

Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа п. имени К. Маркса»
Энгельсского муниципального района Саратовской области

УТВЕРЖДАЮ

Директор МОУ «СОШ п. имени К. Маркса»

приказ №197 от «01» сентября 2023



ПАСПОРТ

пищеблока МОУ «СОШ п. имени К. Маркса»

Адрес месторасположения: 413142 Саратовская область
Энгельсский район
п. имени К. Маркса
ул. Чапаева 43

телефон: 8(8453)772814
эл почта: school-kmarx@mail.ru

Содержание

1. **Общие сведения об образовательной организации:**
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: Дамзен Елена Сергеева

Ответственный за питание обучающихся:

учитель технологии Галяутдинова Наталья Борисовна

Численность педагогического коллектива: 27 человек

Численность работников (всего): 46 чел.

Количество классов по уровням образования: 19

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел. (на 01.09.2023)
1	1 класс	1	25	
2	2 класс	2	34	
3	3 класс	2	38	
4	4 класс	2	26	
5	5 класс	2	46	14
6	6 класс	2	44	15
7	7 класс	2	50	19

8	8 класс	2	40	6
9	9 класс	2	28	7
10	10 класс	1	14	5
11	11 класс	1	14	2
Итого		19	359	68

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	123	73	59
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	-	-	-
2	Учащиеся 5-9 классов	208	142	68
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	-	52	-
	в т.ч. за родительскую плату	-	90	-
3	Учащиеся 10-11 классов	28	23	82
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	-	7	-
	в т.ч. за родительскую плату	-	16	-
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	359	238	66
	в том числе льготных категорий	-	59	-

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	123	50	41
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	-	-	-
2	Учащиеся 5-9 классов	208	32	15
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	-	11	-
	в т.ч. за родительскую плату	-	21	-

3	Учащиеся 10-11 классов	28	3	11
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	-	0	-
	в т.ч. за родительскую плату	-	3	-
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	249	85	34
	в том числе льготных категорий	-	11	-

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	413850 Саратовская область город Балаково улица Московская дом 79
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Волков Сергей Николаевич
Контактные данные: тел. / эл. почта	89272247610 bpkshp@mail.ru
Дата заключения контракта	Договор по организации питания №736 от 01.09.2023
Длительность контракта	месяц

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

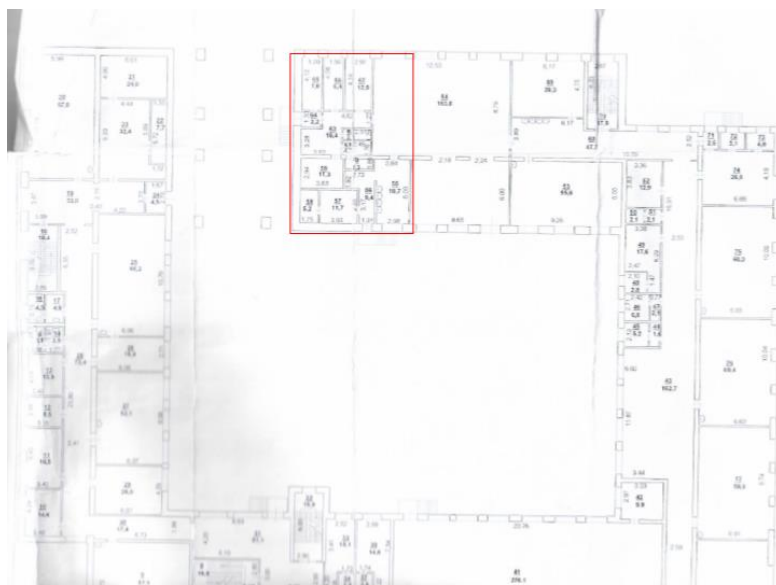
Вид транспорта	Газель
Принадлежность транспорта	ООО «Большая перемена»
Условия использования транспорта	Доставка продуктов

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	Централизованное
Горячее водоснабжение	Водонагреватель
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		11,3		
2	Производственные помещения		52,2		
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)		6,4		
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)		-		
2.3	Мясо-рыбный цех		12,0		
2.4	Доготовочный цех				
2.5	Горячий цех		33,75		
2.6	Холодный цех		18,4		

2.7	Мучной цех		-		
2.8	Раздаточная		13,9		
2.9	Помещение для резки хлеба		-		
2.10	Помещение для обработки яиц		-		
2.11	Моечная кухонной посуды		18,7		
2.12	Моечная столовой посуды				
2.13	Моечная и кладовая тары		9,4		
2.14	Производственное помещение буфета раздаточной		-		
2.15	Посудомоечная буфета раздаточной		-		
3	Комната для приема пищи (персонал)		-		
4	Обеденный зал		130,05		

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 эксплуатации	Процент изношенности оборудования
1	Складские помещения					
2	Производственные помещения					
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)					
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Измельчитель овощей "Гамма-5А"	1	2011	27.07.2012	
2.3	Мясо-рыбный цех	Мясорубка МИМ-300М	1	2011	27.07.2012	

2.4	Догоготовочный цех					
2.5	Горячий цех	Пароварочный конвективный аппарат Плита электрическая 4-хконф.с жарочным шкафом Шкаф двухсекционный (электрожарка)	1 2 1	2011 2011 2011	27.07.2012 27.07.2012 27.07.2012	
2.6	Холодный цех	Холодильник Шкаф холодильный Шкаф холодильный низкотемпературный односекц.ШН-0.5	2 1 2	2008 2011 2008	2008 27.07.2012 2008	
2.7	Мучной цех					
2.8	Раздаточная					
2.9	Помещение для резки хлеба					
2.10	Помещение для обработки яиц					
2.11	Моечная кухонной посуды	Водонагреватель "Термек"	1	2019	Сентябрь 2021	
2.12	Моечная столовой посуды					
2.13	Моечная и кладовая тары					
2.14	Производственное помещение буфета раздаточной					
2.15	Посудомоечная буфета раздаточной					
3	Комната для приема пищи (персонал)					
4	Обеденный зал					

8.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования:

п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		Назначение	Марка	Производительность	Дата изготовления	Срок службы	Сроки профилактического осмотра
	Водонагреватель "Термек"						
	Холодильник	Для кратковременного хранения	ШХК 4М	от-2 до +10	Декабрь 2011	10 лет	

		пищевых продуктов, охлаждения продуктов					
Измельчитель овощей "Гамма-5А"	Для измельчения овощей	Гамма- 5АН		28.11.2011г.	8 лет		
Мясорубка МИМ-300М	Для измельчения мяса	МИМ- 300М		Октябрь 2011	10 лет		
Пароварочный конвективный аппарат	Приготовлен ия продуктов питания на различных режимах	ПКА 6- 1/1ПМ		2011г.	10 лет		
Плита электрическая 4- хконф.с жарочным шкафом	Для тепловой обработки в функциональ ных емкостях варки, жарки, тушения и пассивирова ния на предприятия общественно го питания	ПЭ-0,51 Ш		11.12.2011г.	10 лет		
Шкаф двухсекционный (электрожарка)	Для тепловой обработки в функциональ ных емкостях варки, жарки, тушения и пассивирова ния на предприятия общественно го питания	ЗШЖЭ- 1,36ЕП		ноябрь2011г.	10 лет		
Шкаф холодильный	Для кратковре менного хранения пищевых продуктов	СВ 105- S	от-2 до +10	03.12.2011г.	10 лет		
Весы	Для взвешивания продуктов питания	М-ER	От 0 кг до 15 кг	2011	8 лет		

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						
	Пароварочный конвективный аппарат	нет	нет	нет	нет	зав. производством	После каждого использования
	Шкаф двухсекционный (электрожарка)	нет	нет	нет	нет	зав. производством	После каждого использования
	Плита электрическая 4-хконф.с жарочным шкафом	нет	нет	нет	нет	зав. производством	После каждого использования
2	Механическое						
	Измельчитель овощей "Гамма-5А"	нет	нет	нет	нет	зав. производством	После каждого использования
	Мясорубка МИМ-300М	нет	нет	нет	нет	зав. производством	После каждого использования
3	Холодильное						
	Шкаф холодильный СВ 105-S	нет	нет	нет	нет	зав. производством	еженедельно
	Холодильник	нет	нет	нет	нет	зав. производством	еженедельно
4	Весомизмерительное	нет	нет	нет	нет	зав. производством	ежедневно

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
	Водонагреватель "Термек"	1	2021	30%	-
	Холодильник	2	2011	90%	-
	Измельчитель овощей "Гамма-5А"	1	2011	60%	-
	Мясорубка МИМ-300М	1	2011	60%	-

	Пароварочный конвективный аппарат	1	2011	60%	-
	Плита электрическая 4-хконф.с жарочным шкафом	1	2011	70%	-
	Шкаф двухсекционный (электрожарка)	1	2011	70%	-
	Шкаф холодильный	1	2011	80%	-

9.1. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений, площадь М ²	
		Количество единиц оборудования для бытовых целей	
1.	Комната для персонала	Площадь 7 кв.м	

10. Штатное расписание работников пищеблока (аутсорсинг)

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика оборудования столовой, площадь М ²					
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Заведующая производством	0,5	1	-	-	10	да
2	Повар	0,5	1	-	-	7	да
3	Кухонный работник	1	1	-	-	2	да

11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов

12. Перечень нормативных и технологических документов:

- Перспективное меню
- Ежедневное меню
- Меню раскладка
- Технологические карты (ТК)
- 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
- Ведомость контроля за рационом питания
- Приказ о составе бракеражной комиссии
- График дежурства преподавателей в столовой
- 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