

**ПРИНЯТО**  
Педагогическим  
Советом  
МАОУ «Гимназия № 56»  
протокол № 1  
от 30.08.2023 г.

**УТВЕРЖДЕНО**  
Директором МАОУ «Гимназия № 56»  
М. В. Никитина  
Приказ № 460  
от 30.08.2023 г



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 5e47 b46a 01b3 24aa 2041 6f3e 17ab bcb3

Владелец: Никитина Марина Викторовна

Действителен: с 15.05.2023 до 07.08.2024

## ПАСПОРТ

Пищеблока: **МАОУ «Гимназия №56»**  
наименование образовательной организации

Адрес месторасположения: г. Ижевск ул. Удмуртская 230

Телефон 43-34-83 эл почта: post@labore.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: Никитина Марина Викторовна

Ответственный за питание обучающихся: Меметова Анна Александровна

Численность педагогического коллектива 147 чел.

Количество классов по уровням образования:

1. Начальная школа: 28 классов.

2. Основная школа: 31 класса.

3. Старшая школа: 9 классов.

Количество посадочных мест: 200 мест.

Площадь обеденного зала 253,1 м<sup>2</sup>

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	6	181	181
2	2 класс	8	218	218
3	3 класс	7	195	195
4	4 классов	7	177	177
5	5 классы	6	173	24
6	6 классы	6	174	18
7	7 классы	7	173	26
8	8 классы	6	161	26
9	9 классы	6	146	19
10	10 классы	4	71	12
11	11 классы	5	102	12

**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	777	777	100%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	777	777	100%
2	Учащиеся 5-8 классов	692	692	100%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	94	94	13%
	в т.ч. за родительскую плату	589	589	87%
3	Учащиеся 9-11 классов	335	335	100%

	в т.ч. учащиеся льготных категорий	43	43	12%
	в т.ч. за родительскую плату	292	292	88%
4	Общее количество учащихся всех возрастных групп	1804		
	в том числе льготных категорий	777(1-4) +137	914	50%

## 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	0		
	в т.ч. за родительскую плату			
2	Учащиеся 5-8 классов	0		
	в т.ч. за родительскую плату			
3	Учащиеся 9-11 классов	0		
	в т.ч. за родительскую плату			
4	Общая количество учащихся всех возрастных групп	0		

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

Модель предоставления питания	Столовая на сырье
Оператор питания, наименование	ООО «Манго»
Адрес местонахождения	г. Ижевск ул. Холмогорова, 34
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Латыпов Р.Р.
Контактные данные: тел. / эл. почта	424291 ooomango2012@yandex.ru
Дата заключения контракта	№2-2023-ПО-закупки от 01.09.2023 №3- 2023-ПО-закупки от 13.09.2023 №4-2023-ПО-закупки от 25.09.2023 № 323 127 40 338 – закупки от 26.09.2023
Длительность контракта	До 31.12.2023

## 4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	Перевозка продуктов гимназией не осуществляется.
Принадлежность транспорта	-транспорт организатора питания -транспорт организации поставщика пищевой продукции

#### **5. Инженерное обеспечение пищеблока**

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	централизованное
Отопление	централизованное
Водоотведение	централизованное
вентиляция помещений	комбинированная

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

# План

## Этаж расположения подвальный



Проектный филиал АО "Реставрация и модернизация - Федеральное БТИ"			Ид. номер
Центр технической инвентаризации и землеустройства по СР			
План подвального этажа МАОУ "Гимназия №56"			
Лист 1	Лит. А.В.		М 1200
Иркутская Республика, город Иркутск, Индустриальный район, улица Шереметьева, дом 230			
Дата	Фамилия И.О.		Подпись
28.06.2017	Выполнил	Евдокимов О.А.	
28.06.2017	Проверил	Лебедева А.Ф.	
28.06.2017	Руководитель	Сергеев С.И.	

## 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 на доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения		63 М <sup>2</sup>		
2	Производственные помещения		89 М <sup>2</sup>		
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)		15,7 М <sup>2</sup>		-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)		-		-
2.3	Мясо-рыбный цех		15.9 М <sup>2</sup>	-	-
2.4	Доготовочный цех	-	-		-
2.5	Горячий цех		16.7 М <sup>2</sup>		-
2.6	Холодный цех		15.9 М <sup>2</sup>		-
2.7	Мучной цех		7.5 М <sup>2</sup>	-	-
2.8	Раздаточная		2.43 М <sup>2</sup>		
2.9	Помещение для резки хлеба		5.15 М <sup>2</sup>	-	-
2.10	Помещение для обработки яиц		0,55 М <sup>2</sup>	-	-
2.11	Моечная кухонной посуды		16.2 М <sup>2</sup>		-
2.12	Моечная столовой посуды		36.7 М <sup>2</sup>		-
2.13	Моечная и кладовая тары		-		--
2.14	Производственное помещение буфета-раздаточной	-	-	-	
2.15	Посудомоечная буфета-раздаточной	-	-	-	
3	Комната для приема пищи (персонал)		-		

## 8.1 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
1	Мясной цех	Посудомоечная машина	1	2010г.	2010г.	60%
2	Кухня	Плита электрическая	1	2000г.	2000г.	70%
3	Варочный цех	Плита	1	до 1995 г.	до 1995 г.	80%
4	Варочный цех	Плита	1	до 1995 г.	до 1995 г.	80%
5	Холодный	Овощерезка	1	До 1991г.	До 1991г.	80%
6	цех	Тестомес	1	До 1990г.	До 1990г.	80%
7	Варочный цех	Сковорода	1	До 1990г.	До 1990г.	80%
8	помещение	Мясорубка электрическая	1	2019г	2019г	30%
9	Варочный цех	Витрина холодильная	1	2010г.	2010г.	40%
10	Производ. помещ.	Мармит для 2х блюд	2	До 1995г.	До 1995г.	80%
11	Буфет	Мармит для 1х блюд	1	До 1996г	До 1996г	80%
12	Раздача	Морозилка	1	2006г.	2006г.	30%
13	Раздача	Прилавок-витрина холодильная	1	2007г.	2007г.	30%
14	Подсобное помещение	Сплит-система(холодильная камера)	1	2012г.	2012г.	20%
15	Раздача	Сплит – система(морозильная камера)	1	2016г.	2016г.	20%
16	Подсобное помещение	Холодильник	4	До 1990г.	До 1990г.	80%
17	Подсобное помещение	Шкаф жарочный	2	2012г.	2012г.	30%
18	Холодный цех	СВЧ	2	2016г.	2016г.	20%
19	Подсобное помещение Буфет	Машина Кртофелечистительная	1	2013г	2013г	40%
20	Производ. помещение	Стол охлаждаемый	1	2016г	2016г	20%
21	Производ. помещение	Шкаф холодильный	3	2016г	2016г	20%
22	Раздача	Холодильник встроенный	1	2016г	2016г	20%
23	Производ. помещение	Водонагреватель	1	2015г	2015г	20%



24	Буфет	ШХ(2х створчатый)	1	2016г	2016г	20%
----	-------	-------------------	---	-------	-------	-----

## 8.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования:

№ п/п		Характеристика оборудования						
		Наименование технологического оборудования	назначение	марка	Производительность	дата изготовления	срок службы	сроки профилактического осмотра
1	Тепловое	Плита электрическая	Разогрев, тепловая обработка, запекание, варение	ПЭС	+400	2000г.	20 лет	1 раз в полгода
		Плита	Разогрев, тепловая обработка, запекание, варение	ПЭ-0,51	+400	до 1995 г.	20 лет	ежегодно
		Плита	Разогрев, тепловая обработка, запекание, варение	ПЭ-0,51	+400	До 1995 г.	20 лет	ежегодно
		Шкаф жарочный	Разогрев, тепловая обработка, запекание, варение	ЭШ-3К	+20-+270	2012г.	20 лет	ежегодно
		Водонагреватель 200л	Кипячение воды	Therme x	+70	2012г.	20 лет	ежегодно
		Мармит для 2х блюд	Поддержание температуры раздачи	ПМЭС-70К	+85	До 1995г.	10 лет	ежегодно
		Мармит для 1х блюд	Поддержание температуры раздачи	ЭКМ-70К	+85	До 1996г	10 лет	ежегодно
2	Механическое	Посудомоечная машина	Мытье посуды	ММТ-9-100		2010г.	20 лет	ежегодно
		Овощерезка	Нарезка овощей	МРО-350		До 1991г.	20 лет	ежегодно
		Тестомес	Приготовление теста	МТМ-60		До 1990г.	20 лет	ежегодно
		Мясорубка электрическая	Измельчение мяса, приготовление фарша	МИМ300		2019г	20 лет	ежегодно

		СВЧ	Разогрев готовых блюд	Midea		2016г.	10 лет	ежегодно
		Машина Кртофелечистительная	Чистка картофеля	МОК-300У		2013г	20 лет	ежегодно
3	Холодильное	Витрина холодильная	Холодные закуски, Контрольные блюда	Наджи ма	+2 -+4	2010г.	15 лет	ежегодно
		Морозилка	Хранение мяса, куры, рыбы	Polair	-18	2006г.	15 лет	ежегодно
		Прилавок-витрина холодильная	Холодные закуски,	ПВВ(Н) -70К	+2 - +4	2007г.	15 лет	ежегодно
		Сплит-система(холодильная камера)	Хранение овощей, молочной продукции гастрономии	МХН-16	+2 - +4	2012г.	15 лет	ежегодно
		Сплит – система (морозильная камера)	Хранение мяса, куры, рыбы	МХН-20	-18	2016г.	15 лет	ежегодно
		Холодильник	Хранение овощей, молочной продукции гастрономии	Чинар	+2 - +4	До 1990г.	15 лет	ежегодно
		Стол охлаждаемый	Холодные закуски,	NICOL D GNE 11/TN	+2 - +4	2016г	20 лет	ежегодно
		Шкаф холодильный	Суточные пробы,	Polair	+2 - +4	2016г	20 лет	ежегодно
		Холодильник встроенный	Хранение овощей, молочной продукции гастрономии	Х	+2 - +4	2016г	15 лет	ежегодно
		ШХ(2х створчатый)	Для хранения продуктов булочного цеха	Polair	+2 - +4	2016г	15 лет	ежегодно

4	Весоизмерительное	Весы		CAS	5 кг	2021	7 лет	ежемесячно
---	-------------------	------	--	-----	------	------	-------	------------

### 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	-	По необходимости	имеется	Зав. пр-ом	имеется
2	Механическое	имеется	-	По необходимости	имеется	Зав. пр-ом	имеется
3	Холодильное	имеется	-	По необходимости	имеется	Зав. пр-ом	имеется
4	Весоизмерительное	имеется	имеется	По необходимости	имеется	Зав. пр-ом	ежедневно

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

Помещение столовой оборудованно:

Столы для приема пищи детей круглые - 25 шт. износ – 10%

Столы круглые для приема пищи педагогов – 3шт износ – 50%

Табуреты 240 шт износ – 30%

Стулья – 9 шт износ – 50%

Рециркуляторы – 2 шт – износ – 20%

Микроволновка – 1 шт – 30%

План  
Этаж расположения подвальный



Подольский филиал АО "Роснефтегазсервис" - Федеральное ГУИ			Инв. номер
Центр технической инвентаризации и землеустройства по МР			
План подвального этажа МАОУ "Гимназия №56"			
Лист 1	Этаж А 4 Б		И 1200
Иркутская Республика, город Иркутск, Индустриальный район, улица Зинделовская, дом 230			
Дата	Фамилия И.О.		Подпись
28.06.2017	Выполнил	Бибикова О.А.	
28.06.2017	Проверил	Абдуллин А.И.	
28.06.2017	Генеральный	Сережко С.И.	

### 9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М <sup>2</sup>
		количество единиц оборудования для бытовых целей
1.	Гардероб для сотрудников	10 М <sup>2</sup>
2.	Санузел	6.6 М <sup>2</sup>
3.	Кабинет зав. столовой	15 М <sup>2</sup>

## 10. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика персонала столовой					
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Заведующая производством + технолог	1	1	Среднее спец.	5	5	да
2	Повара	6	6	Среднее спец.	3-5	10-30лет	да
3	Рабочие кухни (помощники повара)	9	9	Среднее спец.	нет	10-30 лет	да

## 11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов, сотрудники ООО «Манго»
- самообслуживание

## 12. Перечень нормативных и технологических документов:

- Утвержденное двухнедельное меню.
- Ежедневное меню.
- Меню раскладка.
- Технологические карты (ТК).
- 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 гимназии.
- Положение об организации и работе бракеражной комиссии.
- Положение о порядке предоставления бесплатного питания обучающимся гимназии.
- Положение об организации и работе комиссии родительского контроля за организацией питания.
- Приказ об организации питания обучающихся 2022-2023.
- Приказ об организации питания обучающихся 2022-2023 гимназии.
- Должностные инструкции персонала пищеблока.
- Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил в организации общественного питания с применением принципов ХАССП.
- Требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы.
- Наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания.