

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

ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА

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

наименование образовательной организации

Адрес месторасположения: г. Всеволожск, ул. Шишканя, д.2 лит А

Телефон: 8(81370)38-103

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

Численность педагогического коллектива _____ 85 _____ чел.

Количество классов по уровням образования – 6 классов

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 классы	4	99	2
2	2 классы	2	52	0
3	3 классы	2	50	2
4	4 классы	1	25	0
5	5 классы	2	38	0
6	6 классы	2	39	0
7				
8				
9				
10				
11				

2. Охват горячим питанием по возрастным группам обучающихся

2.1 Охват одноразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся - отсутствует

№ п\п	Контингент по группам обучающихся	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием	
			Количество, чел.	% от числа обучающихся
1	Учащиеся 1-4 классов	0	0	0
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
2	Учащиеся 5-8 классов	0	0	0
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0

	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
3	Учащиеся 9-11 классов	0	0	0
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	0	0	0
	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	226	226	100%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	4	4	8%
2	Учащиеся 5-8 классов	0	0	0
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
3	Учащиеся 9-11 классов	0	0	0
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	0	0	0
	в том числе льготных категорий	0	0	0

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

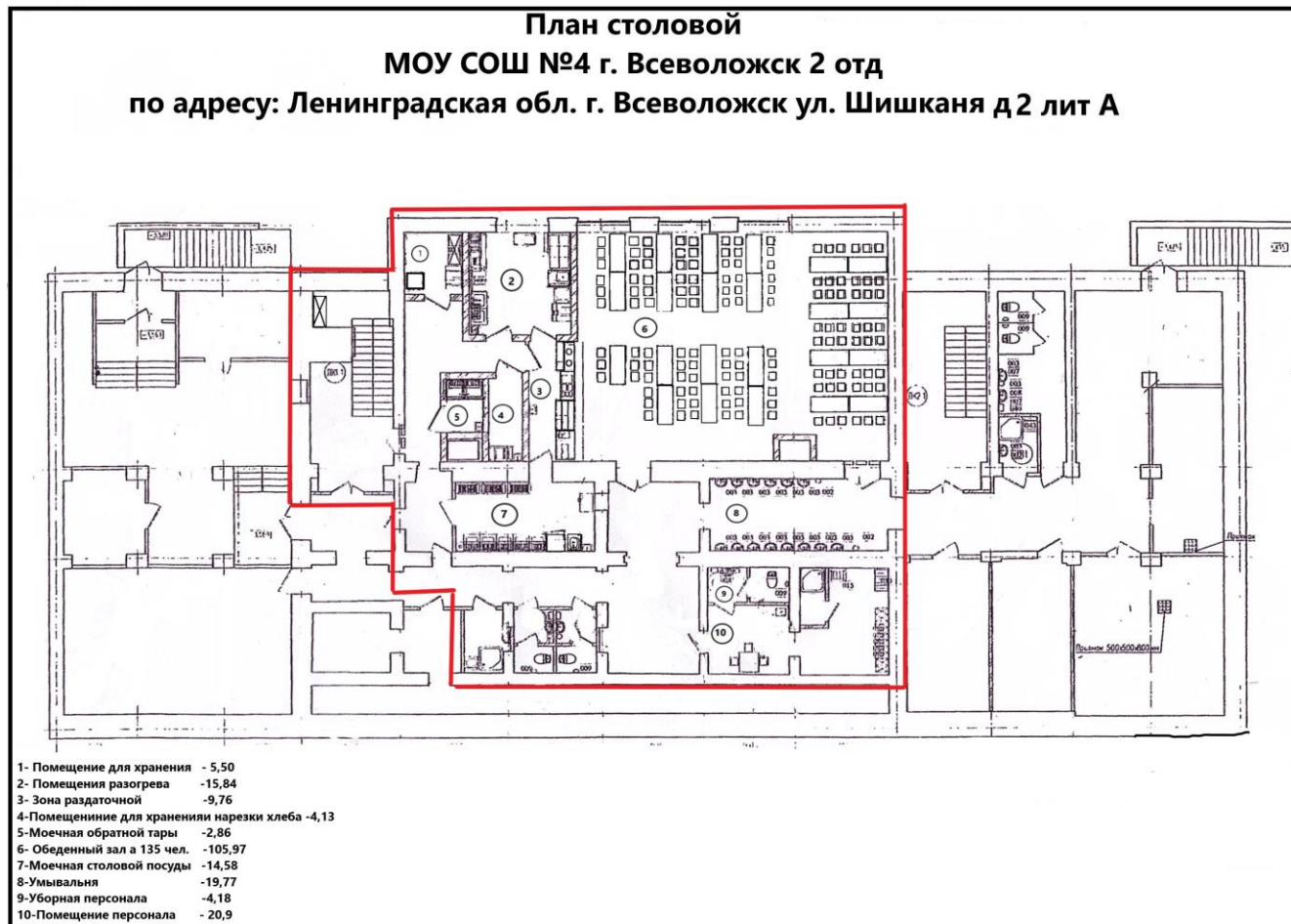
Вид транспорта	грузовой
Принадлежность транспорта	-транспорт оператора питания -транспорт организации поставщика пищевой продукции
Условия использования транспорта	В соответствии с условиями контракта

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	централизованное
Отопление	централизованное

Водоотведение	централизованное
вентиляция помещений	естественная, искусственная, комбинированная

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



7. Материально-техническое оснащение пищеблока: в этом пункте указываются только площадь

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 на доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения	-	-	-	5,50 м. кв.
2	Производственные помещения				

2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	-	-	-	-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	-	-	-	-
2.3	Мясо-рыбный цех	-	-	-	-
2.4	Доготовочный цех	-	-	-	-
2.5	Горячий цех	-	-	-	-
2.6	Холодный цех	-	-	-	-
2.7	Мучной цех	-	-	-	-
2.8	Раздаточная –	-	-	-	9,76 м. кв.
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	-	-	-	15,84 м. кв.
2.15	Посудомоечная буфета-раздаточной	-	-	-	14,58 м. кв.
3	Комната для приема пищи (персонал)	-	-	-	10,4 м. кв.

8.1 Характеристика технологического оборудования пищеблока:

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Характеристика оборудования				
		наименование оборудования	количество единиц оборудования	дата выпуска	даты начала его эксплуатации	процента изношенности оборудования
1	Овощной цех	-	-	-	-	-
2	Мучной цех	-	-	-	-	-
3	Мясной цех	-	-	-	-	-
4	Горячий цех	-	-	-	-	-
5	Холодный цех	-	-	-	-	-
6	Моечная	-	-	-	-	-
7	Раздаточная	Мармит для первых блюд ПМЭС-70КМ габ. 1120*1030*1244, 400/230В	1	01.2020	01.09.2021	0
		Мармит для вторых блюд ПМЭС-70КМ-60 габ.1120*1030*1484, 230В	1	10.2020	01.09.2021	0
		Прилавок-витрина холодильный ПВВ(Н)-70КМ-С-НЩ021120*1030*1721;230В	1	06.2020	01.09.2021	0
		Прилавок для горячих напитков ПГН-70КМ габ. 1120*1030*1484;230В	1	09.2020	01.09.2021	0
		Стол производственный со сплошной полкой;СП нерж. сталь;габ. 600*845	1	10.2020	01.09.2021	0
		Раковина для мытья рук	1	12.2020	01.09.2021	0
		Тележка технологическая сервировочная	1	05.08.2020	01.09.2021	0
8	Посудомоечная буфета-раздаточной	Машина посудомоечная МПК-1100К 725*830*1490 режим мойки 120(мойка- 90 сек, выдержка- 15 сек	1	10.2020	01.09.2021	0
	Посудомоечная буфета-раздаточной	Стол раздаточный СПМР 6-1 габ.612*611*940мм	1	10.2020	01.09.2021	0
	Посудомоечная буфета-раздаточной	Зонт вытяжка пристенный LUXSTAYL3ВП 800*1000 мм 220В	1	10.2020	01.09.2021	0

	Посудомоечная буфета-раздаточной	Настенный накопительный THERMEX у-100л э1ф,200В,1 бкВт	1	2020	01.09.2021	0
	Посудомоечная буфета-раздаточной	Стелаж для сушки посуды ССТ-4-2 4 полки;4 кассеты, кол.тарелок-140 шт. габ. 1000*416*1726 мм	4	12.2019	01.09.2021	0
	Посудомоечная буфета-раздаточной	Моечная ванна односекционная нерж. В комплекте душирующее устройства со смесителем530*530*870мм	1	02.10.2020	01.09.2021	0
	Посудомоечная буфета-раздаточной	Моечные ванны двухсекционные нерж. В комплекте душирующее устройства со смесителем 1010*530*870мм	2	02.10.2020	01.09.2021	0
	Посудомоечная буфета-раздаточной	Полка кухонная навесная ПКК-С, серия стандарт, нерж.600*350*300 мм	4	17.08.2020	01.09.2021	0
	Посудомоечная буфета-раздаточной	Стол для сбора отходов,НІСOLD YLCO-7/6	1	10.2020	01.09.2021	0
	Посудомоечная буфета-раздаточной	Стол производственный пристенный с бортом с полкой решёткой СРП габ. 100*600	2	09.2020	01.09.2021	0
9	Производственное помещение буфета-раздаточной	Шкаф холодильный среднетемпературный нерж.габ. 595*455 э1ф;230В;4кВт/сут	1	2020	01.09.2021	0
	Производственное помещение буфета-раздаточной	Кипятильник электрический, неприрывного действия КВЭ-100; габ.485*382*800;380, 12 квт	1	24.03.2020	01.09.2021	0
	Производственное помещение буфета-раздаточной	Стол производственный пристенный с бортом с полкой решёткой СРП габ. 100*600	1	09.2020	01.09.2021	0
	Производственное помещение буфета-раздаточной	Стол производственный со сплошной полкой;СП нерж. сталь;габ. 600*845	1	10.2020	01.09.2021	0
	Производственное помещение буфета-раздаточной	Стол охлаждаемый ТУ5151-002-15530949-2018 габ.1390*600*900	1	10.2020	01.09.2021	0
	Производственное помещение буфета-раздаточной	Плита электрическая ЭП-4П;400В,18кВт габ.1265*850 6 камфорок	1	11.2020	01.09.2021	0
	Производственное помещение буфета-раздаточной	Зонт вытяжка пристенный LUXSTAYL3ВП 1300*600*450мм; 200В	1	10.2020	01.09.2021	0

	Производственное помещение буфета-раздаточной	Полка настенная раздвижные двери NICOLD RUS габ.1200*800*600	1	27.08.2020	01.09.2021	0
	Производственное помещение буфета-раздаточной	ВесыSWN-06 габ.245*280*110	1	2020	01.09.2021	0
	Производственное помещение буфета-раздаточной	МикроволновкаWD90023SL B7 габ. 340*398*281	1	2020	01.09.2021	0
	Производственное помещение буфета-раздаточной	Настенный накопительный THERMEX у-100л э1ф,200В,1 бкВт	1	2020	01.09.2021	0
	Производственное помещение буфета-раздаточной	Моечные ванны двухсекционные нерж. В комплекте душирующее устройства со смесителем 1010*530*870мм	2	02.10.2020	01.09.2021	0
	Производственное помещение буфета-раздаточной	Раковина для мытья рук	1	12.2020	01.09.2021	0
10	Морозильная камера	-	-	-	-	0

Указать перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями для каждого цеха в соответствии с **приложением А.**

8.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования:

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производительность	дата изготовления	срок службы	сроки профилактического осмотра
1	Тепловое						
1.1	Мармит для первых блюд	для кратковременного хранения в горячем состоянии	ПМЭС-70КМ	Разогрев раб. поверхности 400/20	01.2020	10	1 р в месяц

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производительность	дата изготовления	срок службы	сроки профилактического осмотра
1.2	Мармит для вторых блюд	Для кратковременного хранения в горячем состоянии вторых блюд	ПМЭС-70КМ-60	Разогрев рабочей поверхности до 20С	10.2020	10	1 раз в месяц
1.3	Пилавок горячих напитков	Для кратковременного хранения хлеб. И кондитерских изделий. И установка электрочайников	ПГН-70КМ	-	09.2020	10	1 раз в месяц
1.4	Кипятильник электрический	Для приготовления кипятка в обществ. питаниях.	КЭНД-100	100 л/ч	03.24.2020	7	1 раз в 6 месяцев
1.5	Посудомоечная машина	Для мытья тарелок, стаканов, столовых приборов, чашек, салатниц.	МПК-1100К	1100ш/ч тарелок 2200ш/ч-стаканов	11.2020	10	1 раз в месяц
1.6	Микроволновка	Для разогрева, еды, напитков	WD90023SL B7	2мин порцию	08.2020	7	1 раз в месяц
1.7	Настенный накопительный	Для бесперебойного пользования горячей водой	THERMEX у-100л	10 мин	2020	7	1 раз в 6 месяцев
1.8	Плита электрическая	Для приготовления блюд	ЭП-4П;400	30 мин разогрев	11.2020	7	1 раз в месяц
2	Механическое	-	-	-	-	-	-
3	Холодильное						
3.1	Прилавок-витрина холодильный	Для кратковременного хранения, демонстрация и раздача	ПВВ(Н)-70КМ-С-НШ02	от5 до15град	06.2020	10	1 раз в месяц

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производительность	дата изготовления	срок службы	сроки профилактического осмотра
		холодных закусок.					
3.2	Стол охлаждающий	Для кратковременного хранения напитков	ТУ5151-002-15530949-2018	-	10.2020	7	1 раз в месяц
3.3	Шкаф холодильный среднетемпературный	Для кратковременного хранения	Polair CM105-S	-	21.10.2020	10	1 раз в месяц
4	Весоизмерительное						
7	Весы настольные	Для взвешивания порции. проверки	SWN-06	-	2020	7	1 раз в 12 месяцев

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	Имеется	-	ТО -1 р в месяц	-	Заведующий столовой	Еженедельно каждую пятницу
2	Механическое	-	-	-	-	-	-
3	Холодильное	Имеется	-	ТО -1 р в месяц	-	Заведующий столовой	Еженедельно каждую пятницу
4	Весоизмерительное	Имеется	В стадии заключения	ТО 1 раз в год	-	Заведующий столовой	Еженедельно каждую пятницу

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

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой -, площадь М ²			
		количество единиц оборудования	дата его приобретения	процент изношенности оборудования	перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями
1	Комплект обеденный, стол обеденный 6-местный габ. 1500*600*730мм; 6 стульев, габ.370*460/870мм	23	04.08.2020	0	0

9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М ²
		количество единиц оборудования для бытовых целей
1	Помещения для персонала раздевалка	1 комн.- 10,4 м. кв.
2	Помещения для приёма пищи персонала	1 ком, -10,4 м. кв.
3	Душевая	2,23 м. кв.
4	Уборная	4,18 м. кв.

10. 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	Рабочие столовой	4		среднее			да

11.Форма организации питания обучающихся:

- предварительное накрытие столов

12. Перечень нормативных и технологических документов:

- Ежедневное меню

УТВЕРЖДАЮ:
Генеральный директор
ООО "ЛЕНАГРОПРОМ"
Кулик С.И.



СОГЛАСОВАНО:



Примерное двухдневное циклическое сбалансированное меню бюджетного питания горячих завтраков и обедов для организации питания учащихся с 7 до 11 лет в муниципальных образовательных учреждениях Всеволожского района, стоимостью 108 руб. 00 коп. (завтрак - 40 руб. 00 коп., обед - 68 руб. 00 коп.).

9 день						
Пример пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептура
		Б	Ж	У		
Завтрак						
Пудинг из творога с джемом	130/50	18,2	10,1	35,9	307,4	225*
Какао с молоком	200	4,9	4,0	13,6	109,8	54-21гм**
Батон нарезной	20	1,5	0,6	10,3	52,3	к/к
Фрукты сезонные (яблоки)	120	0,5	0,5	11,8	53,3	к/к
Итого за Завтрак:	500	25	15,2	71,6	522,9	
Обед						
Салат из моркови и яблок с маслом растительным	60	0,6	6,1	4,3	74,4	54-11 г**
Суп крестьянский с крупой (рис) со сметаной	200/5	1,8	5,1	11,6	99,2	54-11 г**
Горюшки (1-й вариант) с соусом томатным	50/50	6,7	16,6	10,3	217,3	283/364*
Макаронные изделия отварные	150	5,7	4,9	34,9	207,1	331*
Чай с сахаром	185/15	0,2	0,1	15,0	61,4	430*
Хлеб ржано-пшеничный	40	2,9	0,5	14,6	74,6	к/к
Итого за Обед:	755	17,9	33,3	90,8	734	
Итого за день:	1255	42,9	48,4	162,4	1 256,90	

зав. столовой

- График приема пищи:

Приложение к приказу
от 31.08.2021 г. № 170-ОД

График питания в школьной столовой
МОУ СОШ № 4 г. Всеволожска
структурное подразделение № 2

Время	Класс	
09.10-09.20	1,4 классы	завтрак
10.00-10.10	2,3 классы	завтрак
10.50-11.10	5,6 классы	завтрак
11.50-12.00	1,4 классы	обед
12.40-12.50	2,3 классы	обед
13.30-13.40	5,6 классы	обед

- график дежурства преподавателей в столовой:

Перемены	Понедельник	Вторник	Среда	Четверг	Пятница
1-перемена	Кузнецова Н.А	Сизова В.К.	Игнатъева И.В.	Прыгунова Д.Д.	Сизова В.К.
2-перемена	Смородская Н.В.	Соколова Е.Я.	Крылова Г.Н.	Кленицкая Ю.А.	Смородская Н.В.
3-перемена	Кузнецова Н.А	Сизова В.К.	Игнатъева И.В.	Прыгунова Д.Д.	Сизова В.К.

4-перемена	Смородская Н.В.	Соколова Е.Я.	Крылова Г.Н.	Кленицкая Ю.А.	Смородская Н.В.
------------	-----------------	---------------	--------------	----------------	-----------------

- Наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания:

