

ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 2 г. Кировска»
(МБОУ «СОШ № 2 г. Кировска»)

Адрес месторасположения:

184256, Мурманская область,

г. Кировск, ул. Кирова, 27А

Телефон +7(815-31)5-26-62;

эл почта: school_2.kirovsk@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. 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
10. Форма организации питания обучающихся
11. Перечень нормативных и технологических документов

1. Общие сведения об образовательной организации:

Директор МБОУ «СОШ № 2 г. Кировска» Веденкова Ирина Геннадьевна

Ответственный за питание обучающихся: Маркова Наталия Викторовна

Численность педагогического коллектива: 35 чел.

Количество посадочных мест: 110; Площадь обеденного зала 77,1 кв.м;

Количество классов по уровням образования: НОО - 8 классов, ООО - 12 классов

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	2	35	6
2	2 класс	2	32	11
3	3 класс	2	44	12
4	4 класс	2	49	15
5	5 класс	2	42	14
6	6 класс	2	48	20
7	7 класс	2	41	16
8	8 класс	2	45	15

9	9 класс	2	46	19
10	5-7 С(К) класс-комплект	1	10	10
11	8-7 С(К) класс-комплект	1	6	6
	Итого:	20	398	144

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	160	160	100%
2	в т.ч. учащиеся льготных категорий	45	45	28%
3	Учащиеся 5-8 классов	196	156	80%
4	в т.ч. учащиеся льготных категорий	80	80	41%
5	в т.ч. за родительскую плату	76	76	38%
6	Учащиеся 9-11 классов	44	31	70%
7	в т.ч. учащиеся льготных категорий	19	19	43%
8	в т.ч. за родительскую плату	12	12	27%
9	Общее количество учащихся всех возрастных групп	400	347	86,75%

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	160	160	100%
2	в т.ч. учащиеся льготных	45	45	28%
3	Учащиеся 5-8 классов	196	156	80%
4	в т.ч. учащиеся льготных	80	80	41%
5	в т.ч. за родительскую плату	76	76	38%
6	Учащиеся 9-11 классов	44	31	70%
7	в т.ч. учащиеся льготных	19	19	43%

	в т.ч. за родительскую плату	12	12	27%
	Общая количество учащихся	400	347	86,75%
	в том числе льготных	144	144	36%

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

Модель предоставления питания	Столовая доготовочная
Оператор питания, наименование	Муниципальное автономное учреждение образования «Кировский комбинат школьного питания» (МАУО «Кировский КШП»)
Адрес местонахождения	184250, Мурманская область, г. Кировск, ул. Олимпийская, дом 4
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Голубева Анна Витальевна
Контактные данные: тел. / эл. почта	8(815-31) 5-53-95, kshp@gov.kirovsk.ru
Дата заключения контракта	12.01.2026
Длительность контракта	31.12.2026

4. Использование специализированного транспорта для перевозки

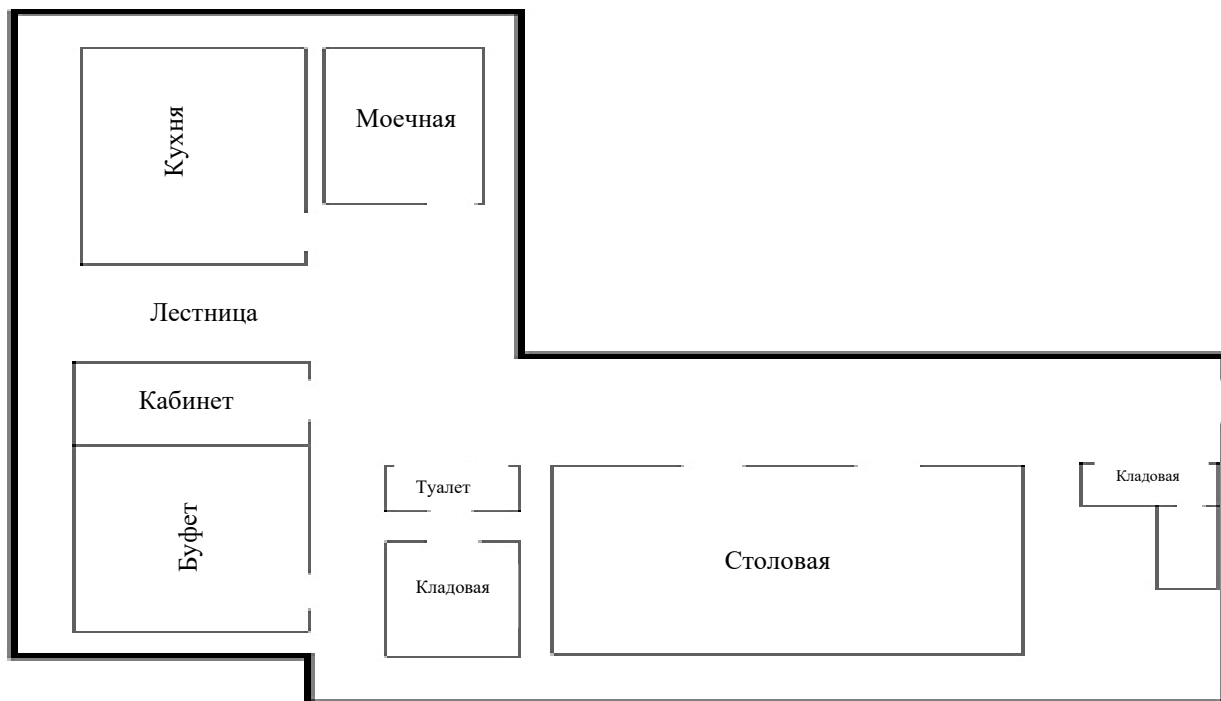
пищевой продукции

Вид транспорта	Специализированный грузовой автомобиль
Принадлежность транспорта	Транспорт ЛП, предоставляющего пищевую продукцию
Условия использования транспорта	Для доставки продуктов

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	центральное
Горячее водоснабжение	центральное
Отопление	центральное
Водоотведение	центральное
вентиляция помещений	принудительная

6. План-схема расположения помещений пищеблока



7. Материально-техническое оснащение пищеблока:

Перечень помещений и их площадь м² (перечень и площадь помещений в зависимости от модели предоставления питания)

2	Наименование цехов и помещений	Площадь помещений			
		Столовые школьно-базовые	Столовые, работающие на сырье	Столовые доготовочные	Раздаточные
2.1	Кладовая			3,0 кв.м.	
2.2.	Столовая (обеденный зал)			77,1 кв.м	
2.3.	Кладовая			11,4 кв.м	
2.4	Буфет			33,5 кв.м	
2.5	Кабинет заведующего производством			8,9 кв.м	
2.6	Кладовая			2,9 кв.м	
2.7	Кухня			59,2 кв.м	
2.8	Моечная			23,4 кв.м	

8.1 Характеристика технологического оборудования пищеблока

№ п/п	Наименование помещения	наименование оборудования	Количество единиц оборудования	Дата его выпуска	Дата начала его эксплуатации	Процент изношенности оборудования
1.	Кухня	Кипятильник КЭНД-100	1	2013	28.05.2013	
		Котел пищеварочный КПЭМ-60	1	2007	31.12.2017	
		Мармит для первых блюд 3-конфорочный ПМЭС-70км-01	1	2012	09.10.2012	
		Машина кухонная универсальная УКМ-07	1	2012	09.10.2012	
		Овощерезка RobotCoupeCL50 с набором насадок	1	2017	01.03.2017	
		Овощерезка электрическая с насадками RobotCoupeCL 50	1	2019	21.03.2019	
		Плита электрическая ПЭ048С	1	2011	15.12.2011	
		Плита электрическая ПЭ048С	1	2011	15.12.2011	
		Сковорода электрическая СЭЧ-045	1	2011	15.12.2011	
		Шкаф холодильный Carboma R1400	1	2017	17.11.2017	
		Шкаф витрина холодильный ШХ-370С	1	2012	09.10.2012	
		Шкаф холодильный R700V	1	2007	06.08.2007	
		Пароконвектомат	1	2011	14.10.2011	
		Овоскоп ПКЯ-10	1	2012	09.10.2012	
2.	Моечная	Машина посудомоечная промышленная	1	23.12.2025		
		Машина посудомоечная универсальная МПУ-700-01	1	2021	29.10.2021	
3.	Буфет	Печь микроволновая Samsung	1	2012	01.03.2016	
		Шкаф холодильный Carboma V700	1	2017	17.11.2017	
		Холодильник бытовой Indesit SB-185	2	2012	01.09.2012	
		Мармит для вторых блюд	1	2008	26.12.2008	
		Прилавок морозильный F-38 DERBY	1	2010	26.04.2010	
		Прилавок холодильный	1	2008	26.12.2008	
4.	Кладовая	Камера холодильная ШХ-02	1	1990	01.10.1990	
		Ларь морозильный F-38	1	2012	09.10.2012	
		Холодильник Ариада	1	2006	07.2006	
		Холодильник Полюс	1	09.2012	09.2012	

8.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования:

№	Наименование	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	Мощность/производительность	Дата изготовления	Срок службы	Сроки профилактического осмотра
1	Тепловое:						
1.1	Электрическая плита	Приготовление блюд	ПЭЖ-4	3,6 кВт		16 лет	1 раз в месяц
1.2	Кипятильник электрический непрерывного действия	приготовление кипятка	КЭНД-100	12 кВт/100л/ч	Май 2013 г.	12 лет	1 раз в месяц
1.3	Сковорода электрическая	Приготовление блюд	СЭЧ-045	12 кВт	Сентябрь 2011 г.	14 лет	1 раз в месяц
1.4	Котел пищеварочный	Приготовление блюд	КПЭМ-60	9,1 кВт	Июнь 2007 г.	18 лет	1 раз в месяц
1.5	Микроволновая печь	Для подогрева блюд	Samsung	100Вт	Март 2016 г.	10 лет	
1.6	Мармит для первых блюд 3-конфорочный	Для подогрева первых блюд	ПМЭС-70км-01	3,201 кВт	Сентябрь 2012 г.	13 лет	1 раз в месяц
1.7	Мармит для вторых блюд	Для подогрева вторых блюд	ПМЭС 70 км - 60	1,212 кВт	Июль 2008 г.	17 лет	1 раз в месяц
1.8	Пароконвектомат	Для приготовления продуктов питания на различных режимах	ПКА6-1/1ПМ	9,5 кВт	Сентябрь 2012 г.	13 лет	1 раз в месяц
2	Механическое						
2.1	Машина кухонная универсальная	Для приготовления фаршей, взбивания кондитерских смесей, картофельного пюре, перемешивания фаршей, нарезание сырных овощей и шинковка	УКМ	1,1 кВт/250 кг/ч	Сентябрь 2012 г.	8 лет	1 раз в месяц

		капусты, протираание					
2.2	Овощерезк а с набором насадок	Для нарезки овощей, фруктов и т.д.	RobotCou peCL50	550 Вт	Март 2017 г.	9 лет	1 раз в месяц
2.3	Овощерезк а с набором насадок	Для нарезки овощей, фруктов и т.д.	RobotCou peCL50	550 Вт	Март 2019 г.	9 лет	1 раз в месяц
3	Холодильное:						
3.1	Шкаф холодильный	Для хранения продуктов	Carboma R1400	0,7 кВт	Ноябрь 2017	8 лет	По мере необходимости
3.2	Шкаф холодильный	Для хранения продуктов	Carboma V700	0,65 кВт	Ноябрь 2017	8 лет	По мере необходимости
3.3	Шкаф холодильный (однодверны й)	Для хранения продуктов	R700V	0,45 кВт	Август 2007	18 лет	По мере необходимости
3.4	Шкаф холодильный	Для хранения продуктов	ШХ-370С	0,146 кВт/ч	Сентябр ь 2012	13 лет	По мере необходимости
3.5	Шкаф холодильны й	Для хранения продуктов	ШХ-1, 12Н2К «Полюс»	-	Сентябр ь 2012	13 лет	По мере необходимости
3.6	Ларь морозильны й	Для хранения продуктов	Дерби F-38	0.13 кВт	Ноябрь 2009	16 лет	По мере необходимости
3.7	Морозильн ый ларь	Для хранения продуктов	Снеж МЛК	2,16 кВт	Сентябр ь 2012	13 лет	По мере необходимости
3.8	Прилавок-в итрина холодильны й	Для кратковре менного хранения, демонстра ции и раздачи холодных закусок	ПВВ(Н) 70КМ - С	0,67 кВт	Июль 2008	17 лет	По мере необходимости
3.9.	Холодильн ик бытовой	Для хранения продуктов	Indesit SB-185	-	Сентябр ь 2012	13 лет	По мере необходимости
3.10	Холодильн ик бытовой	Для хранения продуктов	Indesit SB-185	-	Сентябр ь 2012	13 лет	По мере необходимости
3.11	Камера холодильна я сборная	Для хранения продуктов	КХС-2-6	1,28 кВт	Октябрь 1990	35 лет	
4	Весозмерительное:						
4.1	Весы электронн ые фасовчны е	Для взвешивани я продуктов и порций	МК-15-2- ТВ-21	15 кг	Октябр ь 2012	13 лет	Ежегодно
4.2	Весы электронн ые	Для взвешивани я продуктов	ТВ-М- 300	300 кг	Ноябрь 2011	14 лет	Ежегодно

8.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика мероприятий					
		Наличие договора на тех.осмотр	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	-	-	Не требуется	-	Повар	Имеется
2	Механическое	-	-	Не требуется	-	Повар	Имеется
3	Холодильное	-	-	Не требуется	-	Повар	Имеется
4	Весоизмерительное	-	Заключается ежегодно	Не требуется	-	Повар	Имеется

9.1 Характеристика помещения и оборудования столовой

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой, площадь 77,1 кв.м			
		количество единиц оборудования	дата его приобретения	процент изношенности	количество посадочных мест столовой
1.	Стол	27		20%	6 мест за 1 стол
2.	Скамейки	54		20%	3 места на 1 скамейке

9.2 Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений – площадь	
		количество единиц оборудования для бытовых целей	
1.	Комната для персонала		

10. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика персонала столовой					
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Повар	3	да	Среднее специальное	4 разряд	14 лет 9 мес. 1 год 3 мес.	имеется

11. Форма организации питания обучающихся

Предварительное накрытие столов

12. Перечень нормативных и технологических документов:

Примерное 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
График дежурства преподавателей в столовой
Акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока по организации питания к новому учебному году
Программа по совершенствованию системы организация питания обучающихся
Положение об организации питания обучающихся
Положение о бракеражной комиссии
Приказ об организации питания
Должностные инструкции персонала пищеблока
Программа производственного контроля Требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы