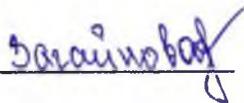


Государственное общеобразовательное учреждение  
Тульской области «Ефремовский областной центр образования»

**СОГЛАСОВАНО**

Председатель Совета Родителей



**И.Н. Загайнова**

**УТВЕРЖДАЮ:**

Директор ГОУ ТО

«Ефремовский областной центр  
образования»

**Е.Н. Нефёдова**



**ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА**

государственное общеобразовательное учреждение Тульской области  
«Ефремовский областной центр образования»

Адрес месторасположения: **301840, Тульская область, г. Ефремов,  
ул. Свободы, д. 13**

Телефон: **8(48741)6-64-01**

Электронная почта: **sns hdetsad8@tularegion.ru**

**1. Общие сведения об общеобразовательной организации, указываются следующая информация:**

Руководитель общеобразовательной организации: *Нефёдова Елена Николаевна*

Ответственный за питание обучающихся: *Краснова Елена Михайловна*

Численность педагогического коллектива **47**

Количество посадочных мест в обеденном зале **78**

**1.2. Количество классов по уровням образования**

| № п/п | Классы  | Количество классов | Численность обучающихся, всего чел. | В том числе льготной категории, чел. |
|-------|---------|--------------------|-------------------------------------|--------------------------------------|
| 1     | 1 класс | 2                  | 8+4                                 | 12                                   |
| 2     | 2 класс | 1                  | 5                                   | 5                                    |
| 3     | 3 класс | 2                  | 9+8                                 | 17                                   |
| 4     | 4 класс | 2                  | 14+11                               | 25                                   |
| 5     | 5 класс | 1                  | 14+1                                | 15                                   |
| 6     | 6 класс | 2                  | 13+3                                | 16                                   |
| 7     | 7 класс | 2                  | 15+6                                | 21                                   |
| 8     | 8 класс | 2                  | 17+3                                | 20                                   |
| 9     | 9 класс | 2                  | 18+2                                | 20                                   |
|       | Итого:  | 16                 | 113+38                              | 151                                  |

*(113 детей в школьном режиме + 38 детей, находящихся на надомном обучении)*

**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     | обучающиеся 1-4 классов               | 0                 | 0                         | 0                      |
|       | в т.ч. обучающиеся льготных категорий | 0                 | 0                         | 0                      |
| 2     | обучающиеся 5-9 классов               | 0                 | 0                         | 0                      |
|       | в т.ч. обучающиеся льготных категорий | 0                 | 0                         | 0                      |
|       | в т.ч. за родительскую плату          | 0                 | 0                         | 0                      |

|   |  |   |   |   |
|---|--|---|---|---|
| 3 | Общая количество обучающихся всех возрастных групп | 0 | 0 | 0 |
| 4 | в том числе льготных категорий                     | 0 | 0 | 0 |

## 2.2 Охват двухразовым горячим питанием возрастным группам обучающихся

| № п/п | Контингент по группам обучающихся                  | Численность, чел. | Охвачено горячим питанием |                        |
|-------|--|-------------------|---------------------------|------------------------|
|       |  |                   | Количество, чел.          | % от числа обучающихся |
| 1     | обучающиеся 1-4 классов                            | 59                | 36                        | 61%                    |
|       | в т.ч. обучающиеся льготных категорий              | 59                | 36                        | 61%                    |
| 2     | обучающиеся 5-9 классов                            | 92                | 77                        | 84%                    |
|       | в т.ч. обучающиеся льготных категорий              | 92                | 77                        | 84%                    |
|       | в т.ч. за родительскую плату                       | 0                 | 0                         | 0                      |
| 3     | Общая количество обучающихся всех возрастных групп | 151               | 113                       | 75%                    |
| 4     | в том числе льготных категорий                     | 151               | 113                       | 75%                    |

(38 детей, находятся на надомном обучении = 25%, получают денежную компенсацию на питание)

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

|   |   |
|---|---|
| Модель предоставления питания   | <i>Столовая, работающая на сырье</i>                            |
| Оператор питания, наименование  | <i>ГОУ ТО «Ефремовский областной центр образования»</i>         |
| Адрес местонахождения   | <i>301840, Тульская область, г. Ефремов, ул. Свободы, д. 13</i> |
| Фамилия, имя отчество (последнее – при наличии) руководителя, контактное лицо | <i>Нефёдова Елена Николаевна</i>                                |
| Контактные данные: тел. / эл. почта   | <i>8(48741)6-64-01, snshdetsad8@tularegion.ru</i>               |
| Дата заключения контракта   |   |
| Длительность контракта  |   |

#### 4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

|   |   |
|---|---|
| <b>Вид транспорта</b>                   | <i>автомобиль</i>   |
| <b>Принадлежность транспорта</b>        | <i>транспорт организации поставщика пищевой продукции</i> |
| <b>Условия использования транспорта</b> |   |

#### 5. Инженерное обеспечение пищеблока

|                              |  |
|------------------------------|--|
| <b>Водоснабжение</b>         | <i>централизованное</i>                              |
| <b>Горячее водоснабжение</b> | <i>водонагреватель</i>                               |
| <b>Отопление</b>             | <i>централизованное</i>                              |
| <b>Водоотведение</b>         | <i>централизованное</i>                              |
| <b>Вентиляция помещений</b>  | <i>Комбинированная (естественная + механическая)</i> |

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



## 7. Перечень помещений и их площадь м<sup>2</sup>

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

| № п/п | Наименование цехов и помещений                  | Площадь помещения м <sup>2</sup> |                               |                       |                     |
|-------|---|----------------------------------|-------------------------------|-----------------------|---------------------|
|       |   | Столовые школьный базовые        | Столовые, работающие на сырье | Столовые доготовочные | Раздаточные, буфеты |
| 1     | Складские помещения                             |                                  | 26,1                          |                       |                     |
| 2     | Производственные помещения                      |                                  |                               |                       |                     |
| 2.1   | Овощной цех (первичной обработки овощей)        |                                  | 7,5                           |                       |                     |
| 2.2   | Овощной цех (вторичной обработки овощей)        |                                  |                               |                       |                     |
| 2.3   | Мясо-рыбный цех                                 |                                  | 15,5                          |                       |                     |
| 2.4   | Доготовочный цех                                |                                  |                               |                       |                     |
| 2.5   | Горячий цех                                     |                                  | 49,7                          |                       |                     |
| 2.6   | Холодный цех                                    |                                  |                               |                       |                     |
| 2.7   | Мучной цех                                      |                                  |                               | -                     |                     |
| 2.8   | Раздаточная                                     |                                  |                               |                       |                     |
| 2.9   | Помещение для резки хлеба                       |                                  |                               |                       |                     |
| 2.10  | Помещение для обработки яиц                     |                                  |                               |                       |                     |
| 2.11  | Моечная кухонной посуды                         |                                  | 10,4                          |                       |                     |
| 2.12  | Моечная столовой посуды                         |                                  | 16,6                          |                       |                     |
| 2.13  | Моечная и «кладовая тары»                       |                                  |                               |                       |                     |
| 2.14* | Производственные помещения буфета – раздаточной |                                  |                               | -                     |                     |
| 2.15  | Посудомоечная буфета-раздаточной                |                                  |                               |                       |                     |
| 3     | Комната для приема пищи (персонал)              |                                  |                               |                       |                     |

## 8. Материально-техническое оснащение пищеблока

| Набор помещений | Площадь, м <sup>2</sup> | Наименование оборудования              | Кол-во шт. | Дата выпуска, год | Дата подключения | % изношенности | Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН (наименование, кол-во штук) |
|-----------------|-------------------------|--|------------|-------------------|------------------|----------------|--|
| Обеденный зал   | 136,2                   | Стол для столовой с подвесными лавками | 13         | 28.04.2023г.      |                  |                |  |
|                 |                         | Облучатель рециркулятор                | 1          | 24.08.2020г.      |                  |                |  |
|                 |                         | Облучатель-рециркулятор                | 1          | 30.09.2021г.      |                  |                |  |
|                 |                         | Полка навесная                         | 1          | 30.09.2021г.      |                  |                |  |
|                 |                         | Кулер AEL-088C                         | 1          | 30.10.2021г.      |                  |                |  |
| Горячий цех     | 49,7                    | Плита электрическая ПЭ-0,48 М          | 2          | 08.08.2018г.      |                  |                |  |
|                 |                         | Котел тигеварочный КПЭМ-100/9Т         | 1          | 21.11.2014г.      |                  |                |  |
|                 |                         | Мармит 1-х и 2-х блюд ЭМК-70КМУ        | 1          | 15.08.2016г.      |                  |                |  |
|                 |                         | Машина протирачная МПР-350 МПЭ         | 1          | 13.11.2019г.      |                  |                |  |
|                 |                         | Накопительный водонагреватель Thermax  | 1          | 30.06.2017г.      |                  |                |  |
|                 |                         | Сковорода электрическая СЭСМ-0,25ЛЧ    | 1          | 26.06.2017г.      |                  |                |  |
|                 |                         | Сплит- система LG PC09SQ               | 2          | 24.06.2019г.      |                  |                |  |
|                 |                         | Шкаф жарочный 2-секционный ШЖ-150-2с   | 1          | 26.06.2017г.      |                  |                |  |

|                       |      |  |   |              |  |  |  |
|-----------------------|------|--|---|--------------|--|--|--|
|                       |      | <i>Тестомес Hurakan HKN-1-SN</i>                                     | 1 | 03.03.2023г. |  |  |  |
|                       |      | <i>Стол разделочно-производственный</i>                              | 1 | 06.06.2016г. |  |  |  |
|                       |      | <i>Стол разделочно-производственный</i>                              | 3 | 26.08.2016г. |  |  |  |
|                       |      | <i>Стол разделочно-производственный</i>                              | 1 | 26.08.2016г. |  |  |  |
|                       |      | <i>Стол разделочный</i>  | 2 | 08.11.2019г. |  |  |  |
|                       |      | <i>Шкаф для хлеба</i>  | 1 | 28.04.2023г. |  |  |  |
|                       |      | <i>Шкаф для хлеба</i>  | 1 | 04.09.2023г. |  |  |  |
|                       |      | <i>Электромясорубка PMG 3043L</i>                                    | 1 | 19.12.2019г. |  |  |  |
|                       |      | <i>Микроволновая печь bvk 20MWS-709MB</i>                            | 1 | 13.11.2019г. |  |  |  |
|                       |      | <i>Плита электрическая ПЭ-0,4М(со шкафом</i>                         | 1 | 12.11.2019г. |  |  |  |
|                       |      | <i>Блендер REDMONO RHB-2944</i>                                      | 1 | 13.11.2019г. |  |  |  |
| <b>Мясорыбный цех</b> | 15,5 | <i>Холодильник beko</i>  | 1 | 05.07.2023г. |  |  |  |
|                       |      | <i>Стол разделочно-производственный пристенный СРПП 1500*800*870</i> | 2 | 26.08.2016г. |  |  |  |
|                       |      | <i>Холодильник Indesit EF 20</i>                                     | 1 | 13.11.2019г. |  |  |  |
|                       |      | <i>Мясорубка электрическая МИМ600ЭР</i>                              | 1 | 13.11.2019г. |  |  |  |

|                                |             |  |          |                     |  |  |
|--------------------------------|-------------|--|----------|---------------------|--|--|
|                                |             | <i>Мясорубка Starfood HME 12SCA</i>                                  | <i>1</i> | <i>03.03.2023г.</i> |  |  |
|                                |             | <i>Водонагреватель TERMEX First 50V</i>                              | <i>1</i> | <i>23.06.2023г.</i> |  |  |
|                                |             | <i>Весы электронные МТ6МЖА</i>                                       | <i>1</i> | <i>14.09.2016г.</i> |  |  |
| <b>Овощной цех</b>             | <i>7,5</i>  | <i>Водонагреватель TERMEX Titanium Heat</i>                          | <i>1</i> | <i>23.06.2023г.</i> |  |  |
|                                |             | <i>Холодильник Vestel</i>  | <i>1</i> | <i>29.10.2018г.</i> |  |  |
|                                |             | <i>Весы электронные МТ6МЖА</i>                                       | <i>1</i> | <i>14.09.2016г.</i> |  |  |
|                                |             | <i>Кухонный комбайн Bosch MCM3501M</i>                               | <i>1</i> | <i>12.12.2023г.</i> |  |  |
|                                |             | <i>Картофелечистка электрическая</i>                                 | <i>1</i> | <i>23.08.2016г.</i> |  |  |
|                                |             | <i>Стол разделочно-производственный пристенный СРПП 1000*600*870</i> | <i>2</i> | <i>26.08.2016г.</i> |  |  |
| <b>Моечная столовой посуды</b> | <i>10,4</i> | <i>Водонагреватель Electrolux EWH 100 Royal Flash</i>                | <i>1</i> | <i>23.06.2023г.</i> |  |  |
|                                |             | <i>Стеллаж СТ-4 800x400x1850 с сушилкой</i>                          | <i>4</i> | <i>12.09.2017г.</i> |  |  |
|                                |             | <i>Стол разделочный</i>  | <i>2</i> | <i>08.11.2019г.</i> |  |  |
| <b>Моечная кухонной посуды</b> | <i>16,6</i> | <i>Стеллаж металлический</i>   | <i>2</i> | <i>08.11.2019г.</i> |  |  |
|                                |             | <i>Полка металлическая</i>   | <i>1</i> | <i>08.11.2019г.</i> |  |  |

|                                     |             |  |          |                     |  |  |  |
|-------------------------------------|-------------|--|----------|---------------------|--|--|--|
|                                     |             | <i>Водонагреватель<br/>TERMEX Titanium Heat<br/>100V</i> | <i>1</i> | <i>23.06.2023г.</i> |  |  |  |
| <b>Склад для хранения овощей</b>    | <i>40,4</i> | <i>Контейнер</i>   | <i>1</i> | <i>08.11.2019г.</i> |  |  |  |
| <b>Склад для хранения продуктов</b> | <i>26,0</i> | <i>Холодильник Vestel</i>                                | <i>1</i> | <i>29.10.2018г.</i> |  |  |  |
|                                     |             | <i>Весы электронные</i>                                  | <i>2</i> | <i>12.09.2017г.</i> |  |  |  |
|                                     |             | <i>Весы электронные</i>                                  | <i>1</i> | <i>06.09.2010г.</i> |  |  |  |
|                                     |             | <i>Весы электронные</i>                                  | <i>1</i> | <i>12.09.2017г.</i> |  |  |  |
|                                     |             | <i>Холодильник Атлант<br/>МХМ2819-90</i>                 | <i>1</i> | <i>27.05.2016г.</i> |  |  |  |
|                                     |             | <i>ЛАРЬ-Морозильник Pozis<br/>Свияга 250 FH</i>          | <i>1</i> | <i>27.05.2016г.</i> |  |  |  |
|                                     |             | <i>Морозильная камера<br/>POZIS EH-25-1</i>              | <i>1</i> | <i>29.11.2019г.</i> |  |  |  |
|                                     |             | <i>Прилавок морозильный<br/>ЕК-36 Derby</i>              | <i>1</i> | <i>26.07.2012г.</i> |  |  |  |
|                                     |             | <i>Сумка ёмкость -<br/>контейнер</i>                     | <i>1</i> | <i>23.10.2017г.</i> |  |  |  |
|                                     |             | <i>Холодильник Indesit EF<br/>20</i>                     | <i>1</i> | <i>13.11.2019г.</i> |  |  |  |
|                                     |             | <i>Холодильник Indesit EF<br/>20</i>                     | <i>1</i> | <i>13.11.2019г.</i> |  |  |  |

## 9. Характеристика бытовых помещений

| № п/п | Перечень бытовых помещений         | Характеристика помещений М <sup>2</sup> |
|-------|------------------------------------|---|
|       |                                    | Количество единиц оборудования          |
| 1     | Сан.узел для сотрудников пищеблока | 3.84                                    |
|       |                                    |   |
|       |                                    |   |

## 10. Штатное расписание работников пищеблока

| №п/п | Наименование должностей | Характеристика персонала столовой |                    |                     |                         |             |                   |
|------|-------------------------|-----------------------------------|--------------------|---------------------|-------------------------|-------------|-------------------|
|      |                         | Кол-во ставок                     | укомплектованность | Базовое образование | Квалификационный разряд | Стаж работы | Наличие медкнижки |
| 1    | Шеф-повар               | 1                                 | 100%               | Нач.проф.           |                         | 33          | Имеется           |
| 2    | Повар<br>Повар          | 1                                 | 100%               | Ср. общ.            | 4                       | 29          | Имеется           |
|      |                         | 1                                 | 100%               | Ср.проф.            | 4                       | 14          | Имеется           |
| 3    | Кухонный рабочий        | 1                                 | 100%               | Осн.общ.            | 2                       | 6           | Имеется           |
|      | Кухонный рабочий        | 1                                 | 100%               | Нач.проф.           | 2                       | 42          | Имеется           |
|      | Кухонный рабочий        | 1                                 | 100%               | Среднее             | 2                       | 36          | Имеется           |
| 4    | Кладовщик               | 1                                 | 100%               | Ср.проф.            | 2                       | 41          | Имеется           |
| 5    | Подсобный рабочий       | 1                                 | 100%               | Ср.проф.            | 2                       | 37          | Имеется           |
|      |                         |                                   |                    |                     |                         |             |                   |

## 11. Персонал пищеблока входит в штатное расписание

| № п/п | Учреждение, организация  | Да/Нет |
|-------|--|--------|
| 1     | Образовательного учреждения  | Да     |
| 2     | Организации общественного питания, обслуживающей общеобразовательную организацию | Нет    |
| 3     | Индивидуального предпринимателя, обслуживающего общеобразовательную организацию  | Нет    |

## 12. Рекомендуемый минимальный перечень оборудования производственных помещений столовых образовательных учреждений и базовых предприятий питания

| Наименование<br>производственного<br>помещения | Оборудование   |
|--|--|
| Склады   | Стеллажи, подтоварники, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (при необходимости)   |
| Овощной цех (первичной обработки овощей)       | Производственные столы (не менее двух), картофелеочистительная и овощерезательная машины, моечные ванны (не менее двух), раковина для мытья рук  |
| Овощной цех (вторичной обработки овощей)       | Производственные столы (не менее двух), моечная ванна (не менее двух), универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, холодильник, раковина для мытья рук  |
| Холодный цех                                   | Производственные столы (не менее двух), контрольные весы, среднетемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения «товарного соседства» и хранения необходимого объема пищевых продуктов), универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, бактерицидная установка для обеззараживания воздуха, моечная ванна для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов, контрольные весы, раковина для мытья рук            |
| Мясо-рыбный цех                                | Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) – не менее трех, контрольные весы, среднетемпературные и, при необходимости, низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения «товарного соседства» и хранения необходимого объема пищевых продуктов), электромясорубка, колода для разруба мяса, моечные ванны (не менее двух), раковина для мытья рук В базовых предприятиях питания предусматривается наличие фаршемешалки и котлетоформовочного автомата |
| Помещение для обработки яиц                    | Производственный стол, три моечных ванны (емкости), емкость для обработанного яйца, раковина для мытья рук   |
| Мучной цех                                     | Производственные столы (не менее двух), тестомесильная машина, контрольные весы, пекарский шкаф, стеллажи, моечная ванна, раковина для мытья рук. В данном производственном помещении должны быть обеспечены условия для просеивания муки  |
| Доготовочный цех                               | Производственные столы (не менее трех), контрольные весы, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения «товарного соседства» и хранения необходимого объема полуфабрикатов), овощерезка, моечные ванны (не менее трех), раковина для мытья рук  |

|  |   |
|--|---|
| Помещение для нарезки хлеба                    | Производственный стол, хлеборезательная машина, шкаф для хранения хлеба, раковина для мытья рук   |
| Горячий цех                                    | Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции), электрическая плита, электрическая сковорода, духовой (жарочный) шкаф, электропривод для готовой продукции, электрокотел, контрольные весы, раковина для мытья рук |
| Раздаточная зона                               | Мармиты для первых, вторых и третьих блюд и холодильным прилавком (витриной, секцией)   |
| Моечная для мытья столовой посуды              | Производственный стол, посудомоечная машина, трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна – для стеклянной посуды и столовых приборов, стеллаж (шкаф), раковина для мытья рук                                     |
| Моечная кухонной посуды                        | Производственный стол, две моечные ванны, стеллаж, раковина для мытья рук   |
| Моечная тары                                   | Двухсекционная моечная ванна  |
| Производственное помещение буфета- раздаточной | Производственные столы (не менее двух), электроплита, холодильные шкафы (не менее двух), раздаточную, оборудованную мармитами; посудомоечную, раковина для мытья рук  |
| Посудомоечная буфета-раздаточной               | Трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна – для стеклянной посуды и столовых приборов, стеллаж (шкаф), раковина для мытья рук  |
| Комната приема пищи                            | Производственный стол, электроплита, холодильник, шкаф, моечная ванна, раковина для мытья рук   |

### 13. Прогноз замены оборудования пищеблоков общеобразовательных организаций

| Наименование ОО | Количество оборудования, которое нуждается в замене, ед. | Прогнозные значения замены оборудования |      |      |      |
|-----------------|--|---|------|------|------|
|                 |  | 2025                                    | 2026 | 2027 | 2028 |
|                 |  |   |      |      |      |

14. В общеобразовательной организации «С»-витаминизация готовых блюд: проводится/не проводится (нужное подчеркнуть)

15. Рацион питания согласован с органами Роспотребнадзора (да/нет)  
нет

16. В общеобразовательной организации обогащенный хлеб, обогащенные хлебобулочные изделия используются, /не используются (нужное подчеркнуть), если используются, то какие и сколько раз в неделю: ежедневно

17. В общеобразовательной организации обогащенные йодом продукты (кроме йодированной соли) используются/не используются (нужное подчеркнуть), если используются, то какие и сколько раз в неделю: хлеб, ежедневно

18. В общеобразовательной организации иные обогащенные продукты (кроме вышеперечисленных) используются/не используются (нужное подчеркнуть), если используются, то какие и сколько раз в неделю:

20. Договор на дератизацию: заключен
21. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов: заключен