


Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа п. Придорожный»
Энгельского муниципального района Саратовской области

УТВЕРЖДАЮ
Директор МОУ «СОШ п. Придорожный»
 Е.Н.Костыря
приказ № 219 от « 01 » сентября 2023 г.

ПАСПОРТ

пищеблока МОУ « СОШ п. Придорожный»

Адрес месторасположения:

Саратовская область . Энгельский район, п. Придорожный, ул Школьная, д.2а

телефон: 88453 773636

эл почта: pridorozhnayaschool@yandex.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

Руководитель образовательной организации:

Директор: Костыря Елена Николаевна

Ответственный за питание обучающихся:

Касабука Наталья Сергеевна

(должность) учитель начальных классов

Численность педагогического коллектива: 18 человек

Количество классов по уровням образования: 11

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	1	14	0
2	2 класс	1	12	0
3	3 класс	1	18	0
4	4 класс	1	23	0
5	5 класс	1	20	5
6	6 класс	1	15	9
7	7 класс	1	14	2
8	8 класс	1	11	7
9	9 класс	1	19	6
10	10 класс	1	3	0
11	11 класс	1	3	0
Итого		11	152	29

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	67	67	100%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
2	Учащиеся 5-8 классов	60	48	32%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий		21	14%

	в т.ч. за родительскую плату		27	18%
3	Учащиеся 9-11 классов	25	22	14%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий		5	1%
	в т.ч. за родительскую плату		17	1%
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	152	137	90%
	в том числе льготных категорий	29	29	19%

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	67	0	0
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
2	Учащиеся 5-8 классов	60	0	0
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
	в т.ч. за родительскую плату			
3	Учащиеся 9-11 классов	25	0	0
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	152	0	0
	в том числе льготных категорий	0	0	0

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

Модель предоставления питания	Столовая на сырье
Оператор питания, наименование	ООО " Большая перемена"
Адрес местонахождения	413860, Саратовская обл., Балаково г. Московская ул, дом №79 (ИНН:6439096540)
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Волков Сергей Николаевич

Контактные данные: тел. / эл. почта	8(8453)23-23-12 bpkshp@mail.ru
Дата заключения контракта	Договор №865к от 10.01.2023 Договор №740 от 01.09.2023
Длительность контракта	До 31.12.2023

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	Газель госномер К 728СВ164
Принадлежность транспорта	ООО " Большая перемена"
Условия использования транспорта	Доставка продуктов

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	Централизованное
Горячее водоснабжение	Централизованное
Отопление	Централизованное
Водоотведение	Централизованное
Вентиляция помещений	Искусственная

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

План-схема расположения помещений

7. Материально-техническое оснащение пищеблока:

Перечень помещений и их площадь м²

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

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Площадь помещения м ²			
		Столовые школьно-базовые	Столовые, работающие на сырье	Столовые доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения	-	32,7	-	-
2	Производственные помещения	-	46,9	-	-
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	-	4,5	-	-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	-	оборудованное место	-	-

2.3	Мясо-рыбный цех	-	6,9	-	-
2.4	Доготовочный цех	-	оборудованное место	-	-
2.5	Горячий цех	-	27,3	-	-
2.6	Холодный цех	-	оборудованное место	-	-
2.7	Мучной цех	-	-	-	-
2.8	Раздаточная	-	оборудованное место	-	-
2.9	Помещение для резки хлеба	-	оборудованное место	-	-
2.10	Помещение для обработки яиц	-	оборудованное место	-	-
2.11	Моечная кухонной посуды	-	8,2	-	-
2.12	Моечная столовой посуды	-		-	-
2.13	Моечная и кладовая тары	-	оборудованное место	-	-
2.14	Производственное помещение буфетараздаточной	-	нет	-	-
2.15	Посудомоечная буфетараздаточной	-	нет	-	-
3	Комната для приема пищи (персонал)	-	оборудованное место	-	-

8.1 Характеристика технологического оборудования пищеблока

п/п	Наименование цехов и помещений	Характеристика оборудования				
		наименование оборудования	Кол- во единиц оборудования	Дата его выпуска	Даты начала его эксплуатац ии	Процент изношенности оборудования
1	Складские помещения	Стеллажи	2		2007г.	50%
2	Овощной цех (первичной обработки овощей)	Мойка	2		2009 г	60%
		Водонагреватель			03.2007г	80%
		Ванна 2 секц.	1		12.2011	30%
3	Мясо-рыбный	Мясорубка	1		1984г	70%

	цех	Холодильник Саратов	1		10.2007г	70%
		Холодильник Стинол	1		01.2001г	70%
		Холодильник Стинол	1		09.2007	50%
4	Горячий цех	Плита	1		11.2011г.	50%
		Плита 4 комфорчная	1		11.2011г.	60%
		Мармит	1		12.2014г	90%
		Холодильник 2 секц.	1		03.2006г	60%
5	Моечная столовой посуды	Мойка	4		2019г	20%
		Шкаф сушилка	1		2007г	50%

Перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями для каждого цеха в соответствии

п/п	Наименование цехов и помещений	наименование оборудования	Кол- во единиц оборудования
1	Зона для нарезки хлеба	Шкаф для хранения хлеба	1
2	Доготовочный цех	Картофелечистка	1

8.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования:

п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		Назначение	Марка	Производительность	Дата изготовления	Срок службы	Сроки профилактического осмотра
1	Плита четырехкомфорочная электрическая с жарочным шкафом ЭП-4ЖШ	приготовление первых, вторых и третьих блюд а также для варки полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей, выпечки мелкоштучных мучных изделий и запекания творожных блюд	ЭП-4ЖШ	-	11.2011г.	16.5 лет	1 раз в месяц
2	плита электрическая	приготовление первых, вторых и третьих блюд а также для варки полуфабрикатов из мяса,	-	-	11.2011г.	16.5 лет	1 раз в месяц

		рыбы, овощей,					
3	Мармит	предназначены для кратковременного хранения в горячем состоянии вторых блюд в функциональных емкостях и раздачи их потребителю	ЭМК 70КМ модели «Аста модернизированная»	-	12.2014г	5 лет	1 раз в месяц
4	Водонагреватель	устройство для нагрева воды за счёт энергии, получаемой из электросети, (тепловое действие тока) с целью последующего использования в технологических, хозяйственных, санитарно - гигиенических или бытовых целях.	Паларис	-	03.2007г	15 лет	1 раз в месяц
5	Мясорубка электрическая	предназначены для измельчения и превращения в фаршеобразное состояние охлажденного, замороженного, вареного мяса, жира, жиросодержащих материалов,	-	-	1984г	5 лет	1 раз в месяц

		вареных свиных кож, рыбы, субпродуктов, овощей, фруктов и других пищевых материалов.					
6	Холодильник	хранение пи щи или предметов, требующих хранения в прохладном месте	Саратов	-	10.2007г	20лет	1 раз в месяц
7	Холодильник		Стинол	-	01.2001г	20лет	1 раз в месяц
8	Холодильник		Стинол	-	09.2007	20лет	1 раз в месяц
9	Шкаф холодильный 2-х секционный.		-	-	03.2006г	20лет	1 раз в месяц

8.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика мероприятий					
		Наличие договора на техосмотр	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	нет	нет				
	Водонагреватель	нет	нет	осуществляется при необходимости	нет	электромеханик питающей организации	-
	Плита четырехкомфорочная электрическая с жарочным шкафом ЭП-4ЖШ	нет	нет	осуществляется при необходимости	нет	электромеханик питающей организации	Ежедневно
	Плита электрическая	нет	нет	осуществляется при необходимости	нет	электромеханик питающей организации	Ежедневно

	Мармит	нет	нет	нет	нет		Ежедневно
2	Механическое						
	Мясорубка	нет	нет	нет	нет	электромеханик питающей организации	при необходимости
3	Холодильное	нет	нет	нет	нет	электромеханик питающей организации	-
	Холодильник Саратов	нет	нет	нет	нет	электромеханик питающей организации	1 раз в неделю
	Холодильник Стинол	нет	нет	нет	нет	электромеханик питающей организации	1 раз в неделю (пятница)
	Холодильник Стинол	нет	нет	нет	нет	электромеханик питающей организации	1 раз в неделю (пятница)
	Шкаф холодильный 2-х секционный.	нет	нет	нет	нет	электромеханик питающей организации	1 раз в неделю (пятница)
4	Весомизмерительное						

9. Характеристика помещения и оборудования столовой, план-схема столовой

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой - площадь М ²			
		Количество единиц оборудования	Дата его приобретения	Процент изношенности оборудования	Перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями
	столы	8	2022	0	-
	стулья	16 лавочек	2022	0	-

9.1. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений, площадь М ²
		Количество единиц оборудования для бытовых целей

1.		
----	--	--

10. Штатное расписание работников пищеблока (аутсорсинг)

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика оборудования столовой, площадь М ²					
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалифика- ционный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Заведующая производством	1	1	нет	нет	6	да
2	Кухонный работник	1	1	нет	нет	3	да

11. Форма организации питания обучающихся

- самообслуживание

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
- 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 на основе принципов ХАССП
- Требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы
- Наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания