

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МБОУ СОШ № 2  
Е.Н. Писаляк  
« 1 » 2020 г.

## ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА

муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения  
средней общеобразовательной школы № 2 имени А.Д. Кардаша  
станции Ленинградской муниципальной образования  
Ленинградский район

2020 год

## **Содержание:**

- 1. Сведения об общеобразовательном учреждении.**
- 2. График работы школьной столовой.**
- 3. Характеристика контингента обучающегося в ОУ.**
- 4. Охват горячим питанием.**
- 5. Наличие нормативной документации.**
- 6. Состояние мебели.**
- 7. Материально-техническая база пищеблока.**
- 8. Набор помещений, площадь.**

## 1. Сведения об общеобразовательном учреждении

	<b>ВСЕГО</b>	<b>Из них на надомном обучении</b>
<b>Количество классов комплектов</b>	<b>26</b>	<b>-</b>
<b>Количество учащихся всего</b>	<b>591</b>	<b>5</b>
<b>1-4 класс</b>	<b>243</b>	<b>4</b>
<b>5-9 класс</b>	<b>309</b>	<b>1</b>
<b>10-11 класс</b>	<b>39</b>	<b>0</b>
<b>Количество педагогов всего</b>	<b>54</b>	<b>-</b>
<b>Из них классных руководителей</b>	<b>26</b>	<b>-</b>

Ответственный за организацию питания Ю.С. Тишковец

Тел. Рабочий 7-24-48

## 2. График работы школьной столовой

<b>День недели</b>	<b>Время</b>
Понедельник – пятница	06.00-14.00 часов

## График питания учащихся

<b>Классы</b>	<b>День недели</b>	<b>Время</b>
<b>1а,1б,2а,2б,2в,3а,4в</b>	Понедельник – пятница	<b>09.00-09.20 часов</b>
<b>3б,4а,4б,5а, 5б,6в,5в,8в,9в</b>	Понедельник – пятница	<b>10.00-10.20 часов</b>
<b>6а,6б,7а,7б,8а,8б</b>	Понедельник – пятница	<b>11.00-11.20 часов</b>
<b>9а,9б,10,11</b>	Понедельник – пятница	<b>12.00-12.20 часов</b>
<b>Обед ГПД 2в, 4в,5в,6в</b>	Понедельник – пятница	<b>13.00-13.30 часов</b>

## 3. Характеристика контингента обучающегося в ОУ

<b>По состоянию здоровья отнесены:</b>	<b>1-4 классы</b>	<b>5-9 классы</b>	<b>10-11 классы</b>
1 группа	<b>60</b>	<b>83</b>	<b>7</b>
2 группа	<b>180</b>	<b>220</b>	<b>30</b>
3 группа	<b>-</b>	<b>4</b>	<b>1</b>
4 группа	<b>-</b>	<b>1</b>	<b>-</b>

5 группа	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>1</b>
Страдают алиментарно-зависимыми заболеваниями	-	-	-
Страдают сахарным диабетом	-	-	-

#### 4. Охват горячим питанием

##### 4.1. Охват питанием учащихся 1-11 классов

	Кол-во учащихся, чел.	Охват горячим питанием, чел.	Завтраки кол-во, чел.	Обеды кол-во, чел.	Завтраки и обеды кол-во, чел.
<b>Всего:</b>	<b>591</b>	<b>421</b>	<b>421</b>	-	<b>421</b>
<b>Из них:</b>					
<b>Из многодетных семей:</b>	<b>129</b>	<b>129</b>	<b>129</b>	-	<b>129</b>
<b>Из малообеспеченных семей:</b>	<b>135</b>	<b>135</b>	<b>135</b>	-	<b>135</b>
<b>Опекаемые:</b>	<b>9</b>	<b>9</b>	<b>9</b>	-	<b>9</b>
<b>Ребенок-инвалид:</b>	<b>11</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	-	<b>6</b>
<b>Обучающиеся в классах выравнивания, спец.классах</b>	<b>69</b>	<b>69</b>	<b>53</b>	<b>69</b>	<b>69</b>

#### 5. Наличие нормативной документации

	Документы	Имеется/отсутствует
1.	СанПиН 2.4.5.2409-08	<b>Имеется</b>
2.	Приказ директора об организации питания учащихся, назначении ответственного за питание, составе бракеражной комиссии, создании Совета по питанию, создании независимой комиссии по проверке организации питания	<b>Имеется</b>
3.	Положение по организации питания в ОУ	<b>Имеется</b>
4.	Примерное десятидневное меню	<b>Имеется</b>
5.	Меню-раскладка	<b>Имеется</b>
6.	Ежедневное меню	<b>Имеется</b>
7.	Технологические карты	<b>Имеется</b>
8.	Документы на продукты, подтверждающие их	<b>Имеется</b>

	качество и безопасность	
9.	Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	<b>Имеется</b>
10.	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции	<b>Имеется</b>
11.	Журнал здоровья	<b>Имеется</b>
12.	Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд	<b>Имеется</b>
13.	Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования	<b>Имеется</b>
14.	Ведомость контроля за рационом питания	
15.	Инструкции на пищеблоке (по ТБ, мытью посуды, обработке яиц и т.п.)	<b>Имеется</b>
16.	План (циклограмма) внутришкольного контроля за организацией питания	<b>Имеется</b>
17.	Акты, справки по результатам проверки состояния организации питания	<b>Имеется</b>
18.	Протоколы заседаний, собраний, на которых рассматриваются вопросы организации питания в ОУ	<b>Имеется</b>
19.	График дежурства учителей	<b>Имеется</b>
20.	График посещения классами столовой	<b>Имеется</b>
21.	Методические рекомендации по организации питания	<b>Имеется</b>

## 6. Состояние мебели

Наименование	Количество	Год приобретения	Техническое состояние	Потребность
Столы	23	2008	удовлетвор	-
обеденные	15	2001	удовлетвор	-
Стулья	216	2008	удовлетвор	-

**Число посадочных мест в столовой - 216**

## 7. Материально-техническая база пищеблока.

№ п/п	Инвентарный номер	Наименование	Количество
1	2	3	4
1	106380550	Водонагреватель накопит. 50л в комплекте (электроцит 1шт., кабель-канал 15м, привод 15	1

2	106000028	Водонагреватель накопительный POLARIS P100V	1
3	106380055	Водонагреватель накопительный POLARIS P100V	1
4	106000060	Водонагреватель проточный ВЭП-15	1
5	106000011	Вытяжка ЗВЭ 800-2П	1
6	13800318	Камера холодильная	1
7	10600036- 106000058	Комплект мебели в обеденные залы школьных столовых (столы – 23 шт.; стулья – 138 шт.)	1
8	01380124	Мармит (две конфорки не работают)	1
9	1380319	Машина протирачная	1
10	1380314	Морозильник бытовой	1
11	104000082	Посудомоечная машина “Silanos E 1000”	1
12	106000003	Сковорода электрическая	1
13	1061380003	Стеллаж кухонный СКК-1,2	1
14	1061380004	Стол разделочный СРОб-1200*600*870	1
15	106000061	Стол разделочный с бортом СРОб-1500*700 (столешница 0,8 мм) полностью из нерж. стали	1
16	106000062	Стол разделочный с бортом СРОб-1500*700 (столешница 0,8 мм) полностью из нерж. стали	1
17	106000059	Тележка официантская ТОО-3 окраш.	1
18	1106000028	Тележка официантская ТОО-3 окраш.	
19	104000081	Универсальная кухонная машина УКМ - 06	1
20	104000002	Хлеборезка	1
21	2106000017	Холодильник бытовой	1
22	1380209	Холодильник бытовой	1
23	1380316	Холодильник бытовой	1
24	104000001	Шкаф холодильный	1
25	106000012	Электромясорубка ТЛ-22	1
26	106000002	Электроплита	1
27	106000010	Электроплита напольная ПЭП-0,48 М (с духовым шкафом)	1
28	10600138	Шкаф жарочный	1
29	10600137	Картофелечистка	1

## 8. Набор помещений, площадь

общая площадь: 269,0 кв.м

в том числе:

№	Литер	Этаж	№	Наименование по	Площадь (м <sup>2</sup> )
---	-------	------	---	-----------------	---------------------------

п/п			помещение по тех. паспорту	экспликации	основная	вспомогательная
1	2	3	4	5	6	7
1	Б	1	13	Столовая	91,1	-
2	Б	1	14	Цех хлебный	-	6,4
3	Б	1	15	Цех мясной	-	15,4
4	Б	1	16	Кухня	-	29,4
5	Б	1	17	Столовая	60,9	-
6	Б	1	18	Бытовая комната	-	9,0
7	Б	1	19	Бытовая комната	-	5,9
8	Б	1	20	Цех овощной	-	14,3
9	Б	1	21	Душевая	-	2,4
10	Б	1	22	Сан. узел	-	2,4
11	Б	1	23	Моечная	-	7,1
12	Б	1	25	Моечная	-	7,3
13	Б	1	26	Моечная	-	7,9
14	Б	1	27	Коридор	-	8,0
15	Б	1	28	Тамбур	-	1,5
ИТОГО:					152,0	117,0