

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Хибинская гимназия»
МБОУ «Хибинская гимназия»



«УТВЕЖДАЮ»
Директор МБОУ
«Хибинская гимназия»

Л.А. Новикова
Л.А. Новикова

Приказ № *384* от *09.02.2026* г.

ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА

Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Хибинская гимназия»

Адрес месторасположения г. Кировск, ул. Олимпийская, д. 57

Телефон (881531) 5-69-77 эл почта: info@hibgim.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: директор Новикова Людмила Алексеевна.

Ответственный за питание обучающихся: педагог-организатор Василенко Вадим Григорьевич.

Численность педагогического коллектива: 53 чел.

Количество классов по уровням образования:

- начальное общее образование – 12 классов;
- основное общее образование – 15 классов;
- среднее общее образование – 4 класса.

Количество посадочных мест: 396 мест.

Площадь обеденного зала: 346,3 кв.м.

№ п/п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	3	71	14
2	2 класс	3	74	16
3	3 класс	3	62	11
4	4 класс	3	94	18
5	5 класс	3	82	14
6	6 класс	3	86	12
7	7 класс	3	93	22
8	8 класс	3	88	7
9	9 класс	3	76	14
10	10 класс	2	41	2
11	11 класс	2	39	7

2. Охват 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	301	301	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	301	301	100
2	Учащиеся 5-8 классов	349	234	67
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	55	55	100
	в т.ч. за родительскую плату	294	294	100
3	Учащиеся 9-11 классов	156	101	64

Общая количество учащихся всех возрастных групп	806	196	24
в том числе льготных категорий	139	139	100

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

Модель предоставления питания	Столовая доготовочная
Оператор питания, наименование	МАУО «Кировский КПП»
Адрес местонахождения	г. Кировск, ул. Олимпийская, д. 4
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Голубева Анна Витальевна
Контактные данные: тел. / эл. почта	Тел/факс: 8(81531)55489/55-395 kpkirovsk@mail.ru
Дата заключения контракта	12.01.2026
Длительность контракта	по 31.12.2026

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	Специализированный грузовой автомобиль
Принадлежность транспорта	-транспорт организации поставщика пищевой продукции
Условия использования транспорта	Для доставки продуктов

5. Инженерное обеспечение пищеблока

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

	в т.ч. учащиеся льготных категорий	23	23	100
	в т.ч. за родительскую плату	132	132	100
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	806	503	62
	в том числе льготных категорий	139	139	100

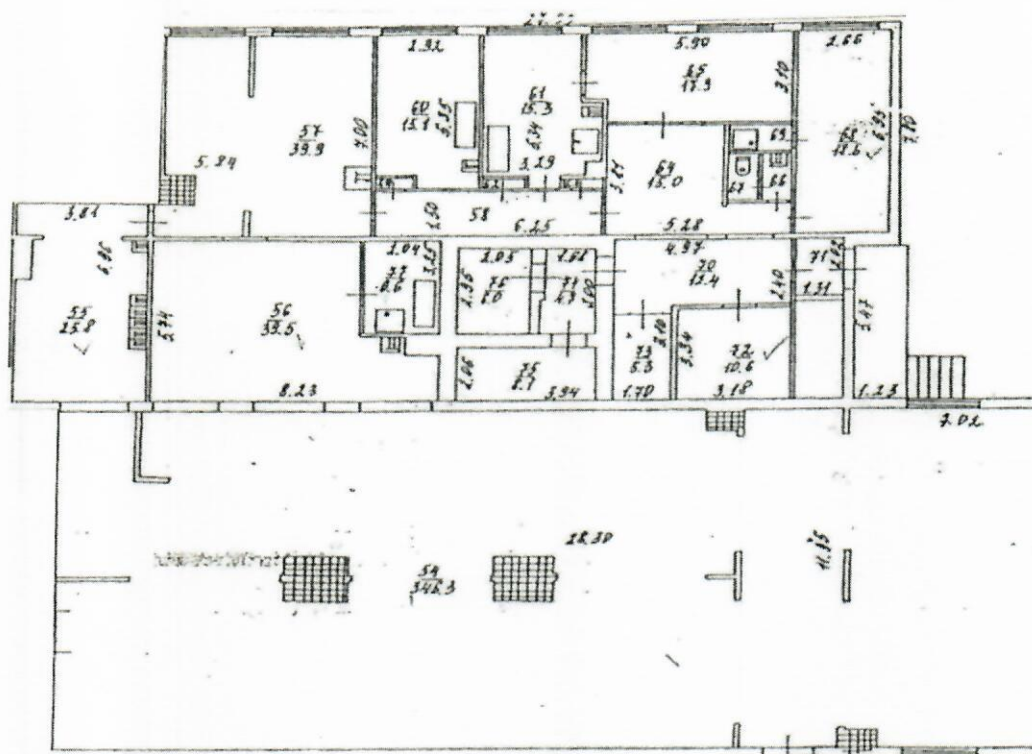
2.1 Охват одноразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся

№ п/п	Контингент по группам обучающихся	Численность чел.	Охвачено одноразовым горячим питанием	
			Количество, чел.	% от числа обучающихся
1	Учащиеся 1-4 классов	301	168	55
	в т.ч учащиеся льготных категорий	59	59	100
2	Учащиеся 5-8 классов	349	123	35
	в т.ч учащиеся льготных категорий	55	55	100
	в т.ч за родительскую плату	294	294	100
3	Учащиеся 9-11 классов	156	30	19
	в т.ч учащиеся льготных категорий	23	23	100
	в т.ч за родительскую плату	307	307	100
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	806	307	38
	В том числе льготных категорий	139	139	100

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	301	116	55
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	59	59	100
2	Учащиеся 5-8 классов	349	71	20
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	55	55	100
	в т.ч. за родительскую плату	294	196	66
3	Учащиеся 9-11 классов	156	30	19
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	23	23	100
	в т.ч. за родительскую плату	156	7	4

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



Номера помещений расположенных на план схеме пищеблока	Наименование цехов и помещений
54	Столовая
55	Моечная столовой посуды
56	Кухня горячей цех
57	Кухня холодный цех
58	Коридор
58	Коридор
60	Цех холодных закусок (мясо-рыбный цех)
61	Моечная (овощной цех)
64	Коридор
65	Кладовая продуктов (сыпучих)
66	Прихожая туалета
67	Туалет
68	Раздевалка

69	Душевая
70	Коридор
71	Тамбур (аварийного выхода, приемки продуктов)
72	Кладовая
73	Машинное отделение
74	Холодильная камера(тамбур)
75	Холодильная камера
76	Холодильная камера
77	Моечная кухонной посуды

7. Материально-техническое оснащение пищеблока:

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

Наименование цехов и помещений	Площадь помещений			
	Столовые, школьно-базовые	Столовые, работающие на сырье	Столовые доготовочные	Раздаточные
Складские помещения(кладовка)	-	-	10,6	-
Производственные помещения	-	-	-	-
Овощной цех (первичной обработки овощей)	-	-	-	-
Овощной цех (моечная)	-	-	15,3	-
Цех холодных закусок (мясо-рыбный цех)	-	-	15,1	-
Доготовочный цех	-	-	-	-
Кухня горячий цех	-	-	39,5	-
Кухня холодный цех	-	-	39,9	-
Кладовая продуктов (сыпучих)	-	-	15,1	-
Раздаточная	-	-	-	-
Помещение для резки хлеба	-	-	-	-
Помещение для обработки яиц	-	-	-	-

Моечная кухонной посуды	-	-	6,6	-
Моечная столовой посуды	-	-	25,8	-
Холодильная камера	-	-	6,0	-
Холодильная камера	-	-	8,1	-
Посудомоечная буфетно-раздаточной	-	-	-	-
Столовая (раздаточная)	-	-	346,3	-

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	Складское помещение (кладовка)	Стеллажи для хранения стационарные	2	01.01.1990	01.01.1990	100
2	Цех холодных закусок (мясо-рыбный цех) Помещение для обработки яиц	Весы CAS PR-15B 810 PRE	1	05.2019	08.12.2020	40
		Шкаф холодильный POLAIR CM 107-S 000013600158	1	20.10.2015	12.02.2016	70
		Шкаф холодильный POLAIR CM 107-S 000013600159	1	20.10.2015	12.02.2016	70
		Производственные	3	01.01.1990	01.01.1990	100

			столы для разделки (мяса, рыбы, птицы)				
			Мясорубка МИМ-300	1	08.02.1990	16.09.2008	90
			Электромясорубка Moulinex HV10 ME856D32	1	15.06.2023	15.06.2023	40
			Мясорубка PANASONIC MK ZG 1500 BTQx	1	13.12.2016	13.12.2016	70
			Шкаф холодильный (2025) VIATTO 410136050008	1	07.2025	12.12.2025	0
			Шкаф холодильный ШХ - 1,12 Н2к По-люс	1	26.02.2008	09.04.2008	80
			Ванна моечная ВМС1-8/8Ц-Э	2	24.02.2016	14.03.2016	80
			Раковина для мытья рук	1	01.01.1990	01.01.1990	80
3	Овощной (моечная) цех	Ванна моечная ВМС1-8/8Ц-Э	2	24.02.2016	14.03.2016	80	
		Ванна стальная мо- ечная	1	01.01.1990	01.01.1990	100	
		Раковина для мытья рук	1	01.01.1990	01.01.1990	100	

		Овощерезка ROBOT COUPE CL50, с набором насадок	1	01.03.2017	01.03.2017	80
		Стол для очистки лука ФМП	1	01.01.1990	01.01.1990	90
		Рукоосушитель	1	02.08.2012	18.09.2012	50
		Производственные столы	2	01.01.1990	01.01.1990	100
		Машина для переработки овощей МПО-1-01	1	14.11.2012	12.12.2012	90
4	Кухня горячий цех	Тележка для сбора посуды ТСП-Л-2-800.500.850-02-1	1	07.04.2023	07.04.2023	50
		Пароконвектомат Унох XEVC-2011-E1R, 20 уровней, тип гастроремкостей GN 1/1, в комплекте с тележкой Унох XEVTC-2011	1	01.03.2017	01.03.2017	50
		Плита электрическая Abat ЭП-6П, 6 конфорок, без духовки, нерж, сталь	1	02.2016	01.03.2017	35
		Сковорода электр.	1	02.2011	24.12.2011	50
		Плита эл. пр-я № 25739,26631	2	26.08.89	01.01.1990	100
		Тележка стеллажная Gastrorag XMPR-2216FN, вместимость 15 поддонов/лотков GN 1/1, 380*550*1735мм, нерж. Сталь	2	01.03.2017	01.03.2017	40

		Весы фасовочные настольные CAS SW-05, грузоподъемн. 5 кг, пластик. форма 239*190мм	1	03.2015	01.03.2017	50
		Шкаф пекарский электрический ШПСЭМ -3 . № 440	1	12.01.1990	13.06.2018	90
		Производственные столы	3	01.01.1990	01.01.1990	100
		Электрический накопительный водонагреватель thermex	1	13.10.2021	-	30
		Раковина для мытья рук	2	01.01.1990	01.01.1990	100
		Стеллажи передвижные железные на колесах	1	01.01.1990	01.01.1990	100
		Мармит эл. з.№ 1574 (три подкатных котлов)(забаланс)	1	11.1989	01.01.1990	100
5	Кухня холодный цех	Производственные столы	3	01.01.1990	01.01.1990	100
		Овощерезка с насадками Robot Coupe CL30	1	24.01.2019	06.02.2019	85
		Котёл пищеварочный ЧУ-069 (250 л.)(КПЭМ-250/9Т)	1	09.02.2016	11.03.2016	85
		Моечная ванна (для овощей, зелени, фруктов, не подлежащих термической обработке)	1	24.02.2016	14.03.2016	100
		Котёл пищеварочный стационарный КПЭМ-250/9Т	1	27.12.2021	04.07.2022	30

		Машина тестомесильная ТММ-140 + дежа подкатная нерж.	1	09.11.2011	07.09.2012	85
		Машина тестомесильная(забаланс) не в работе	1	01.01.1990	01.01.1990	100
		Машина протирачная Торгмаш, Пермь УKM-11-02	1	07.04.2023	16.06.2023	40
		Холодильник Шкаф холодильный POLAIR CM107-S (2024)№ B165440324	1	14.05.2024	28.08.2024	15
		Весы фасовочные настольные CAS SW-05, грузоподъемн. 5 кг, пластик. форма 239*190мм	1	03.2015	01.03.2017	45
		Миксер B30 ERGO	1	24.12.2010	24.12.2010	50
		Стеллаж металлический	1	01.01.1990	01.01.1990	100
6	Кладовая продуктов (сыпучих)	Ларь морозильный F800 SD	1	28.05.2015	28.05.2015	80
		Шкаф кухонный для хлеба, двери распашные RESTOINOX ШКРХ-8/5	1	07.04.23	16.06.2023	20
		Весы товарные напольные CAS DL-200	1	01.2008	26.12.08	50
		Производственные столы	1	01.01.1990	01.01.1990	100
		Стеллаж металлический	2	01.01.1990	01.01.1990	100
		Подтоварник металл. разборный 1500мм	3	28.08.2015	28.08.2015	60

7	Моечная столовой посуды	Машина посудомоечная МПТ-1700 +(столы предмоечный и раздаточный)	1	03.04.2012	07.09.2012	85
		Стеллаж вращающийся	1	01.01.1990	01.01.1990	100
		Ванна моечная ВМС1-8/8Ц-Э	4	24.02.2016	14.03.2016	100
		Стеллаж производственный для сушки посуды	1	24.04.2012	24.04.2012	90
		Шкаф-стеллаж узкий	1	28.11.2017	28.11.2017	85
		Стеллаж для посуды	1			85
		Тележка для сбора посуды ТСП-Л-2-800.500.850-02-1	1	07.04.2023	07.04.2023	85
		Стеллаж для сушки посуды СТ-1800*1200	1	14.03.2016	14.03.2016	85
		Контейнер для столовых приборов 3 ячейки	4	14.03.2016	14.03.2016	50
8	Моечная кухонной посуды	Раковина для мытья рук	1	01.01.1990	01.01.1990	100
		Стеллаж для посуды	1	18.12.2012	18.12.2012	90
		Ванна моечная ВМС1-8/8Ц-Э	1	24.02.2024	14.03.2016	80
9	Холодильная камера	Ванна стальная для мойки кастрюль	1	01.01.1990	01.01.1990	100
		Сплит-система Polair	1	23.11.2011	23.11.2011	70
		Стеллаж металлический	2	01.01.1990	01.01.1990	100
		Сплит - система SM	1	09.08.2012	27.08.2012	70

		226 SF				
		Сплит-система LESSAR LS- H12KPA2/LU- H12KPA2-43WM	1	31.10.2018	31.10.2018	40
10	Коридор	Шкаф холодильный ШХ - 1,4	1	22.15.2005	30.06.2015	90
		Ларь морозильный DS 270	1	06.06.08	26.12.2008	90
		Холодильник "Сти- нол 242Q"	1	12.04.2016	12.04.2016	80
		Холодильник быто- вой Прилавок моро- зильный Derby	1	06.04.2009	26.11.2009	90
		Подтоварник металл. разборный 1500мм	1	28.08.2015	28.08.2015	60
		Весы товарные напольные CAS DL- 150, грузоподъем. 150 кг, 420*655*710мм, нерж.платформа 370*500мм	1	03.2014	01.03.2017	60
11	Столовая (раз- даточная)	Мармит ЭМК - 70KM	1	02.2009	23.07.2009	85
		Прилавок витрина - холодильный ППВ(Н)-70KM-С	1	28.05.2009	13.07.2009	85
		Мармит электриче- ский передвижной ЭМП-70	1	08.2022	04.07.2022	85
		Печь СВЧ Samsung M1833NR-X	1	12.12.2005	12.12.2005	85
		Кассовая кабина КК- 70 KM (универсаль- ная)	1	11.03.2009	29.06.2009	85
		Печь СВЧ LG-MS- 2042 G/01	1	13.06.2018	13.06.2018	60
		Термопот KROMAX Endeuer электрич.	1	2015г	10.12.2015	70
		Мармит 2-х блюд	2	07.04.2023	16.06.2023	50

		GASTRORAG ZCK165B-2				
		Производственные столы	4	01.01.1990	01.01.1990	100
		Витрина холодиль- ная №4422 (заба- ланс), не работает служит вместо стой- ки для раздачи.	1	11.1989	13.06.2018	100
		Мармит эл. з. № 1574 (забаланс)	1	11.1989	01.01.1990	100

**8.1.1. Перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями для каждо-
го цеха.**

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Наименование оборудования	Требуемое количество единиц обо- рудования
1	Производственные помещения		
1.1	Горячий цех	Стеллажи для гастроемкостей (передвижные)	3
		Пароконвектомат	1

8.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования:

№ п/п	Наименование технологичес-кого оборудования	Характеристика оборудования					
		назначе- ние	марка	произво- дитель- ность	дата из- готовле- ния	срок службы	сроки про- филактиче- ского осмотра
1.	Тепловое						
1.1	Плита электриче- ская	Приготов- ление пищи	Abat ЭП- 6П, 6 кон- форок, без духовки, нерж, сталь	18 кВт	02.2016	7 лет	раз в год
1.2	Жарочный шкаф	Приготов- ление пищи	ШПСЭМ -3	15,6 кВт	12.01.1990	10-15 лет	раз в год
1.3	Пароконвектомат	Приго- товление пищи	Унох XEVC- 2011-E1R,	29,3 кВт	01.03.2017	5 -7 лет	раз в год

			20 уровней, тип гастростоек GN 1/1, в комплекте с тележкой Unox XEVTС-2011				
1.4	Сковорода электр.	Приготовление пищи	Abat ЭСК-90-0,27-40.	9кВт	02.2011	5-7 лет	раз в год
1.5	Плита эл. пр-я № 25739,26631 (забаланс)	Приготовление пищи	ПЭ-0,51М	12кВт	26.08.89	10 лет	раз в год
1.6	Шкаф пекарский электрический ШПСЭМ -3	Приготовление пищи	ШПСЭМ -3	15,6 кВт	12.01.1990	10 лет	раз в год
1.7	Мармит	Подогрев пищи	Мармит ЭМК - 70КМ	3 кВт	02.2009	7 лет	раз в год
1.8	Котёл пищеварочный стационарный	Кипячение воды	КПЭМ-250/9Т	18,1 кВт.	27.12.2021	10 лет	раз в год
1.9	Котёл пищеварочный стационарный	Кипячение воды	КПЭМ-250/9Т	18,1 кВт.	09.02.2016	10 лет	раз в год
1.10	Посудомоечная машина	Мытье посуды	МПП-1700	1700 тар./час 38.5 кВт	03.04.2012	7 лет	раз в год
1.11	Микроволновая печь	Разогрев продуктов	Samsung M1833NR-X	23 лит 800 Вт	05.12.2008	3 года	раз в год
1.12	Микроволновая печь	Разогрев продуктов	LG-MS-2042 G/01	20 лит 800 Вт	13.06.2018	3 года	раз в год
1.13	Мармит электрический передвижной	Подогрев пищи	ЭМП-70	2 кВт	08.2022	7 лет	раз в год
1.14	Термопот	Кипячение воды	Термопот KROMAX Endeuer электрич.	5литр 1.3 кВт	10.12.2015	3 года	раз в год
1.15	Мармит электрический передвижной(забаланс)	Подогрев пищи	Мармит эл. з.№ 1574 (три подкатных котлов)	28 лит 0.68	11.1989	10 лет	раз в год
1.16	Электрический накопительный	Подогрев воды	Thermax	1.5кВт	13.10.2021	3года	раз в год

	водонагреватель						
2.	Механическое						
2.2	Машина тестомесильная	Приготовление теста	TMM-140 +	550кг/час 140л 1,5 кВт	09.11.2011	10 лет	раз в год
2.3	Электромясорубка	Приготовление фарша	МИМ-300 №4707	1,5кВт	08.02.1990	15-20лет	раз в год
2.4	Электромясорубка	Приготовление фарша	Moulinex HV10 ME856D3 2	до 5.5 кг/мин 2,2 кВт	15.06.23	7 лет	раз в год
2.5	Электромясорубка	Приготовление фарша	PANASONIC MK ZG 1500 BTQx	1.5 кг/мин 1,5 кВт	13.12.2016	7 лет	раз в год
2.6	Машина протирачная	Для переработки овощей	МПО-1-01	600 кг/ч. 1 кВт	14.11.2012	8 лет	раз в год
2.7	Овощерезка с насадками	Для переработки овощей	Robot Coupe CL30	до 50 кг/ч 0,5 кВт	24.01.2019	5 лет	раз в год
2.8	Овощерезка, с набором насадок	Для переработки овощей	ROBOT COUPE CL50	150кг/ч. 550 Вт	01.03.2017	5 лет	раз в год
2.9	Миксер	Для изготовления различных видов теста	Миксер B30 ERGO	объем: 40 л; 1.5 кВт	24.12.2010	8 лет	раз в год
3.	Холодильное						
3.1	Морозильный ларь	Охлаждение продуктов	Ларь морозильный DS 270	270л	08.08.2008	Не менее 10 лет	раз в год
3.2	Холодильный шкаф	Охлаждение продуктов	Шкаф холодильный ШХ - 1,4)	1400	22.12.2005	15–20 лет	раз в год
3.3	Прилавок витрина - холодильный	Охлаждение продуктов	Прилавок витрина - холодильный ППВ(Н)-70KM-C	- Полки: 1,55 м² - Столешница: 0,57 м² 0.67кВт	28.05.2009	не менее 7-9 лет	раз в год
3.4	Холодильник шкаф	Охлаждение продуктов	Шкаф холодильный	0,7 м ² 0.35кВт	28.08.2024	Не менее 7- 10	раз в год

		тов	POLAIR CM107-S			лет	
3.5	Морозильный ларь	Охлажде- ние продук- тов	Ларь моро- зильный F800 SD	660л 0.24кВт	28.05.15	Не ме- нее 7- 10 лет	раз в год
3.6	Холодильник шкаф	Охлажде- ние продук- тов	Шкаф хо- лодильный ШХ - 1,12 Н2к Полюс	1,12 м³ 0.79 кВт	26.02.2018	до 10- 15 лет.	раз в год
3.7	Холодильник шкаф	Охлажде- ние продук- тов	Шкаф хо- лодиль- ный (2025) VIATTO	70 л 0.0076 кВт	07.2025	3–5 лет	раз в год
3.8	Холодильник шкаф	Охлажде- ние продук- тов	Шкаф хо- лодиль- ный POLAIR CM 107-S 0000136001 58	0,7 м² 0.35кВт	20.10.2015	Не ме- нее 7- 10 лет	раз в год
3.9	Холодильник шкаф	Охлажде- ние продук- тов	Шкаф хо- лодиль- ный POLAIR CM 107-S 00001360 0159	0,7 м² 0.35кВт	20.10.2015	Не ме- нее 7- 10 лет	раз в год
4.0	Холодильник	Охлажде- ние продук- тов	Холо- дильник "Стинол 242Q"	250 л 0.9кВт	12.04.2016	Не ме- нее 7- 10 лет	раз в год
4.1	Морозильный ларь	Охлажде- ние продук- тов	Прилавок моро- зильный Derby	280 л 0.083 кВт	26.11.2009	Не ме- нее 10 лет	раз в год

8.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:

№ п/п	Наименование технологиче- ского оборудо- вания	Характеристика мероприятий					
		наличие договора на техосмотр	наличие договора на про- ведение метроло- гических работ	Проведе- ние ре- монта	план приобре- тения нового и замена старого обору- дования	ответ- ственный за состоя- ние обо- рудова- ния	график са- нитарной обработки оборудова- ния
1.	Тепловое						

1.1	Электроплита	заключается разовый договор в июле каждого года	нет	при необходимости	по истечению срока службы	Заведующая столовой	ежедневно по мере его загрязнения и по окончании работы
1.2	Жарочный шкаф	заключается разовый договор в июле каждого года	нет	при необходимости	по истечению срока службы	Заведующая столовой	ежедневно по мере его загрязнения и по окончании работы
1.3	Пароконвектомат	заключается разовый договор в июле каждого года	нет	при необходимости	по истечению срока службы	Заведующая столовой	ежедневно по мере его загрязнения и по окончании работы
1.4	Сковорода электр.	заключается разовый договор в июле каждого года	нет	при необходимости	по истечению срока службы	Заведующая столовой	ежедневно по мере его загрязнения и по окончании работы
1.5	Мармит	заключается разовый договор в июле каждого года	нет	при необходимости	по истечению срока службы	Заведующая столовой	ежедневно по мере его загрязнения и по окончании работы
1.6	Котёл пищеварочный стационарный	заключается разовый договор в июле каждого года	нет	при необходимости	по истечению срока службы	Заведующая столовой	ежедневно по мере его загрязнения и по окончании работы
1.7	Посудомоечная машина	заключается разовый договор в июле каждого года	нет	при необходимости	по истечению срока службы	Заведующая столовой	ежедневно по мере его загрязнения и по окончании работы
2.	Механическое						
2.1	Электромясорубка	заключается разовый договор в июле каждого года	нет	при необходимости	по истечению срока службы	Заведующая столовой	ежедневно по мере его загрязнения и по окончании работы
2.2	Машина тестомесильная	заключается разовый договор в июле каж-	нет	при необходимости	по истечению срока службы	Заведующая столовой	ежедневно по мере его загрязнения и по окон-

		догода					чании рабо- ты
2.3	Овощерезка- протирка	заключат- ся разовый договор в июле каж- дого года	нет	при необхо- димости	по исте- чению срока службы	Заведую- щая сто- ловой	ежедневно по мере его загрязнения и по окон- чании рабо- ты
3.	Холодильное						
3.1	Морозильный ларь	заключат- ся разовый договор в июле каж- дого года	нет	при необхо- димости	по исте- чению срока службы	Заведую- щая сто- ловой	ежедневно по мере его загрязнения и по окон- чании рабо- ты
3.2	Холодильный шкаф	заключат- ся разовый договор в июле каж- дого года	нет	при необхо- димости	по исте- чению срока службы	Заведую- щая сто- ловой	ежедневно по мере его загрязнения и по окон- чании рабо- ты
3.3	Холодильный шкаф	заключат- ся разовый договор в июле каж- дого года	нет	при необхо- димости	по исте- чению срока службы	Заведую- щая сто- ловой	ежедневно по мере его загрязнения и по окон- чании рабо- ты
3.4	Прилавок вит- рина - холо- дильный	заключат- ся разовый договор в июле каж- дого года	нет	при необхо- димости	по исте- чению срока службы	Заведую- щая сто- ловой	ежедневно по мере его загрязнения и по окон- чании рабо- ты
4.	Весонизмери- тельное						
4.1	Весы	заключат- ся разовый договор в июле каж- дого года	заклю- чается разовый договор в июле каждого года	при необхо- димости	по исте- чению срока службы	Заведую- щая сто- ловой	ежедневно по мере его загрязнения и по окон- чании рабо- ты
4.2	Весы	заключат- ся разовый договор в июле каж- дого года	заклю- чается разовый договор в июле каждого года	при необхо- димости	по исте- чению срока службы	Заведую- щая сто- ловой	ежедневно по мере его загрязнения и по окон- чании рабо- ты

9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М ²
		Количество единиц оборудования для бытовых целей
1.	Раздевалка	18,5 кв.м.
2.	Туалет	5 кв.м.
3.	Душ	3 кв.м.

10. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика персонала столовой					
		количество ставок	укомплекто- ванность	базовое образован	квалифика- ционный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Зав. производ- ством	1	1	Среднее- специаль- ное	5	40 лет	Да
2	Технолог	0	-	-	-	-	-
3	Повара	4	4	Среднее- специаль- ное	4,5	20 лет	Да
4	Кухонный ра- бочий	1	1	Основное общее образова- ние	3	9 лет	Да
5	Мойщик посу- ды	2	2	Сред- нее, средн е- специаль- ное	14	8 лет	да

11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов

12. Перечень нормативных и технологических документов:

- Примерное двухнедельное меню
- Ежедневное меню
- Меню раскладка
- Технологические карты (ТК)
- Техничко-технологические карты (ТТК) при включении в рацион питания новой кулинарной продукции с пониженным содержанием соли и сахара
- 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 на основе принципов ХАССП
- Требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы
- Наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания

Паспорт пищеблока разработал: Заместитель директора по АХД



О.И Валиев.