

Документ подписан электронной подписью  
Утверждено  
**МОУ СОШ №4 Г.ВСЕВОЛОЖСКА,**  
Первутинский Валерий Геннадьевич, директор  
30.08.2022 10:05 (MSK), Сертификат  
035C4B9900F0AD588F4CF3264113E148CA

# ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА

*муниципального общеобразовательного учреждения  
«Средняя общеобразовательная школа № 4» г. Всеволожска*

Адрес месторасположения:

188640, Ленинградская область. Город Всеволожск. ул. Александровская.  
дом 86

Телефон

8(81370) 25401 эл почта: [vsevshkola4@mail.ru](mailto:vsevshkola4@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.Модель предоставления услуги питания
  - оператор питания
  - длительность контракта
4. Использование транспорта для перевозки пищевой продукции
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 – Первутинский Валерий Геннадьевич

Ответственный за питание обучающихся - Баландина Анна Решельдовна, Дронова Галина Ярославовна

Численность педагогического коллектива \_\_\_\_\_ 85 \_\_\_\_\_ чел.

Количество классов по уровням образования – 11 классов

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	5	121	51
2	2 класс	4	123	28
3	3 класс	4	132	40
4	4 классов	5	141	51
5	5 классов	4	130	37
6	6 классов	4	122	36
7	7 классов	4	149	32
8	8 классов	5	150	20
9	9 классов	4	106	30
10	10 классов	1	30	12
11	11 классов	1	27	9

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

**2.1 Охват одноразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся - отсутствует одноразовое питание**

№ 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	511	511	100 %
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			
2	Учащиеся 5-8 классов	429	44	10 %
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	125	44	35 %
	в т.ч. за родительскую плату			
3	Учащиеся 9-11 классов	163	10	6 %
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	50	10	20 %
	в т.ч. за родительскую плату			
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	1103	565	51 %
	в том числе льготных категорий	175	54	31 %

### 3. Модель предоставления услуги питания (столовая на сырье, столовая доготовочная, буфетно-раздаточная)

Модель предоставления питания	Столовая на сырье
Оператор питания, наименование	Общество с ограниченной ответственностью «ЛенАгроПром» (ООО «ЛенАгроПром»),
Адрес местонахождения	191024, Санкт-Петербург г, Тележная ул, дом 13, литер Б, помещение 1Н Р.М. 5
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Кулик Сергей Петрович
Контактные данные: тел. / эл. почта	info@lenagroprom.ru Тел.: +7 (911) 002-77-77
Дата заключения контракта	23 августа 2021 год
Длительность контракта	До 31.12.2021 год

### 4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	грузовой
Принадлежность транспорта	-транспорт оператора питания -транспорт организации поставщика пищевой продукции
Условия использования транспорта	В соответствии с условиями контракта

### 5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	централизованное
Отопление	централизованное
Водоотведение	централизованное
вентиляция помещений	естественная, искусственная, комбинированная



## 7. 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 на сырье	Столовые доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения	-	24,3	-	-
2	Производственные помещения	-		-	
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	-	15,0	-	-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	-	0	-	-
2.3	Мясо-рыбный цех	-	19,2	-	-
2.4	Доготовочный цех	--	0-	-	-
2.5	Горячий цех	-	71,5	-	-
2.6	Холодный цех	-	71,5	-	-
2.7	Мучной цех	-	18,1	-	-
2.8	Раздаточная	-	0	-	
2.9	Помещение для резки хлеба	-	18,1	-	-
2.10	Помещение для обработки яиц	-	0	-	-
2.11	Моечная кухонной посуды	-	24,3	-	-
2.12	Моечная столовой посуды	-	16,7	-	-
2.13	Моечная и кладовая тары	-	0	-	--
2.14	Производственное помещение буфета-раздаточной	-	0	-	

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Площадь помещения м <sup>2</sup>			
		Столовые школьно базовые	Столовые, работающие на сырье	Столовые доготовочные	Раздаточные, буфеты
2.15	Посудомоечная буфета-раздаточной	-	0	-	
3	Комната для приема пищи (персонал)	-	0	-	

## 8 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
I	Овощной цех					
		Картофелеочистительная кухонная машина МКК-300-01	1	2021	2021	0
1		Картофелеочистительная кухонная машина МКК-300-01	1	2021	2021	0
2		Картофелечистка МОК -300М	1	2015	2015	50
3		Овощерезка МКО-50	1	2015	2015	50
II	Мучной цех					
1		Шкаф для хлеба	1,000	2019	2019	20
2		Машина тестомесильная Сарапульский ЭГЗ МТМ-65МНА	1,000	2019	2019	20
3		Шкаф пекарный ЭШ-ЗК	1	2017	2017	40
III	Мясной цех					
1		Шкаф морозильный ШН-0,7 (СВ107-S)	1	2021	2021	0
2		Шкаф холодильный ШХ-0,7 (СМ107-S)	1	2021	2021	0
3		Водонагреватель Edison ER 100 V	1,000	2019	2019	20
4		Шкаф холодильный СМ105-S 2018г	1,000	2018	2018	30

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Характеристика оборудования				
		наименование оборудования	количество единиц оборудования	дата его выпуска	даты начала его эксплуатации	процента изношенности оборудования
5		Морозильный ларь POLAIP SF150LF-S 2018г	1,000	2018	2018	30
6		Шкаф среднетемпературный CM105-S	1,000	2017	2017	40
7		Мясорубка электрическая МИМ-300	1	2015	2015	50
8		Ванная моечная 600x600x850 (500x450x300) каркас нерж.ПС	3	2014	2014	60
IV	Горячий цех					
1		привод универсальный	1	1994	1994	60
2		Плита электрическая АВАТ ЭП-4П четырехконфорочная без жарочного шкафа (лицевая н	1	2020	2020	10
3		Шкаф жарочный ШЖЭ-3	1	2012	2012	60
4		Шпилька	1,000	2019	2019	20
5		Пароконвектомат Abat ПКА 10-1/1ВМ2	1,000	2019	2019	20
6		Котел КПЭМ-160/9-Т	1,000	2018	2018	30
7		Котел КПЭМ-16/9 Т	1	2014	2014	60
8		Плита электрическая ЭП-4П	1,000	2018	2018	30
9		Плита электрическая ЭП-6П	1,000	2018	2018	30
10		Шкаф среднетемпературный CM105-S	1	2017	2017	40
11		Подставка под пароконвектомат, нерж. сталь, на 10 гастроемкостей GN 1/1. 8408700	1	2015	2015	50
12		Пароконвектомат бойлерный ПКА-10-1/1ПМ, 10 уровней, с комплектом гастроемкостей	1	2015	2015	50
13		Холодильник Атлант МХ 5810-62	1	2014	2014	60
14		сковорода электрическая СЭЧ-0,25	1	2008	2008	60
15		шкаф холодильный ШХ-0,40М	1	2008	2008	60

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Характеристика оборудования				
		наименование оборудования	количество единиц оборудования	дата его выпуска	даты начала его эксплуатации	процента изношенности оборудования
V	Холодный цех					
1		Шкаф холодильный CM107-S	1,000	2019	2019	20
2		Шкаф холодильный СВ105-S	1	2012	2012	60
3		Овощерезка Robot Coupe CL30 Bistro	1,000	2019	2019	20
4		Привод универсальный УKM-11-02 92-х скоростной (двигатель)	1,000	2017	2017	40
5		Фильтр очистки водосистемы	1	2012	2012	60
6		Кухонный комбайн BoschMCM2000	1	2008	2008	60
VI	Моечная					
1		Водонагреватель эл. Thermex ER50V silverheat аккумуля. вертикальный 50л 1	2	2013	2013	60
2		ванная 2-х секционная	2	2004	2004	60
3		Машина посудомоечная МПТ-1700 со столами предмоечным (СПМП-7-4) и раздаточным	1	2012	2012	60
4		машина посудомоечная МПУ-700	1	2008	2008	60
1	Морозильная камера	Сплит-система под морозкамеру	1	2021	2021	0

Оборудования достаточно в полном объёме.

## 8 Дополнительные характеристики технологического оборудования:

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производительность	дата изготовления	срок службы	сроки профилактического осмотра
I	<b>Тепловое</b>						
1	Шкаф пекарный ЭШ-ЗК	Выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий, а также для тепловой обработки различных продуктов при температурах от 50 до 300 °С	Проммаш	3 пекарные камеры; - внутренние размеры каждой камеры 1000x800x180 мм; - вместимость каждой камеры: – 24 хлебные формы № 7; – противни 530x470 – по 2 шт. на камеру; гастроемкость GN-1/1 – по 3 шт. на камеру;	2017	5 лет, со дня ввода шкафа в эксплуатацию, при эксплуатации в 1 смену	В соответствии с договором на обслуживание оборудования пищеблока ежемесячно
2	Водонагреватель Edison ER 100 V	Для обеспечения горячей водой бытовых и промышленных объектов	Edisson	Максимальная температура нагрева воды: +75 °С	2019	3 года	В соответствии с договором на обслуживание оборудования пищеблока ежемесячно
3	Плита электрическая АВАТ ЭП-4П четырехконфорочная без жарочного шкафа (лицевая)	предназначена для приготовления первых, вторых, третьих блюд в наплитной посуде, а также для жарки полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей и выпечки мелкоштучных кулинарных изделий.	Abat	6-ти конфорочная	2020	7 лет	В соответствии с договором на обслуживание оборудования пищеблока ежемесячно
4	Шкаф жарочный ШЖЭ-3	для жарки полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей, выпечки мелкоштучных мучных изделий и запекания творожных блюд на предприятиях общественного	Проммаш	3 полки	2012	10 лет	В соответствии с договором на обслуживание оборудования пищеблока ежемесячно

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производительность	дата изготовления	срок службы	сроки профилактического осмотра
		питания самостоятельно или в составе технологических линий					
5	Пароконвектомат бойлерный ПКА-10-1/1ПМ, 10 уровней, с комплектом гастроемкостей – 2 шт	Для приготовления продуктов питания в различных режимах	Abat	10 уровней	2015	12 лет	В соответствии с договором на обслуживание оборудования пищеблока ежемесячно
6	Котел КПЭМ-160/9-Т	предназначен для кипячения воды, приготовления <u>бульонов</u> , первых блюд, напитков, компотов и т. п.	Abat	Время разогрева воды в сосуде до температуры 95 оС, мин, не более 55 мин	2014	10 лет	В соответствии с договором на обслуживание оборудования пищеблока ежемесячно
7	Котел КПЭМ-16/9 Т	предназначен для кипячения воды, приготовления <u>бульонов</u> , первых блюд, напитков, компотов и т. п.	Abat	Время разогрева воды в сосуде до температуры 95 оС, мин, не более 55 мин	2018	10 лет	В соответствии с договором на обслуживание оборудования пищеблока ежемесячно
8	Плита электрическая ЭП-4П	предназначена для приготовления различных блюд в наплитной посуде на предприятиях общественного питания	Abat	Время разогрева конфорки до 480 °С не более 30 мин	2018	7 лет	В соответствии с договором на обслуживание оборудования пищеблока ежемесячно

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производительность	дата изготовления	срок службы	сроки профилактического осмотра
		и торговли.					
9	Плита электрическая ЭП-4П	предназначена для приготовления различных блюд в наплитной посуде на предприятиях общественного питания и торговли.	Abat	Время разогрева конфорок до 480 °С не более 30 мин	2020	7 лет	В соответствии с договором на обслуживание оборудования пищеблока ежемесячно
10	Плита электрическая ЭП-6П	предназначена для приготовления различных блюд в наплитной посуде на предприятиях общественного питания и торговли.	Abat	Время разогрева конфорок до 480 °С не более 30 мин	2018	7 лет	В соответствии с договором на обслуживание оборудования пищеблока ежемесячно
11	сковорода электрическая СЭЧ-0,25	предназначена для тепловой обработки полуфабрикатов методом жаренья, тушения и пассирования на предприятиях общественного питания	Проммаш	Время разогрева до рабочей температуры (280°С), мин, не более 30 мин	2008	Не менее 10 лет	В соответствии с договором на обслуживание оборудования пищеблока ежемесячно
12	Водонагреватель эл. Thermex ER50V silverheat аккумуля. вертикальный	Для обеспечения горячей водой бытовых и	THERME	Среднее время нагрева до 45 градусов, max 70	2013	3 года	В соответствии с договором на обслуживание оборудования

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производительность	дата изготовления	срок службы	сроки профилактического осмотра
	50л 1	промышленных объектов	X				пищеблока
II	<b>Механическое</b>						
1	Картофелеочистительная кухонная машина МКК-300-01	предназначены для очистки картофеля и других корнеплодов (свекла, морковь) от кожуры на предприятиях общественного питания.	ТоргМаш	300 кг/час	2015	10 лет	В соответствии с договором на обслуживание оборудования пищеблока ежемесячно
2	Картофелечистка МОК -300М	предназначены для очистки картофеля и других корнеплодов (свекла, морковь) от кожуры на предприятиях общественного питания.	ТоргМаш	300 кг/час	2021	10 лет	В соответствии с договором на обслуживание оборудования пищеблока ежемесячно
3	Овощерезка МКО-50	предназначена для нарезки и шинкования сырых и вареных овощей и фруктов на предприятиях общественного питания.	ТоргМаш	250 кг/час	2015	8 лет	В соответствии с договором на обслуживание оборудования пищеблока ежемесячно

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производительность	дата изготовления	срок службы	сроки профилактического осмотра
4	Машина тестомесильная Сарапульский ЭГЗ МТМ-65МНА	предназначена для порционного замеса теста различной консистенции на предприятиях общественного питания	Сарапульский ЭГЗ	240 кг/час	2019	10 лет	В соответствии с договором на обслуживание оборудования пищеблока ежемесячно
5	Мясорубка электрическая МИМ-300	предназначены для измельчения мяса и рыбы на фарш, повторного измельчения котлетной массы и набивки колбас на предприятиях общественного питания	ТоргМаш	300 кг/час	2015	Данные отсутствуют в паспорте	В соответствии с договором на обслуживание оборудования пищеблока ежемесячно
6	Овощерезка Robot Coupe CL30 Bistro	предназначена для нарезки и шинкования сырых и вареных овощей и фруктов на предприятиях общественного питания.	Robot Coupe	50-100 кг/час	2019	Данные отсутствуют в паспорте	В соответствии с договором на обслуживание оборудования пищеблока ежемесячно
7	Привод универсальный УКМ-11-02 92-х скоростной (двигатель)	предназначена для механизации и основных процессов переработки и пищевых продуктов на	ТоргМаш	180 кг/час	2017	7 лет	В соответствии с договором на обслуживание оборудования пищеблока ежемесячно

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производительность	дата изготовления	срок службы	сроки профилактического осмотра
		предприятия общественного питания.					
8	Машина посудомоечная Гродноторгмаш ММУ 1000М	предназначена для мытья тарелок, суповых мисок, стаканов, приборов, чашек, подносов размером не более 500х325 мм на предприятиях общественного питания, имеющих холодное и горячее водоснабжение или только холодное водоснабжение.	ГродТоргМаШ	1600 шт/час	2020	8 лет	В соответствии с договором на обслуживание оборудования пищеблока ежемесячно
9	машина посудомоечная МПУ-700	предназначены для мытья тарелок, стаканов, столовых приборов, подносов, чашек, салатниц с применением жидких моющих и ополаскивающих средств, разрешенных к применению ФС «Роспотребнадзора». Машины используются	ГродТоргМаШ	700 шт/час	2012	8 лет	В соответствии с договором на обслуживание оборудования пищеблока ежемесячно

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производительность	дата изготовления	срок службы	сроки профилактического осмотра
		на предприятиях общественного питания.					
III	<b>Холодильное</b>						
1	Шкаф холодильный CM105-S	предназначены для кратковременного хранения, предварительно охлажденных (замороженных) пищевых продуктов на предприятиях торговли и общественного питания.	POLAIP	-	20018	12 лет	В соответствии с договором на обслуживание оборудования пищеблока ежемесячно
2	Морозильный ларь POLAIP SF150LF-S	предназначены для кратковременного хранения, предварительно замороженных) пищевых продуктов на предприятиях торговли и общественного питания.	POLAIP	-	2018	12 лет	В соответствии с договором на обслуживание оборудования пищеблока ежемесячно
3	Шкаф среднетемпературный CM105-S	предназначены для кратковременного	POLAIP	-	2012	12 лет	В соответствии с договором на обслуживание оборудования

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производительность	дата изготовления	срок службы	сроки профилактического осмотра
		хранения, предварительно охлажденных (замороженных) пищевых продуктов на предприятиях торговли и общественного питания.					пищеблока ежемесячно
4	Шкаф среднетемпературный SM105-S	предназначены для кратковременного хранения, предварительно охлажденных (замороженных) пищевых продуктов на предприятиях торговли и общественного питания.	POLAIP	-	2018	12 лет	В соответствии с договором на обслуживание оборудования пищеблока ежемесячно
5	Холодильник Атлант МХ 5810-62	предназначены для кратковременного хранения, предварительно охлажденных (замороженных)	Атлант	-	2014	3650 дн.	В соответствии с договором на обслуживание оборудования пищеблока ежемесячно

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производительность	дата изготовления	срок службы	сроки профилактического осмотра
		пищевых продуктов на предприятиях торговли и общественного питания.					
6	шкаф холодильный ШХ-0,40М	предназначены для кратковременного хранения, предварительно охлажденных (замороженных) пищевых продуктов на предприятиях торговли и общественного питания.	POLAIP	-	2008	12 лет	В соответствии с договором на обслуживание оборудования пищеблока ежемесячно
7	Шкаф холодильный CM107-S	предназначены для кратковременного хранения, предварительно охлажденных (замороженных) пищевых продуктов на предприятиях торговли и общественн	POLAIP	-	2019	12 лет	В соответствии с договором на обслуживание оборудования пищеблока ежемесячно

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производительность	дата изготовления	срок службы	сроки профилактического осмотра
		ого питания.					
8	Сплит-система под морозильную камеру	Предназначена для создания холода в торговом холодильном оборудовании по ГОСТ 23833-95	POLAIP	-	2021	12 лет	В соответствии с договором на обслуживание оборудования пищеблока ежемесячно
9	Шкаф морозильный ШН-0,7 (СВ107-S)	предназначены для кратковременного хранения, предварительно охлажденных (замороженных) пищевых продуктов на предприятиях торговли и общественного питания.	POLAIP	-	2021	12 лет	В соответствии с договором на обслуживание оборудования пищеблока ежемесячно
10	Шкаф холодильный ШХ-0,7 (СМ107-S)	предназначены для кратковременного хранения, предварительно охлажденных (замороженных) пищевых продуктов на предприятиях торговли и общественн	POLAIP	-	2021	12 лет	В соответствии с договором на обслуживание оборудования пищеблока ежемесячно

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производительность	дата изготовления	срок службы	сроки профилактического осмотра
		ого питания.					
IV	<b>Весоизмерительное</b>						
1	Весы технические	используются для взвешивания грузов (сырья и готовой продукции) при различных учетных и технологических операциях на предприятиях торговли, общественного питания.	Скейлс	До 150 кг	2019 год	Информация в паспорте отсутствует	В соответствии с договором на обслуживание оборудования пищеблока

## 8 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	<b>Тепловое</b>						
1	Шкаф пекарный ЭШ-ЗК	имеется	-	По мере необходимости	Не планируем	Зам. директора по АХР Матвеева Н.Н.	имеется
2	Водонагреватель Edison ER 100 V	имеется	-	По мере необходимости	Не планируем	Зам. директора по АХР Матвеева Н.Н.	имеется

3	Плита электрическая АВАТ ЭП-4П четырехконфорочная без жарочного шкафа (лицевая н	имеется	-	По мере необходимости	Не планируем	Зам. директора по АХР Матвеева Н.Н.	имеется
4	Шкаф жаврочный ШЖЭ-3	имеется	-	По мере необходимости	Не планируем	Зам. директора по АХР Матвеева Н.Н.	имеется
5	Пароконвектомат Abat ПКА 10-1/1ВМ2	имеется	-	По мере необходимости	Не планируем	Зам. директора по АХР Матвеева Н.Н.	имеется
6	Пароконвектомат бойлерный ПКА-10-1/1ПМ, 10 уровней, с комплектом гастроемкостей	имеется	-	По мере необходимости	Не планируем	Зам. директора по АХР Матвеева Н.Н.	имеется
7	Котел КПЭМ-160/9-Т	имеется	-	По мере необходимости	Не планируем	Зам. директора по АХР Матвеева Н.Н.	имеется
8	Котел КПЭМ-16/9 Т	имеется	-	По мере необходимости	Не планируем	Зам. директора по АХР Матвеева Н.Н.	имеется
9	Плита электрическая ЭП-4П	имеется	-	По мере необходимости	Не планируем	Зам. директора по АХР Матвеева Н.Н.	имеется
10	Плита электрическая ЭП-6П	имеется	-	По мере необходимости	Не планируем	Зам. директора по АХР Матвеева Н.Н.	имеется
11	сковорода электрическая СЭЧ-0,25	имеется	-	По мере необходимости	Не планируем	Зам. директора по АХР Матвеева Н.Н.	имеется
12	Водонагреватель эл. Thermex ER50V silverheat аккумуля. вертикальный 50л 1	имеется	-	По мере необходимости	Не планируем	Зам. директора по АХР Матвеева Н.Н.	имеется

II	Механическое						
1	Картофелеочистительная кухонная машина МКК-300-01	имеется	-	По мере необходимости	Не планируем	Зам. директора по АХР Матвеева Н.Н.	имеется
2	Картофелечистка МОК -300М	имеется	-	По мере необходимости	Не планируем	Зам. директора по АХР Матвеева Н.Н.	имеется
3	Овощерезка МКО-50	имеется	-	По мере необходимости	Не планируем	Зам. директора по АХР Матвеева Н.Н.	имеется
4	Машина тестомесильная Сарапульский ЭГЗ МТМ-65МНА	имеется	-	По мере необходимости	Не планируем	Зам. директора по АХР Матвеева Н.Н.	имеется
5	Мясорубка электрическая МИМ-300	имеется	-	По мере необходимости	Не планируем	Зам. директора по АХР Матвеева Н.Н.	имеется
6	привод универсальный	имеется	-	По мере необходимости	Не планируем	Зам. директора по АХР Матвеева Н.Н.	имеется
7	Овощерезка Robot Coupe CL30 Bistro	имеется	-	По мере необходимости	Не планируем	Зам. директора по АХР Матвеева Н.Н.	имеется
8	Привод универсальный УКМ-11-02 92-х скоростной двигатель)	имеется	-	По мере необходимости	Не планируем	Зам. директора по АХР Матвеева Н.Н.	имеется
9	Фильтр очистки водосистемы	имеется	-	По мере необходимости	Не планируем	Зам. директора по АХР Матвеева Н.Н.	имеется
10	Машина посудомоечная МПТ-1700 со столами предмоечным	имеется	-	По мере необходимости	Не планируем	Зам. директора по АХР Матвеева	имеется

	(СПМП-7-4) и раздаточным					Н.Н.	
11	машина посудомоечная МПУ-700	имеется	-	По мере необходимос ти	Замена купольн ой посудом оечной машины	Зам. директор а по АХР Матвеева Н.Н.	имеется
Ш	Холодильное	имеется	-	По мере необходимос ти		Зам. директор а по АХР Матвеева Н.Н.	имеется
1	Шкаф морозильный ШН- 0,7 (СВ107-S)	имеется	-	По мере необходимос ти	Не планир уем	Зам. директор а по АХР Матвеева Н.Н.	имеется
2	Шкаф холодильный ШХ-0,7 (СМ107-S)	имеется	-	По мере необходимос ти	Не планир уем	Зам. директор а по АХР Матвеева Н.Н.	имеется
3	Шкаф холодильный СМ105-S 2018г	имеется	-	По мере необходимос ти	Не планир уем	Зам. директор а по АХР Матвеева Н.Н.	имеется
4	Морозильный ларь POLAIP SF150LF-S 2018г	имеется	-	По мере необходимос ти	Не планир уем	Зам. директор а по АХР Матвеева Н.Н.	имеется
5	Шкаф среднетемпературн ый СМ105-S	имеется	-	По мере необходимос ти	Не планир уем	Зам. директор а по АХР Матвеева Н.Н.	имеется
6	Шкаф среднетемпературн ый СМ105-S	имеется	-	По мере необходимос ти	Не планир уем	Зам. директор а по АХР Матвеева Н.Н.	имеется
7	Холодильник Атлант МХ 5810-62	имеется	-	По мере необходимос ти	Не планир уем	Зам. директор а по АХР Матвеева Н.Н.	имеется
8	шкаф морозильный ШН-0,7	имеется	-	По мере необходимос ти	Не планир уем	Зам. директор а по АХР Матвеева	имеется

						Н.Н.	
9	шкаф холодильный ШХ-0,5 Polair	имеется	-	По мере необходимос ти	Не планир уем	Зам. директор а по АХР Матвеева Н.Н.	имеется
10	шкаф холодильный ШХ-0,40М	имеется	-	По мере необходимос ти	Не планир уем	Зам. директор а по АХР Матвеева Н.Н.	имеется
11	Шкаф холодильный СМ107-S	имеется	-	По мере необходимос ти	Не планир уем	Зам. директор а по АХР Матвеева Н.Н.	имеется
12	Сплит-система под морозкамеру	имеется	-	По мере необходимос ти	Не планир уем	Зам. директор а по АХР Матвеева Н.Н.	имеется
IV	Весоизмери- тельное						
1	Весы технические	имеется	имеется	По мере необходимос ти	Планиру ется замена	Зам. директор а по АХР Матвеева Н.Н.	имеется



3	Стул п/м на м/к №39 кожзам	87	2009	60	-
4	Стул п/м на м/к №39 к/з	65	2009	60	-
5	Мармит 1-х блюд 3-х комфорочный "Белла-Нева-2004"	1	2009	60	-
6	Мармит 2-х блюд паровой с комплектом г/е	1	2009	60	-
7	Витрина холодильная Белла-нева-2004	1	2014	50	-
8	Витрина кондитерская ВХСв-1,3д Carboma (вентилируемая)	1	2014	50	-
9	Модуль поворотный внутренний Белла Нева 2004	1	2014	50	-
10	Стойка для приборов Белла-Нотта-2005	1	2014	50	-
11	Стол нейтральный Белла-Нева 2004	1	2014	50	-
12	Мармит 2-х блюд "Ривьера" "Atesy"	1,000	2018	20	-
13	шкаф металлический тип 1,1900*500*500 мм	1	2019	20	-
14	Облучатель-рециркулятор воздуха ультрафиолетовый бактерицидный	2	2020	20	-

15	Стол пристенный СПП-933/1208	3	2021	0	-
16	Облучатель ультрафиолетовый	2	2021	0	-

## 9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М <sup>2</sup>	
		количество	единиц оборудования для бытовых целей
1	Раздевалка для персонала	8,9 м2,	
2	санузел для персонала	1,96 м2	

## 10. Штатное расписание работников пищеблока - аутсорсинг

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика оборудования столовой -, площадь М <sup>2</sup>					
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Зав. производством	1	1	имеется			имеется
2	Технолог	1	0	имеется			имеется
3	Повара	5	5	имеется			имеется
4	Рабочие кухни (помощники повара)	6	5	имеется			имеется

## 11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов

## 12. Перечень нормативных и технологических документов:

- Примерное двухнедельное меню – в наличии
- Ежедневное меню – в наличии
- Меню раскладка – в наличии
- Технологические карты (ТК) – в наличии
- Техничко-технологические карты (ТТК) при включении в рацион питания новой кулинарной продукции с пониженным содержанием соли и сахара – в наличии
- Накопительная ведомость – в наличии
- График приема пищи – в наличии
- Гигиенический журнал (сотрудники) – в наличии

- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования – в наличии
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях – в наличии – в наличии
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции – в наличии
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции – в наличии
- Ведомость контроля за рационом питания – в наличии
- Приказ о составе бракеражной комиссии – в наличии
- График дежурства преподавателей в столовой – в наличии
- Акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока по организации питания к новому учебному году – в наличии
- Положение об организации питания обучающихся – в наличии
- Положение о бракеражной комиссии – в наличии
- Приказ об организации питания – в наличии
- Должностные инструкции персонала пищеблока – в наличии
- Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП – в наличии
- Требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы - размещены
- Наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания – в наличии.