

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МБОУ «Лицей №24»

им. П.С. Приходько

О.В.Воронкова

Приказ № 224/13 от «11» сентября 2023 г.



ПАСПОРТ

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

2023/2024 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 11.09.2023 г.

| | ВСЕГО | Из них на надомном обучении |
|--------------------------------------|--------------|--|
| Количество классов-комплектов | 29 | |
| Количество учащихся, всего | 863 | 3 |
| 1-4 класс | 370 | 3 |
| 5-9 класс | 439 | |
| 10-11 класс | 54 | |
| Количество педагогов, всего | 40 | |
| из них классных руководителей | 29 | |

Ответственный за организацию питания: Назина Л.А.
Тел. рабочий: 8(385) 57 2 -19 -49

2. ГРАФИК РАБОТЫ СТОЛОВОЙ ЛИЦЕЯ

| День недели | Время |
|------------------------------|---------------------------|
| <i>Понедельник – пятница</i> | <i>с 07:00 – до 18:00</i> |
| <i>Суббота</i> | <i>с 07:00 – до 14:00</i> |

График питания обучающихся

| Классы | День недели | Время |
|----------------------------|---|--|
| <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», 8 «В»</i> | <i>понедельник. – суббота</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», 9 «В»</i> | <i>понедельник. – суббота</i> | <i>12:20 – 12:30</i> |
| <i>10 , 11</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», «6» В»</i> | <i>понедельник. – пятница</i> | <i>16:40 – 16:55</i> |
| <i>7«А», 7«Б», 7 «В»</i> | <i>понедельник. – пятница суббота</i> | <i>17.35 – 17.45 10.30 – 10.50</i> |

3. СВЕДЕНИЯ О КАДРАХ ПИЩЕБЛОКА

| ФИО полностью | Дата рождения | Образование (указать высшее, среднее профессиона- льное, начальное профессиональное; в сфере общественного питания, в иной сфере | Должность | Повар/ разряд | Стаж ра- боты в сфере питания | Стаж ра- боты в данном учрежде- нии | Дата послед- него медицин- ского осмотра | Дата послед- него прохож- дения санми- нимума |
|--|---------------|--|----------------------|------------------|--|---|--|--|
| | | | | | на 11.09.2023 | 7 года | | |
| Жердева Инна Вла- димировна | 18.12.1974 | среднее профессио- нальное | повар | 4 | 19 лет | 7 года | 25.08.2022 | 27.01.2023 |
| Попова Галина Ана- тольевна | 22.11.1982 | курсы | кухонный работник | | 4 года | 4 года | 28.08.2023 | сентябрь 2022 |
| Терновая Ирина Викторовна | 12.07.1980 | среднее- профессиональное | повар | 4 | 8 лет | 8 лет | 28.08.2023 | 27.01.2023 |
| Закоблученко Евгения Анатольевна | 09.05.1992 | курсы | повар | 3 | 4 года | 4 года | 28.08.2023 | сентябрь 2022 |
| Толстых Любовь Михайловна | 30.07.1972 | среднее- профессиональное | повар | 4 | 32 лет | 3 год | 28.08.2023 | сентябрь 2022 |
| Кочнева Марина Владимировна | 01.04.1968 | среднее- профессиональное | кухонный работник | | 2 год | 2 год | 28.08.2023 | сентябрь 2022 |

4. ХАРАКТЕРИСТИКА КОНТИНГЕНТА ОБУЧАЮЩИХСЯ В ОО

| По состоянию здоровья отнесены: | 1-4 классы | 5-9 классы | 10-11 классы |
|---|------------|------------|--------------|
| 1 группа | 131 | 271 | 25 |
| 2 группа | 228 | 108 | 15 |
| 3 группа | 17 | 44 | 4 |
| 4 группа | 1 | 2 | |
| 5 группа | | | |
| Страдают алиментарно-зависимыми заболеваниями | | | |
| Страдают сахарным диабетом | | | |

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. ОБЗ |
|---------------------------|------------------------|---------------------------------|-----------------------------|--------------------|-----------------------------------|
| Всего: | 370 | 367 | 183 | 167 | 17 |
| Из них: | | | | | |
| из многодетных семей | 45 | 45 | 27 | 18 | |
| из малообеспеченных семей | 73 | 73 | 32 | 35 | 6 |
| опекаемые | 8 | 8 | | | |
| ребенок-инвалид | 4 | 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. ОБЗ |
|---------------------------|------------------------|---------------------------------|-----------------------------|--------------------|-----------------------------------|
| Всего: | 439 | 123 | 133 | 125 | 6 |
| Из них: | | | | | |
| из многодетных семей | 39 | 12 | 37 | | |
| из малообеспеченных семей | 96 | 11 | 38 | | |
| 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: | 54 | 3 | 43 | | |
| Из них: | | | | | |
| из многодетных семей | 5 | | 5 | | |
| из малообеспеченных семей | 13 | 1 | 12 | | |
| опекаемые | 3 | | 3 | | |
| ребенок-инвалид | 1 | | | | |

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 | 370 | 370 | 0 | |
| 5-9 | 439 | 391 | 384 | М2-80 руб. |
| 10-11 | 54 | 43 | 43 | М2-80 руб. |

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 |
|----------------------------|------------|------------------|-----------------------|-------------|
| Стол обеденные | 19 | 2010 | удовлетв. | + |
| Стулья | 98 | 2010 | удовлетв. | + |
| Стеллаж для чистой посуды | 1 | 2010 | удовлетв. | + |
| Стеллаж под сырые продукты | 1 | 2010 | удовлетв. | + |
| | | | | |

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА ПИЩЕБЛОКА

Оборудование

| Наименование оборудования | количество | год производства | техническое состояние | потребность | требует ремонта 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. | | |
| картофелечистка | | | | | |
| Мармит 1-х блюд | 1 | 2009 | удовлетв. | | |
| Стол производственные | 6 | 2009 | удовлетв. | | |
| Пароконвектомат | 1 | 2018 | хорошее | | |
| Овощерезка | | | | + | |
| Котел пищеварочный | 1 | 2008 | удовлетв. | | |

| | | | | | |
|--------------------------------------|-----|------|--|--|--|
| Другое оборудование: | | | | | |
| Тестомеситель | 1 | 2009 | | | |
| Машина кухонная универсальная УКМ-01 | 1 | 2009 | | | |
| Мармит для вторых блюд | 1 | 2009 | | | |
| Стеллаж нерж. для тарелок | 1 | 2008 | | | |
| Посуда | | | | | |
| Кухонная посуда: | | | | | |
| 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 | | | |
| Столовая посуда: | | | | | |
| Тарелки для 1-х блюд | 100 | | | | |
| Тарелки для 2-х блюд | 100 | | | | |
| Стаканы | 100 | | | | |
| Ложки | 100 | | | | |
| Вилки | 100 | | | | |
| Разделочные доски | 10 | | | | |
| Разделочные ножи | 10 | | | | |
| Моечные ванны | 8 | 2010 | | | |
| Разносы | 10 | | | | |
| Тазы эмалир. Пласт. | 12 | | | | |
| Другая посуда: | | | | | |
| Ведро эмалированное | 4 | | | | |
| Пластмас. | 1 | | | | |
| Жарочные листы | 7 | | | | |
| Чайник | 2 | | | | |
| Дуршлаг | 2 | | | | |

10. 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 | + |

11. ПЛАН-СХЕМА СТОЛОВОЙ (прилагается)

