

ПАСПОРТ

пищеблока МОУ «Лицей №1» г. Всеволожска

Адрес месторасположения: г. Всеволожск, ул. Межевая, д.14

Телефон 8(81370)25479 эл почта: lic1@vsevobr.ru

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие сведения об образовательной организации	3
2. Охват горячим питанием по возрастным группам обучающихся	3
2.1 Охват одноразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся	3
2.2 Охват двухразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся	4
3. Модель предоставления услуги питания	5
4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции	5
5. Инженерное обеспечение пищеблока	6
6. Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока .	6
7. Материально-техническое оснащение пищеблока	7
8.1 Характеристика технологического оборудования пищеблока	8
8.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования.....	13
8.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования	15
9. Характеристика помещения и оборудования столовой, план-схема.....	16
столовой	16
10. Характеристика бытовых помещений	17
11. Штатное расписание работников пищеблока	17
12. Форма организации питания обучающихся	17
13. Перечень нормативных и технологических документов	18

1. Общие сведения об образовательной организации

Руководитель образовательной организации - Федулов Сергей Евгеньевич

Ответственный за питание обучающихся - Морозова Екатерина Алексеевна

Численность педагогического коллектива - 81 человек

Количество классов по уровням образования – 51 класс

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	5	185	185
2	2 класс	5	149	149
3	3 класс	6	192	192
4	4 класс	5	158	158
5	5 класс	6	196	16
6	6 класс	4	133	17
7	7 класс	6	163	8
8	8 класс	4	119	9
9	9 класс	4	128	9
10	10 класс	3	84	5
11	11 класс	3	77	2

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			
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			
2	Учащиеся 5-8 классов			

	в т.ч. учащиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату			
3	Учащиеся 9-11 классов			
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату			
	Общее количество учащихся всех возрастных групп			
	в том числе льготных категорий			

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	684	684	100%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	684	684	100%
2	Учащиеся 5-8 классов	611	611	100%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	50	50	8,2%
	в т.ч. за родительскую плату	-	-	-
3	Учащиеся 9-11 классов	289	289	100%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	16	16	5,5%
	в т.ч. за родительскую плату	-	-	-
	Общая количество учащихся всех	1584	1584	100%

	возрастных групп			
	в том числе льготных категорий	750	750	47,3%

3. Модель предоставления услуги питания

Модель предоставления питания	Столовая, работающая на сырье
Оператор питания, наименование	Общество с ограниченной ответственностью «ЛенАгроПром»
Адрес местонахождения	Юридический адрес: 191024, г. Санкт-Петербург, ул. Тележная, д.13, литер Б, помещение 1Н Р.М.5 Фактический адрес: 191024, г. Санкт-Петербург, ул. Тележная, д.13, литер Б, помещение 1Н Р.М.5
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Ген. Директор - Кулик Сергей Петрович
Контактные данные: тел. / эл. почта	8(911)002-77-77, info@lenagroprom.ru
Дата заключения контракта	23.08.2021г.
Длительность контракта	До 31.12.2021 г.

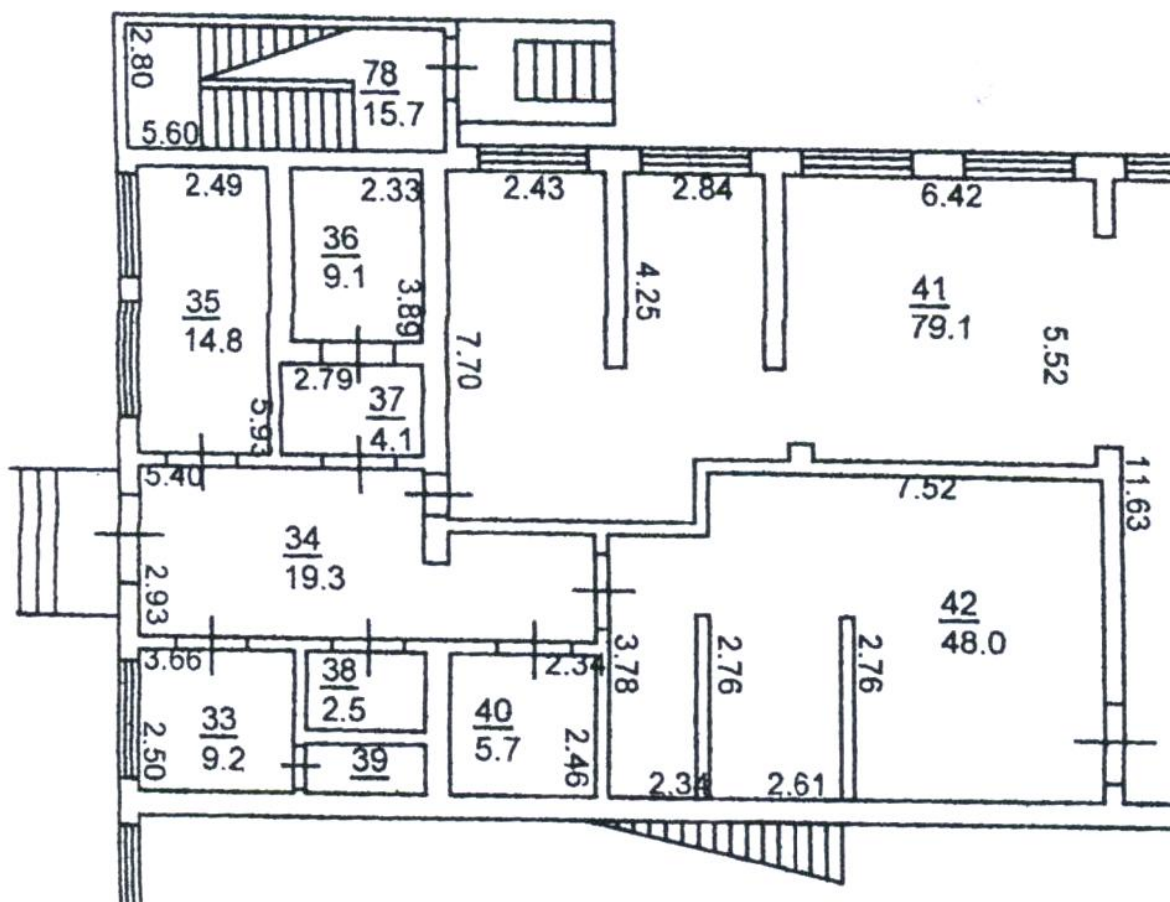
4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	Специальный автотранспорт
Принадлежность транспорта	Транспорт организации поставщика пищевой продукции
Условия использования транспорта	Перевозка пищевых продуктов

5. Инженерное обеспечение пищеблока

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

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



7. Материально-техническое оснащение пищеблока

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Площадь помещения м ²			
		Столовые школьно базовые	Столовые, работающие на сырье	Столовые доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения		5,7		
2	Производственные помещения		125,95		
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)		6,5		-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)		6,03		-
2.3	Мясо-рыбный цех		10,13	-	-
2.4	Доготовочный цех	-	нет		-
2.5	Горячий цех		27,91		-
2.6	Холодный цех		6,16		-
2.7	Мучной цех		2,5	-	-
2.8	Раздаточная		5,52		
2.9	Помещение для резки хлеба		3,4	-	-
2.10	Помещение для обработки яиц		2,7	-	-
2.11	Моечная кухонной посуды		7,2		-
2.12	Моечная столовой посуды		48		-
2.13	Моечная и кладовая тары		-		--
2.14	Производственное помещение буфета-раздаточной	-	-	-	

2.15	Посудомоечная буфета-раздаточной	-	-	-	
3	Комната для приема пищи (персонал)		-		

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	Складские помещения	Стеллажи для хранения продуктов (стационарные)	3	1-2020 2-2019	2020	20
		Стеллажи для гастроемкостей (передвижные)	-	-	-	-
		Подтоварники (деревянные)	2	2021	2021	0
		Холодильные шкафы среднетемпературные	-	-	-	-
		Холодильные шкафы низкотемпературные	2	1-2013 1-2012	1-2013 1-2012	70 60
		Весы товарные	1	2019	2019	10
2	Производственные помещения					
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	Стеллажи для временного хранения продуктов (стационарные)	1	2019	2019	10
		Производственные столы	1	2019	2019	10
		Картофелеочистительная машина	1	2019	2019	10
		Овощерезатель	1	2012	2012	86

		ная машина				
		Моечные ванны	1	2020	2020	10
		Раковина для мытья рук	1	2021	2021	0
		Стеллаж передвижной	-	-	-	-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Стеллаж передвижной	-	-	-	-
		Производственные столы	2	2020	2020	10
		Моечные ванны	1	2019	2019	10
		Универсальный привод	1	2020	2020	10
		Холодильный шкаф среднетемпературный	2	2020	2020	10
		Раковина для мытья рук	1	2020	2020	10
2.3	Мясо-рыбный цех	Производственные столы для разделки (мяса, рыбы, птицы)	4	2013-1 2020-3	2013-1 2020-3	85 5
		Холодильный шкаф среднетемпературный	2	2021	2021	0
		Электромясорубка	1	2020	2020	10
		Универсальный привод	1	2020	2020	10
		Колода для разрубки мяса	-	-	-	-
		Моечные ванны (для мяса и птицы; рыбы)	2	2018	2018	20
		Весоизмерительное оборудование	2	2019	2019	10
		Раковина для мытья рук	1	2019	2019	10
2.5	Горячий цех	Котел электрический (емкость зависит от мощности)	2	2020 2017	2020 2017	10 30

		Сковорода электрическая	-	-	-	-
		Жарочный шкаф или Пароконвектомат или Конвектомат	3	2020	2020	10
		Плита электрическая	4	2006-2 2020-1 2021-1	2006-2 2020-1 2021-1	90 5 0
		Привод универсальный или протирачная машина	1	2020	2020	10
		Весоизмерительное оборудование	1	2019	2019	15
		Производственные столы	4	2017	2017	25
		Раковина для мытья рук	1	2020	2020	10
2.6	Холодный цех	Производственные столы (не менее 2-х)	2	2019-1 2017-1	2019-1 2017-1	10 30
		Холодильный шкаф среднетемпературный (не менее 2-х)	1	2018	2018	10
		Привод универсальный или Овощерезательная машина, МРОВ, слайстер, блендер	1	2020	2020	10
		Моечная ванна (для овощей, зелени, фруктов, не подлежащих термической обработке)	1	2018	2018	20
		Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха	1	2020	2020	10
		Весоизмеритель	1	2019	2019	15

		ьное оборудование				
		Раковина для мытья рук	1	2019	2019	10
		Стеллаж передвижной	-	-	-	-
2.7	Мучной цех	Производствен ные столы (с деревянным покрытием)	1	2021	2021	0
		Тестомесильная машина	1	2008	2008	45
		Просеиватель муки (при необходимости)	-	-	-	-
		Привод универсальны й	1	2020	2020	10
		Пекарский шкаф	1	2020	2020	10
		Стеллажи передвижные	-	-	-	-
		Весоизмерител ьное оборудование	1	2019	2019	20
		Моечные ванны	1	2019	2019	20
		Холодильный шкаф среднетемперат урный	1	2018	2018	25
		Раковина для мытья рук	1	2019	2019	20
2.8	Раздаточная	Раздаточная линия (мармиты для первых, вторых, холодных и сладких блюд)	3	2-2006 1-2020	2-2006 1-2020	35 10
		Холодильные прилавки (витрина, секция)	1	2017	2017	25
		Касса	-	-	-	-
2.9	Помещение для резки хлеба	Шкафы для хранения хлеба	1	2017	2017	25
		Производствен ный стол	1	2013	2013	60

		Хлеборезательная машина	-	-	-	-
		Раковина для мытья рук	-	-	-	-
2.10	Помещение для обработки яиц	Производственный стол	1	2019	2019	15
		Моечные ванны (по санитарным требованиям)	1	2019	2019	15
		Емкость для обработки яиц	10	2019	2019	15
		Овоскоп	-	-	-	-
		Раковина для мытья рук	1	2019	2019	20
2.11	Моечная кухонной посуды	Производственный стол	3	2017-1 2019-2	2017-1 2019-2	25 15
		Моечные ванны	2	2021	2021	0
		Стеллаж стационарный	5	2019	2019	15
		Раковина для мытья рук	1	2019	2019	15
2.12	Моечная столовой посуды	Производственный стол	4	2020	2020	7
		Посудомоечная машина	1	2020	2020	8
		Моечные ванны (трехсекционные)	-	-	-	-
		Моечные ванны (двухсекционные)	1	2020	2020	8
		Шкаф для хранения посуды или Стеллаж стационарный	3	2019-1 2020-1 2011-1	2019-1 2020-1 2011-1	15 7 75
		Раковина для мытья рук	1	2019	2019	17
2.13	Моечная и кладовая тары	Стеллаж передвижной	-	-	-	-
		Контейнер передвижной	-	-	-	-
		Моечная ванна (двухсекционная)	-	-	-	-
		Раковина для мытья рук	-	-	-	-
3	Комната для приема пищи	Производственные столы	-	-	-	-

	(персонал)	Электроплита	-	-	-	-
		Микроволновая печь	-	-	-	-
		Холодильник бытовой	-	-	-	-
		Моечная ванна	-	-	-	-
		Раковина для мытья рук	-	-	-	-
			-	-	-	-

8.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производительность (кВт)	дата изготовления	срок службы	сроки профилактического осмотра
1	Тепловое	плита электрическая кухонная ЭП-6П	ЭП-6П	18	2020	7 лет	1 раз в месяц
		шкаф жарочный ШЖ-150-1с	ШЖ-150-1с	6	2020	5 лет	1 раз в месяц
		шкаф жарочный ШЖ-150-2с	ШЖ-150-2с	12	2019	5 лет	1 раз в месяц
		шкаф жарочный электрический ШЖЭ-3	ШЖЭ-3	14,4	2017	5 лет	1 раз в месяц
		плита электрическая ПЭП-0,48М	ПЭП-0,48М	17	2006	5 лет	1 раз в месяц
		плита электрическая ПЭП-0,48М	ПЭП-0,48М	17	2006	5 лет	1 раз в месяц
		плита электрическая ПЭП-0,48	ПЭП-0,48	17	2021	5 лет	1 раз в месяц
		котел пищеварочный КПЭМ-250/9Т	КПЭМ-250/9Т	18	2020	10 лет	1 раз в месяц
		прилавок мармит электрический	ПМЭС-70М-01	3,192	2019	10 лет	1 раз в месяц

		для первых блюд ПМЭС-70М-01					
		аппарат пароварочно-конвективный электрический кухонный ПКА 10-1/1ПМ2-01	ПКА 10-1/1ПМ2-01	12,5	2020	12 лет	1 раз в месяц
		Электрический водонагреватель	thermex	0,22	2013	10 лет	1 раз в 6 месяцев
		Мармит электрический промышленный для вторых блюд Лира-Н	Лира-Н	2	2006	10 лет	1 раз в 2 месяца
		Котел пищеварочный КПЭМ-160/9т	КПЭМ-160/9т	18,1	2017	10 лет	1 раз в месяц
2	Механическое	мясорубка МИМ-600М	МИМ-600М	2,75	2020	5 лет	1 раз в месяц
		машина картофелеочистительная кухонная МКК-300-01	МКК-300-01	0,75	2019	7 лет	1 раз в месяц
		машина кухонная универсальная типа УКМ-06	УКМ-06	1,12	2020	10 лет	1 раз в 3 месяца
		Машина посудомоечная туннельная МПТ-1700-01	МПТ-1700-01	26,7	2020	10 лет	1 раз в месяц
3	Холодильное	шкаф холодильный СМ107-s	polair	0,35	2020	10 лет	1 раз в 3 месяца
		шкаф холодильный СМ107-s	polair	0,35	2020	10 лет	1 раз в 3 месяца
		витрина холодильная	cooleq	0,23	2017	10 лет	1 раз в 3 месяца
		морозильник горизонтальный	Frostor 400s	0,22	2013	15 лет??	1 раз в 3 месяца
		морозильник-ларь 158-1	pozis	0,17	2012	15 лет	1 раз в 3 месяца
		стол охлаждаемый	Лира-Н	0,37	2006	10 лет	1 раз в 3

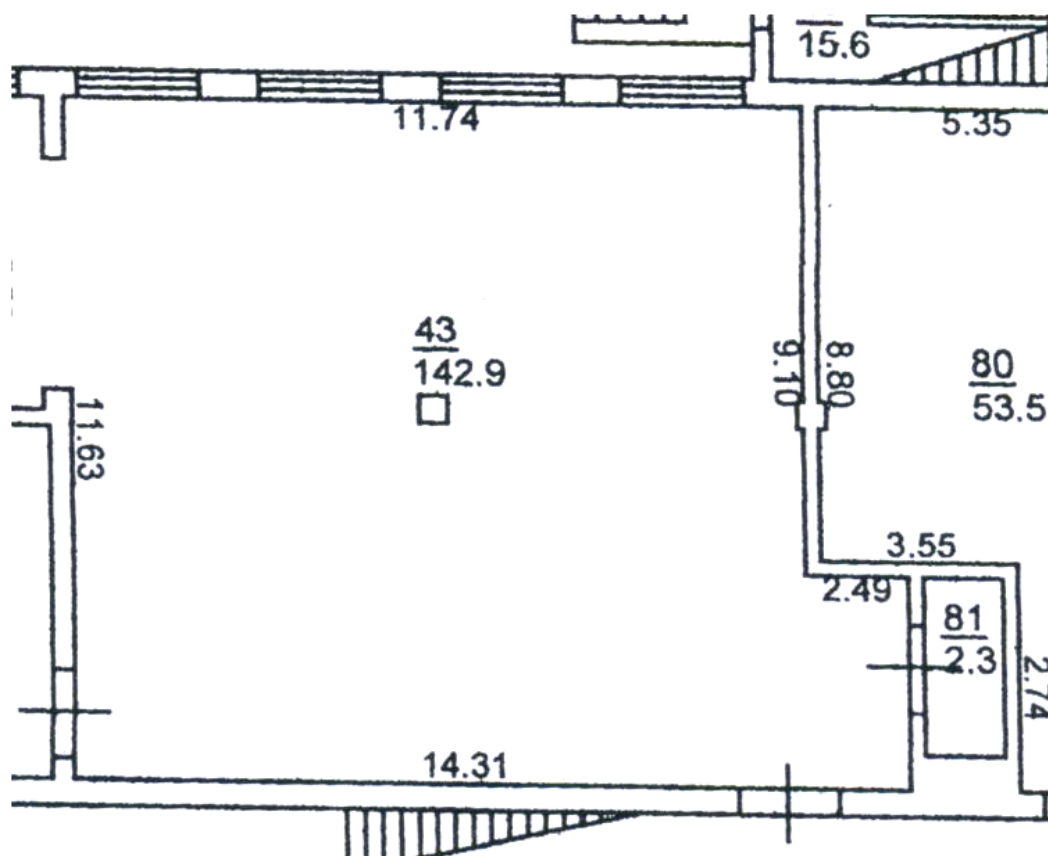
		Лира-Н					месяца
4	Весоизмерительное	весы платформенные для статического взвешивания СКЕ	СКЕ	0,024	2019	5 лет	1 раз в месяц

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			Текущий ремонт	2022 год при наличии и финансирования	Зав. столовой	ежедневно
2	Механическое			Текущий ремонт	2022 год при наличии и финансирования	Зав. столовой	ежедневно
	посудомоечная машина			Текущий ремонт	2022 год при наличии и финансирования		ежедневно
3	Холодильное			Текущий ремонт	2022 год при наличии и финансирования	Зав. столовой	ежедневно
	холодильная камера			Текущий ремонт			ежедневно

4	Весоизмерительное			Текущий ремонт		Зав. столовой	ежедневно
---	-------------------	--	--	----------------	--	---------------	-----------

9. Характеристика помещения и оборудования столовой, план-схема столовой



№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой, площадь 142,9м ²			
		количество единиц оборудования	дата его приобретения	процент изношенности оборудования	перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями
1	столы	16	2020	15%	-
2	столы	10	2004	90%	-
3	стулья	96	2004	90%	-
4	стулья	40	2020	15%	-
5	мойки для рук	10	2020	15%	-
6	смесители	10	2020	15%	-
7	сушилки для рук	5	2021	0%	-

8	дозаторы для мыла	5	2021	0%	-
9	дозатор антисептический	1	2021	0%	-
10	рециркулятор Дезар 3-5	1	2020	10%	-
11	столы для грязной посуды	6	2020	10%	-
12	столы для чистой посуды	3	2020	10%	-
13	фонтан питьевой воды	1	2019	16%	-

10. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений, площадь 13,2м ²	
		количество единиц оборудования для бытовых целей	
1	Гардероб персонала	1	
2	Туалет персонала	1	
3	Душевая	1	

11. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика оборудования столовой -, площадь М ²					
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Зав. производством	1	полная	высшее	V	28	есть
2	Технолог	-	-	-	-	-	-
3	Повара	5	полная	среднее	III, IV	30,20,10,5,5	есть
4	Рабочие кухни (помощники повара)	6	полная	среднее		5,3,3,3,2,2	есть

12. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов

13. 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 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