

ПАСПОРТ

Пищеблока Муниципального бюджетного
общеобразовательного учреждения
«Средняя общеобразовательная школа № 33»
Артемовского городского округа
(МБОУ СОШ № 33)

Адрес месторасположения г. Артем ул. Севастопольская, 27

Телефон 8(42337) 4-35-65 эл почта: artschool33@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: Паршина Ирина Валерьевна

Ответственный за питание обучающихся: Агаева Наталья Валерьевна

Численность педагогического коллектива 21

Количество классов по уровням образования 20

Количество посадочных мест 60

Площадь обеденного зала 60,4

№ п/п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1	2	58	58
2	2	2	57	57
3	3	2	58	58
4	4	2	60	60
5	5	2	55	14
6	6	2	54	5
7	7	2	53	5
8	8	2	51	9
9	9	2	55	11
10	10	1	21	3
11	11	1	20	1

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	230	230	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	230	230	100
2	Учащиеся 5-8 классов	210	41	19,5
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	30	30	100

	в т.ч. за родительскую плату	11	11	100
3	Учащиеся 9-11 классов	96	20	21
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	15	15	100
	в т.ч. за родительскую плату	5	5	100
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	536	291	55
	в том числе льготных категорий	275	275	100

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	3	3	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	3	3	100
2	Учащиеся 5-8 классов	3	3	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	3	3	100
	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	6	6	100
	в том числе льготных категорий	6	6	100

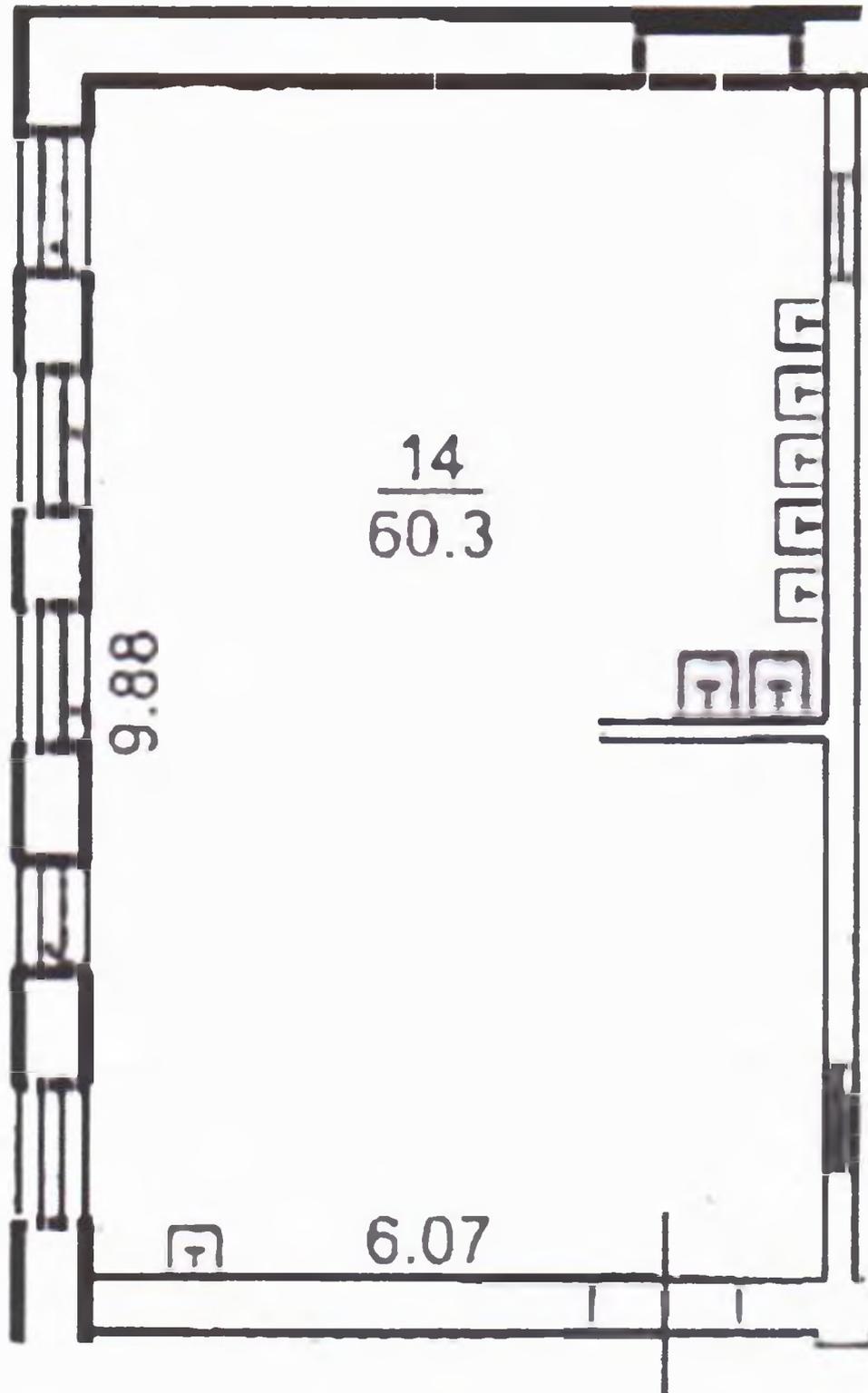
3. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	децентрализованное
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 м²
(перечень и площадь помещений в зависимости от модели предоставления питания)

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Площадь помещения м ²			
		Столовые школьно базовые	Столовые, работающие на сырье	Столовые доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения	-	-	-	-
2	Производственные помещения	-	-	-	-
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	-	-	-	-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	-	-	-	-
2.3	Мясорыбный цех	-	-	-	-
2.4	Доготовочный цех	-	60,3	-	-
2.5	Горячий цех	-	-	-	-
2.6	Холодный цех	-	-	-	-
2.7	Мучной цех	-	-	-	-
2.8	Раздаточная	-	-	-	-
2.9	Помещение для резки хлеба	-	-	-	-
2.10	Помещение для обработки яиц	-	-	-	-
2.11	Моечная кухонной посуды	-	-	-	-
2.12	Моечная столовой посуды	-	-	-	-
2.13	Моечная и кладовая тары	-	-	-	-
2.14	Производственное помещение буфета-раздаточной	-	-	-	-

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

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 и оборудования
1	Доготовочный цех	Морозильный ларь «Снеж»	1	2013	2013	100
2		Пароконвектомат электрический	1	2013	2013	100
3		Плита электрическая 3 комфорки	1	2008	2008	100
4		Шкаф пекарский	1	2004	2004	100
8		Холодильный шкаф «Премьер» (витрина)	1	2019	2019	100
9		Мармит вторых блюд	1	2021	2021	0
10		Плита электрическая 3 комфорки	1	2021	2021	10
11		Сковорода опрокидывающаяся	1	2021	2021	10

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	-	Зам. директора по АХР	В наличии

2	Механическое	В наличии	да	да	да	Зам. директора по АХР	В наличии
3	Холодильное	В наличии	да	да	-	Зам. директора по АХР	В наличии
4	Весоизмерительное	В наличии	да	да	-	Зам. директора по АХР	В наличии

7. Штатное расписание работников пищеблока (не состоят в штате учреждения)

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика персонала столовой					
		Кол-во ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Повар	1	1	Средне-специальное	5	От 3 лет	Да
2	Помощник повара	1	1	Среднее	-	От 3 лет	Да