

ПАСПОРТ

пищеблока Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 30

наименование образовательной организации

Адрес месторасположения 620027, Екатеринбург, ул. Мамина-Сибиряка, стр. 43

Телефон +7 (343) 354-22-05 эл почта: soch30@eduekb.ru

Содержание

1. Общие сведения об образовательной организации.
2. Состояние уровня охвата горячим питанием по возрастным группам обучающихся
3. Модель предоставления услуги питания
4. Использование 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
9. Характеристика бытовых помещений
10. Форма организации питания обучающихся
11. Перечень нормативных и технологических документов

1. Общие сведения об образовательной организации, указываются следующая информация:

Руководитель образовательной организации Сергунин Евгений Юрьевич

Ответственный за питание обучающихся Комкина Анастасия Андреевна

Численность педагогического коллектива 58 чел.

Количество классов по уровням образования 41

Количество посадочных мест 288

Площадь обеденного зала 204,8

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	4	120	120
2	2 класс	5	150	150
3	3 класс	5	150	150
4	4 класс	4	120	120
5	5 класс	4	100	20
6	6 класс	3	93	25
7	7 класс	4	98	27
8	8 класс	4	91	31
9	9 класс	4	97	14
10	10 класс	2	46	11
11	11 класс	2	46	5

2. Состояние уровня охвата 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	540	540	100%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	540	540	100%
2	Учащиеся 5-8 классов	382	261	69%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	103	103	100%
	в т.ч. за родительскую плату	158	158	100%
3	Учащиеся 9-11 классов	189	140	75%

	в т.ч. учащиеся льготных категорий	30	30	100%
	в т.ч. за родительскую плату	110	110	100%
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	1111	941	85%
	в том числе льготных категорий	673	673	100%

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

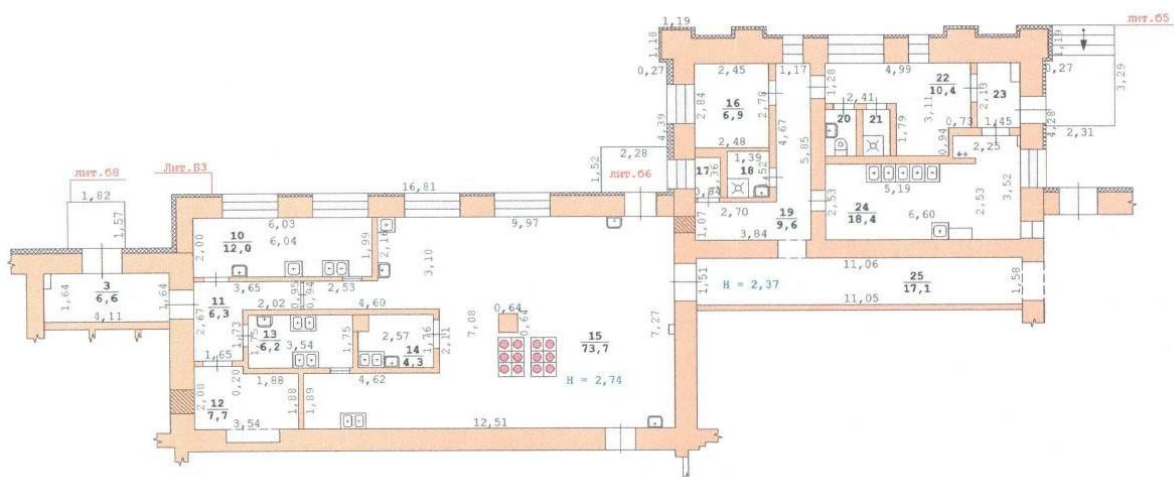
Модель предоставления питания	столовая на сырье
Оператор питания, наименование	ООО «Каскад»
Адрес местонахождения	Екатеринбург, ул. Автомагистральная, 19
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Елькина Наталья Аркадьевна
Контактные данные: тел. / эл. почта	Kaskad625@mail.ru
Дата заключения контракта	24.11.25
Длительность контракта	31.12.26

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	Централизованное
Горячее водоснабжение	Централизованное
Отопление	Централизованное
Водоотведение	Централизованное
вентиляция помещений	Приточно-вытяжная

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

ПЛАН ОБЪЕКТА
 Нежилое помещение площадью 188,6 кв.м.
 (выкопировка из поэтажного плана 1 этажа)
 улица Мамина-Сибиряка, дом 43
 М 1:200



7. Материально-техническое оснащение пищеблока:

Перечень помещений и их площадь м²

№ по плану	Помещение пищеблока школьной столовой (1 этаж)	
	Наименование помещения	Площадь, кв.м.
3	Тамбур	6,6
10	Мясо-рыбный цех	12,0
11	Коридор	6,3
12	Склад продуктов	7,7
13	Овощной цех	6,2
14	Мойка кухонной посуды	4,3
15	Кухня	73,7
16	Кабинет	6,9
17	Венткамера	1,1
18	Помещение уборочного инвентаря	2,1
19	Коридор	9,6
20	Сан.узел	1,8
21	Душевая	1,5
22	Раздевалка работников пищеблока	10,4
23	Тамбур	2,9
24	Мойка столовой посуды	18,4
25	Коридор	17,1
Итого		188,6

8. Перечень технологического оборудования пищеблока

№ п/п	Наименование имущества	Кол-во
1.	Шкаф холодильный Carboma R700	5
2.	Шкаф холодильный Carboma R1120	1
3.	Шкаф холодильный Carboma F1400	1
4.	Машина овощерезательная электрическая ОМ-350-01П	1
5.	Машина овощерезательная электрическая ОМ-350П	1
6.	Машина тестомесильная ТМС-60НН-1Р	1
7.	Кипятильник непрерывного действия КНЭ-100-01	1
8.	Шкаф пекарский КЭП-10	1
9.	Плита кухонная шестиконфорочная ПЭП-0,72-ДШ-01	2
10.	Котел стационарный пищеварочный КПЭМ-160/9Т	1
11.	Машина для переработки мяса М-300М/380В	1
12.	Сковорода жарочная ЭСК-90-0,47-70	1
13.	Прилавок для столовых приборов ПП-1-6/7СН	1
14.	Прилавок-витрина холодильная ПВ-11/7Н	2
15.	Прилавок для горячих напитков ПН-11/7Н	1
16.	Прилавок нейтральный ПН-11/7Н	1
17.	Стол холодильный СХС-60-01-СО	1
18.	Холодильник бытовой Бирюса-8	2
19.	Мармит МЭПС2-11/7Н	1
20.	Мармит МЭВ-11/7Н	1
21.	Шкаф расстоечный ШРТ-12Э	1
22.	Весы электронные для статического взвешивания МТ-6	5
23.	Весы электронные для статического взвешивания МП-150	1
24.	Пароконвектомат ПКА 10-1/1ПМ2 (в комплекте с подставкой)	1
25.	Машина посудомоечная промышленная МПТ-1700 (в комплекте с моечным и раздаточным столами)	1
26.	Овоскоп ОН-10	1
27.	Универсальная кухонная машина УКМ-06	1
28.	Стерилизатор для ножей Abat СТН-18	1
29.	Фильтр для воды	1
30.	Фильтр для воды с УФ-лампой	1
31.	Стеллаж складской металлический 800x700x2000	3

32.	Стеллаж складской металлический 1000x500x2000	19
33.	Стеллаж складской металлический 1000x600x2500	19
34.	Стеллаж складской металлический 1000x300x2500	21
35.	Стеллаж складской металлический 1250x599x2000	5
36.	Стеллаж производственный 700x600x2000	3
37.	Стеллаж для сушки тарелок	2
38.	Стеллаж для сушки кастрюль малый	1
39.	Стеллаж для сушки кастрюль большой	2
40.	Стол для сбора отходов	1
41.	Стол производственный без борта большой 1200x600x850	4
42.	Стол производственный без борта малый 400x600x850	4
43.	Стол производственный с бортом большой 1000x600x850	7
44.	Стол производственный с бортом малый 800x600x850	9
45.	Стол производственный без борта большой 500x600x850	12
46.	Шкаф для хлеба	1
47.	Полка открытая	5
48.	Полка для крышек и досок	4
49.	Тележка-шпилька для противней	1
50.	Тележка-шпилька для гастроемкостей	1
51.	Тележка-шпилька для подносов	6
52.	Тележка для сбора грязной посуды	1
53.	Подставка под электрооборудование	2
54.	Подтоварник большой	2
55.	Подтоварник малый	2

9. Перечень бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М ²
		количество единиц оборудования для бытовых целей
	кабинет руководителя	6,9
	гардероб персонала	10,4
	комната для уборочного инвентаря	2,1
	санузел для персонала	1,8

10. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов
- самообслуживание

11. Перечень нормативных и технологических документов:

- Типовое двухнедельное меню
- Ежедневное меню
- Меню раскладка
- Технологические карты (ТК)
- 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
- Акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока по организации питания к новому учебному году
- 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

Директор МАОУ СОШ № 30

Сергунин Е.Ю.