019	11.2019	
		Плита электрическая ЭП-6ЖС 41012400009	1	2019	11.2019	
		Сковорода электрическая ЭСК-90-0ю47-70(41012400058)	1	2019	11.2019	
5.	Горячий цех и Мучной цех и Доготовочный цех	Котел Электрический АВАТ КПЭМ-160/9Т(41012400062)	1	2019	11.2019	
		Шкаф расстойный Luxstahi ШР-1864(41013600272)	1	2019	11.2019	
		Универсальная кухонная машина УКМ-01(41013600019)	1	2019	11.2019	
		Пароконвектома т Primax EUE910HS(41012400055)	1	2019	11.2019	
		Печь конвекционная Теспоека ЕКФ 664UD	1	2019	11.2019	
		Тестомес для теста АВАТ ТМС -40НН-2П (41012600018)	1	2019	11.2019	
		Весы CAS SW - 11-30(41013600236/1)	1	2019	11.2019	

6.	Раздаточная зона	Шкаф холодильный POLAIR ШХ0,5ДС(41012400065)	1	2019	11.2019	
		Мармит для 1-х блюд ПМЭС - 70КМ(41013600199)	1	2019	11.2019	
		Мармит для 2-х блюд ПМЭС - 70КМ(41013600198)	1	2019	11.2019	
		Прилавок холодных закусок ПВВ-70КМ-С-НЩ(41013600017)	1	2019	11.2019	
7.	Моечная для мытья столовой посуды	Машина посудомоечная МПК-700-К-01 купольного типа +душирующее устройство	1	2019	11.2019	
8.	Моечная кухонной посуды	Ванна моечная цельнонатянутая 2-х секционная ВМ22\557+душирующее устройство	1	2019	11.2019	

### Перечень недостающего оборудования:

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Модели предоставления питания обучающимся в общеобразовательных организациях			
		Столовые, работающие на сырье	Потребность	Раздаточные, буфеты	Потребность
1	2	3	4	5	6
1	Моечная кухонного оборудования и кухонной посуды	Бойлеры для горячего водоснабжения		Бойлеры для горячего водоснабжения	

### 8.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования:

№ п/п	Наименование технологического	Характеристика оборудования				
		назначение	марка	производительность	дата изгот	срок службы

	оборудования				ления		ического осмотра
<b>1. Тепловое:</b>							
1.1.	мармит для 1х блюдо	для кратковременного сохранения в	ПМС- 70КМ				
1.2.	мармит для 2х блюдо	горячем состоянии первых и вторых блюд, соусов в гастрономических емкостях	ПМС- 70КМ				
1.3.	котел пищеварочный	для кипячения воды, приготовления первых, вторых и третьих блюд (бульонов, напитков, компотов), а также варки каш, овощей и т.п	АВАТ КПЭМ- 160/9Т				
1.4.	плита электрическая	для тепловой обработки	ЭП-6ЖШ				
1.7.	плита электрическая	полуфабрикатов в функциональных емкостях варки, жарки, тушения и пассивирования	ЭП-6ЖШ				
1.8.	пароконвектом ат	для приготовления продуктов питания в различных режимах	EUE910H S				
1.10.	печь конвекционная	для приготовления продуктов питания в различных режимах, а также для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий	Тесноека ЕКФ664U D				
1.11.	сковорода электрическая	для тепловой обработки полуфабрикатов методом жарки, тушения и пассерования	ЭСК-90- 0.47-70				
<b>2. Механическое:</b>							
2.1.		для нарезки, измельчения, натирания различных продуктов питания	Robot coupe CL50	2,1			
2.2.	овощерезка		Machine Type RG- 7 METOS	0,6			
2.3	Машина для переработки овощей	Нарезка переработка овощей	МПО-1- 13				

2.4	слайсер	для нарезки овощей, сыров, мяса, салями и ветчины.	CJNVITO 10250				
2.5	мясорубка	для измельчения мяса и рыбы на фарш, повторного измельчения котлетной массы и набивки колбас	МИМ300 М				
2.6	машина картофелеочистительная	для очистки картофеля и корнеплодов (свекла, морковь) от кожуры	MOR-300M				
2.7	машина посудомоечная	для мытья тарелок, суповых мисок, стаканов, приборов, чашек, подносов	МПТ – 700-К-01				
2.8	печь микроволновая	для разогревания пищи и напитков	Samsung				
2.9	Тестомес	для замешивания теста					
<b>3. Холодильное:</b>							
3.1.	витрина охлаждаемая	для кратковременного размещения предварительно охлажденных пищевых продуктов					
3.2.	холодильный шкаф	для хранения упакованной молочной продукции, гастрономических продуктов, кулинарии, кондитерских изделий, фруктов и овощей и т.п	KX-6.61 POLAIR				
3.3.	холодильный шкаф		POLAIR KX-6.61				
3.4.	холодильный шкаф		POLAIR				
3.5.	холодильный шкаф		Polair ШХ-0,7				
3.6.	холодильный шкаф		Polair ШХ-0,7				
3.7	Холодильный шкаф		Polair ШХ-0,5				
3.8.	морозильный шкаф	для хранения продуктов	POLAIR				
3.9.	морозильный ларь						
3.10	Морозильный шкаф		POLAIR				
3.11.	витрина холодильная	для демонстрации, кратковременного хранения и продажи, предварительно охлаждённых	ПВВ-70КМ-С-НШ				

		до температуры охлаждаемого объёма, пищевых продуктов, в том числе полуфабрикатов					
4. Весоизмерительное							
4.1.	весы напольные	для взвешивания продукции	Масса мидл				

**Дополнительно:**

1. Договор на проведение метрологических работ: ОАО "Медтехника -1" от 01.04.2021 г. № 312.
2. Проведение ремонта – разовые договора по мере необходимости.
3. План приобретения нового и замена старого оборудования на 2022 год:  
✓ Бойлеры ( горячая вода) 3 шт.
4. Ответственный за состояние оборудования – Александрова Наталья Алексеевна, 8-81370-58-456, [nata.agschool@mail.ru](mailto:nata.agschool@mail.ru)
5. График санитарной обработки оборудования  
**Еженедельно по субботам.**

**9. Характеристика бытовых помещений**

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений	
		количество единиц оборудования для бытовых целей	площадь м <sup>2</sup>

**10. Штатное расписание работников пищеблока**

№ п/п	Наименование должностей	количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1.	Зав. производством		1		4	3	+
2.	Пекарь		1		3	2	+
3.	Буфетчик		0				
4.	Повар 1		1		41		+
5.	Кухонный работник 1		3				
	Кухонный работник 2						
	Кухонный работник 3						

**11. Форма организации питания обучающихся:**

- предварительное накрытие столов;
- 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	+	Распоряжение №229 от 31.08.2021
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		Утверждено Распоряжением №63 от 03.03.2021
Приказ об организации питания		№ 228 от 31.08.2021
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		



