

УТВЕРЖДАЮ
директор МБОУ СОШ № 3
им. В.В. Власова
Ле В.А.



ПАСПОРТ

Пишеблока муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 3 имени В.В. Власова» Артемовского городского округа
наименование образовательной организации

Адрес месторасположения г. Артем, ул. Фрунзе, 28

Телефон 84233743169 эл почта: artem_school3@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. Инженерное обеспечение пищеблока
 - водоснабжение
 - горячее водоснабжение
 - отопление
 - водоотведение
 - вентиляция помещений
4. Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока
5. Материально-техническое оснащение пищеблока
6. Характеристика помещения и оборудования, план-схема столовой
7. Штатное расписание работников пищеблока – 3 человека, не в штате школы.

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

Руководитель образовательной организации: Ле Валентина Александровна

Ответственный за питание обучающихся: Удовенко Наталья Васильевна

Численность педагогического коллектива 33 количество классов по уровням образования 1-4 кл.-12, 5-8 кл.-14, 9-11-4

Количество посадочных мест 465

Площадь обеденного зала 66,3 кв.м

| № п/п | Классы | Количество классов | Численность обучающихся, всего чел. | В том числе льготной категории, чел. |
|-------|--------|--------------------|-------------------------------------|--------------------------------------|
| 1 | 1-4 | 12 | 353 | 3 |
| 2 | 5-8 | 14 | 331 | 53 |
| 3 | 9-11 | 4 | 159 | 25 |
| 4 | | | | |

2. Охват горячим питанием по возрастным группам обучающихся

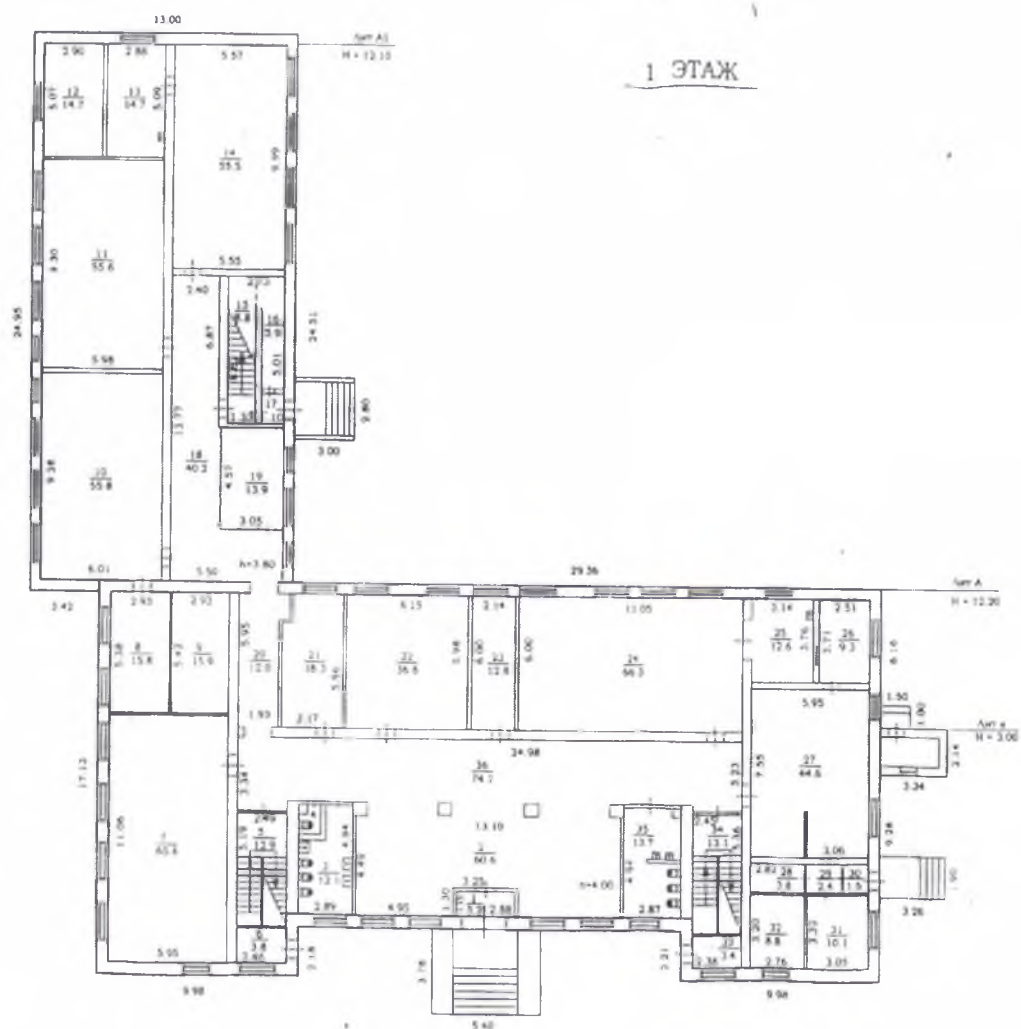
Охват двухразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся

| № п/п | Контингент по группам обучающихся | Численность, чел. | Охвачено горячим питанием | |
|-------|---|-------------------|---------------------------|------------------------|
| | | | Количество, чел. | % от числа обучающихся |
| 1 | Учащиеся 1-4 классов | 353 | 353 | 100 |
| | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 3 | 3 | 100 |
| 2 | Учащиеся 5-8 классов | 331 | 53 | 16 |
| | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 53 | 53 | 100 |
| | в т.ч. за родительскую плату | 0 | 0 | |
| 3 | Учащиеся 9-11 классов | 159 | 25 | 15,7 |
| | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 25 | 25 | 100 |
| | в т.ч. за родительскую плату | 0 | 0 | |
| | Общая количество учащихся всех возрастных групп | 843 | 431 | 51,1 |
| | в том числе льготных категорий | 81 | 81 | 100 |

3. Инженерное обеспечение пищеблока

| | |
|-----------------------|------------------|
| Водоснабжение | централизованное |
| Горячее водоснабжение | нет |
| Отопление | централизованное |
| Водоотведение | централизованное |
| вентиляция помещений | комбинированная |

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



5. Материально-техническое оснащение пищеблока:

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 | Посудомоечная | - | 9,3 | - | - |
| 2 | Кухня | - | 44,6 | - | - |
| 3. | Подсобное помещение | - | 3,8 | - | - |
| 4. | Коридор | - | 2,4 | - | - |
| 5. | Тамбур | - | 1,6 | - | - |
| 6. | Комната поваров | - | 10,1 | - | - |
| 7. | Холодильная | - | 8,8 | - | - |

6. 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 и оборудования |
| 1 | Посудомоечная | Машина посудомоечная кухонная Abat МПК-500Ф | 1 | 2020 | 2021 | 100 |
| 2 | Кухня | Плита электрическая с жарочным шкафом ЭП-6ЖШ | 1 | 2007 | 2007 | 100 |
| 3 | Кухня | Плита электрическая с жарочным шкафом ЭП-2ЖШ | 1 | 2020 | 2021 | 100 |
| 4 | Кухня | Пароконвектомат | 1 | 2013 | 2014 | 100 |
| 5 | Кухня | Мармит первых блюд Rada | 1 | 2020 | 2021 | 100 |

| | | | | | | |
|----|-------------|--|---|------|------|-----|
| 6 | Кухня | Шкаф жарочный Abat ШЖЭ-2 | 1 | 2020 | 2021 | 100 |
| 7 | Кухня | Сковорода опрокидывающаяся Abat ЭСК-80-0,27-40-Ч | 1 | 2020 | 2021 | 100 |
| 8 | Кухня | Холодильная витрина Саратов-501 | 2 | 2018 | 2019 | 100 |
| 9 | Холодильная | Ларь морозильный XF-420 с корзинами | 1 | 2013 | 2013 | 100 |
| 10 | Холодильная | Холодильник LG GR-380 | 1 | 2008 | 2008 | 100 |

6.1. 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 | В наличии | да | да | - | ИП Третинникова | В наличии |
| 2 | Холодильное | В наличии | да | да | - | ИП Третинникова | В наличии |
| 3 | Весозмерительное | В наличии | да | да | - | ИП Третинникова | В наличии |

7. Штатное расписание работников пищеблока

| № п/п | Наименование должностей | Характеристика персонала столовой | | | | | |
|-------|----------------------------------|-----------------------------------|--------------------|---------------------|-------------------------|-------------|-------------------|
| | | Кол-во ставок | укомплектованность | базовое образование | квалификационный разряд | стаж работы | наличие медкнижки |
| 1 | Повара | 1 | 1 | Среднее | 5 | От 5 лет | Да |
| 2 | Рабочие кухни (помощники повара) | 2 | 2 | Среднее | - | От 5 лет | Да |