

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МБОУ «Лицей №24»

им. П.С. Приходько

О.В.Воронкова

Приказ №139/10 от «01» сентября 2021 г.



## ПАСПОРТ

пищеблока муниципального бюджетного  
общеобразовательного учреждения  
«Лицей №24» им. П. С. Приходько

2021/2022 уч. год

## Содержание:

1. Сведения об общеобразовательном учреждении.
2. График работы столовой лицея.
3. Сведения о кадрах пищеблока.
4. Характеристика контингента обучающихся в лицее.
5. Охват горячим питанием.
6. Наличие нормативной документации.
7. Состояние мебели.
8. Материально-техническая база пищеблока.
9. Наличие набора помещений.
10. План-схема пищеблока.

**1. СВЕДЕНИЯ ОБ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ  
по состоянию на 01.09.2021 г.**

	<b>ВСЕГО</b>	<b>Из них на надомном обучении</b>
<b>Количество классов-комплектов</b>	28	
<b>Количество учащихся, всего</b>	821	4
<b>1-4 класс</b>	367	2
<b>5-9 класс</b>	405	2
<b>10-11 класс</b>	49	
<b>Количество педагогов, всего</b>	40	
<b>из них классных руководителей</b>	28	

**Ответственный за организацию питания: Белозерцева Е.Ю.  
Тел. рабочий: 8(385) 57 2 -19 -49**

**2. ГРАФИК РАБОТЫ СТОЛОВОЙ ЛИЦЕЯ**

<b>День недели</b>	<b>Время</b>
<i>Понедельник – суббота</i>	<i>с 07:00 – до 18:00</i>

**График питания обучающихся**

<b>Классы</b>	<b>День недели</b>	<b>Время</b>
<i>1 «А», 1 «Б», 1 «В»</i>	<i>понедельник. – пятница</i>	<i>09:30 – 09:50</i>
<i>4«А», 4«Б», 4«В»</i>	<i>понедельник. – пятница</i>	<i>10.30 – 10.50</i>
<i>8«А», 8«Б»</i>	<i>понедельник. – пятница</i>	<i>12.20 – 12.30</i>
<i>5«А», 5«Б», 5«В»</i>	<i>понедельник. – пятница</i>	<i>11.30 – 11.40</i>
<i>9«А», 9«Б»</i>	<i>понедельник. – суббота</i>	<i>12:20 – 12:30</i>
<i>10 «А» , «11«А»</i>	<i>понедельник. – суббота</i>	<i>13.10 – 13.20</i>
<i>2 «А», 2 «Б», 2 «В»</i>	<i>понедельник. – пятница</i>	<i>14:40 – 15:00</i>
<i>3 «А», 3 «Б», 3 «В»</i>	<i>понедельник. – пятница</i>	<i>15.40 – 16.00</i>
<i>6 «А», 6«Б», «б» В»</i>	<i>понедельник. – суббота</i>	<i>16:40 – 16:55</i>
<i>7«А», 7«Б», 7 «В»</i>	<i>понедельник. – суббота</i>	<i>17.35 – 17.45</i>

### 3. СВЕДЕНИЯ О КАДРАХ ПИЩЕБЛОКА

ФИО полностью	Дата рождения	Образование (указать высшее, среднее профессиональное, начальное профессиональное; в сфере общественного питания, в иной сфере)	Должность	Повар/разряд	Стаж работы в сфере питания	Стаж работы в данном учреждении	Дата последнего медицинского осмотра	Дата последнего прохождения санминимума
					на 01.09.2021			
Жердева Инна Владимировна	18.12.1974	среднее профессиональное	повар	4	16 лет	5 года	25.08.2021	28.01.2021
Попова Галина Анатольевна	22.11.1982	курсы	кухонный работник			2 года	25.08.2021	25.10.2020
Терновая Ирина Викторовна	12.07.1980	среднее-профессиональное	повар	4	6 лет	6 лет	25.08.2021	28.01.2021
Закоблученко Евгения Анатольевна	09.05.1992	курсы	кухонный работник			2 года	25.08.2021	25.10.2020
Толстых Любовь Михайловна	30.07.1972	среднее-профессиональное	повар	4	30 лет	1 год	25.08.2021	25.10.2020

#### 4. ХАРАКТЕРИСТИКА КОНТИНГЕНТА ОБУЧАЮЩИХСЯ В ОО

По состоянию здоровья отнесены:	1-4 классы	5-9 классы	10-11 классы
1 группа	123	265	31
2 группа	227	91	14
3 группа	15	44	4
4 группа	2	2	
5 группа			
Страдают алиментарно-зависимыми заболеваниями			
Страдают сахарным диабетом		3	

#### 5. ОХВАТ ГОРЯЧИМ ПИТАНИЕМ

##### Охват питанием обучающихся - 1-4 класс

	Количество уч-ся, чел.	Охвачены горячим питанием, чел.	Завтраки, буфет кол-во чел.	Обеды, кол-во чел.	Завтраки и обеды, кол-во чел. ОВЗ
Всего:	367	370	181	189	11
Из них:					
из многодетных семей	41	20	7	13	
из малообеспеченных семей	78	53	24	29	4
опекаемые	7	7	4	3	
ребенок-инвалид	2	1		1	

##### Охват питанием обучающихся - 5-9 класс

	Количество уч-ся, чел.	Охвачены горячим питанием, чел.	Завтраки, буфет кол-во чел.	Обеды, кол-во чел.	Завтраки и обеды, кол-во чел. ОВЗ
Всего:	405	60	281	55	1
Из них:					
из многодетных семей	39	12	41		
из малообеспеченных семей	96	10	39		
опекаемые	11		7	4	
ребенок-инвалид	5		2	3	

##### Охват питанием обучающихся - 10 – 11 класс

	Количество уч-ся, чел.	Охвачены горячим питанием, чел.	Завтраки, буфет кол-во чел.	Обеды, кол-во чел.	Завтраки и обеды, кол-во чел.
Всего:	49		38		
Из них:					
из многодетных семей	5		4		
из малообеспеченных семей	13		6		
опекаемые					
ребенок-инвалид					

## Охват питанием учащихся с учетом родительских средств

Классы	Кол-во уч-ся	Охвачены питанием	Охвачены питанием с учетом родит. средств, кол-во чел.	Размер родительской платы за 1 день
1-4	367	370	0	
5-9	405	281	281	М2-60 руб.
10-11	49	38	38	

## 6. НАЛИЧИЕ НОРМАТИВНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ

	Документы	Имеется/отсутствует
1.	СанПиН 2.4.5.2409-08	+
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	+
3.	Положение об организации питания в лицее	+
4.	Примерное десятидневное меню	+
5.	Меню-раскладка	+
6.	Ежедневное меню	+
7.	Технологические карты	+
8.	Документы на продукты, подтверждающие их качество и безопасность	+
9.	Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	+
10.	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции	+
11.	Журнал здоровья	+
12.	Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд	+
13.	Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования	+
14.	Ведомость контроля за рационом питания	+
15.	Инструкции на пищеблоке (по ТБ, мытью посуды, обработке яиц и т.п.)	+
16.	План (циклограмма) внутришкольного контроля за организацией питания	+
17.	Акты, справки по результатам проверки состояния организации питания	+
18.	Протоколы заседаний, собраний, на которых рассматриваются вопросы организации питания в лицее	+
19.	График дежурства учителей	+
20.	График посещения классами столовой	+
21.	Методические рекомендации по организации питания	+

**Число посадочных мест в столовой - 100**

## 7. СОСТОЯНИЕ МЕБЕЛИ

Наименование	Количество	Год приобретения	Техническое состояние	Потребность
Столы обеденные	19	2010	удовлетв.	+
Стулья	98	2010	удовлетв.	+
Стеллаж для чистой посуды	1	2010	удовлетв.	+

## 8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА ПИЩЕБЛОКА

### Оборудование

Наименование оборудования	количество	год производства	техническое состояние	потребность	требуется ремонт или замены
Плита электрич. (6 комфорок)	1	2018	хорошее		
Холодильник	3	2009	удовлетв.		
Шкаф холодильный	1	2009	удовлетв.		
электромясорубка	1	2009	удовлетв.		
Духовой шкаф ( 3 секции)	1	2009	удовлетв.		
Водонагреватель	1	2009	удовлетв.		
Посудомоечная машина	1	2009	удовлетв.		
Картофелечистка МОК 300М	1	2008	удовлетв.		
Мармит 1-х блюд	1	2009	удовлетв.		
Столы производственные	6	2009	удовлетв.		
Пароконвектомат	1	2018	хорошее		
Овощерезка				+	
Котел пищеварочный	1	2008	удовлетв.		

<b>Другое оборудование:</b>					
Тестомеситель	1	2009			
Машина кухонная универсальная УКМ-01	1	2009			
Мармит для вторых блюд	1	2009			
Стеллаж нерж. для тарелок	1	2008			
<b>Посуда</b>					
<b>Кухонная посуда:</b>					
Кастрюли алюм.-50 л Нерж.	5	1980			
Кастрюли алюм.-20 л Нерж.	2	2000			
Кастрюли алюм.-7-8 л	5	1990			
Кастрюли алюм.-3 л	2	1990			
Сковорода	3	2000			
<b>Столовая посуда:</b>					
Тарелки для 1-х блюд	90				
Тарелки для 2-х блюд	20				
Стаканы	100				
Ложки	100				
Вилки	100				
Разделочные доски	10				
Разделочные ножи	10				
Моечные ванны	8	2010			
Разносы	10				
Тазы эмалир. Пласт.	12				
<b>Другая посуда:</b>					
Ведро эмалированное Пластмас.	4 1				
Жарочные листы	7				
Чайник	2				
Дуршлаг	2				



## 9. НАЛИЧИЕ НАБОРА ПОМЕЩЕНИЙ

Наименование производственного помещения	Имеется / не имеется
Склады (кладовые)	+
Овощной цех	+
Кондитерский цех (мучной)	+
Мясо-рыбный цех	+
Горячий цех	+
Моечная кухонной посуды	+
Бытовые помещения для персонала	+
Санузел для сотрудников столовой	+
Холодный цех	+
Раздача, обеденный зал	+

## 10. ПЛАН-СХЕМА СТОЛОВОЙ (прилагается)