

Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа с. Зеленый Дол»
Энгельсского муниципального района Саратовской области

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор МОУ «СОШ с. Зеленый Дол»
М. А. Гайсина
Приказ № 92 от 31.08.2023 года



ПАСПОРТ
Пищеблока МОУ «СОШ с. Зеленый Дол»

Адрес местоположения:
413146, Саратовская область,
Энгельсский район, с. Зеленый Дол,
Ул. Советская, 13
Телефон: 8(8453) 773-642
Эл. почта: engzelen@mail.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 организации

Руководство образовательной организации:

Директор: Гайсина Марина Ахатовна

Ответственный за питание обучающихся:

Заведующая хозяйством: Балбекова Ряшидя Зиннатовна

Численность педагогического коллектива: 15

Количество классов по уровню образования: 11

| № п/п | Классы | Количество классов | Численность обучающихся, всего чел. | В том числе льготной категории, чел. |
|--------------|--------|--------------------|-------------------------------------|--------------------------------------|
| 1 | 1 | 1 | 16 | 16 |
| 2 | 2 | 1 | 8 | 8 |
| 3 | 3 | 1 | 15 | 15 |
| 4 | 4 | 1 | 14 | 14 |
| 5 | 5 | 1 | 9 | 5 |
| 6 | 6 | 1 | 12 | 10 |
| 7 | 7 | 1 | 15 | 7 |
| 8 | 8 | 1 | 22 | 13 |
| 9 | 9 | 1 | 13 | 8 |
| 10 | 10 | 1 | 1 | - |
| 11 | 11 | 1 | 3 | - |
| Итого | | 11 | 128 | 96 |

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 | 53 | | |
| | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 53 | 53 | 100 |
| 2 | Учащиеся 5-8 классов | 58 | | |
| | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 35 | 35 | 60 |
| | в т.ч. за родительскую плату | 7 | 7 | 20 |
| 3 | Учащиеся 9-11 классов | 17 | | |
| | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 8 | 8 | 47 |
| | в т.ч. за родительскую плату | 8 | 8 | 47 |
| | Общее количество учащихся всех возрастных групп | 128 | | |
| | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 96 | 96 | 75 |

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 | 14 | | |
| | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 14 | 14 | 26 |
| 2 | Учащиеся 5-8 классов | 0 | 0 | 0 |
| | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 0 | 0 | 0 |
| | в т.ч. за родительскую плату | 0 | 0 | 0 |
| 3 | Учащиеся 9-11 классов | 0 | 0 | 0 |
| | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 0 | 0 | 0 |
| | в т.ч. за родительскую плату | 0 | 0 | 0 |
| | Общее количество учащихся всех возрастных групп | 0 | 0 | 0 |
| | в т.ч. учащиеся 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 «Успехъ» |
| Адрес местонахождения | 413100, Саратовская область, г. Энгельс, ул. Коммунистическая, д.40 |
| Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо | Фролова Наталья Владимировна |
| Контактные данные: тел. / эл. почта | 89198382633/ frolova-saratov@mail.ru |
| Дата заключения контракта | 09.01.2023г – 1-4 класс 09.01.2023г – 5-11 класс |
| Длительность контракта | 1-4 класс по дату окончания учебного 2022-2023года и с 01.09.2023г по 30.12.2023г 5-11 класс по 30.12.2023г |

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

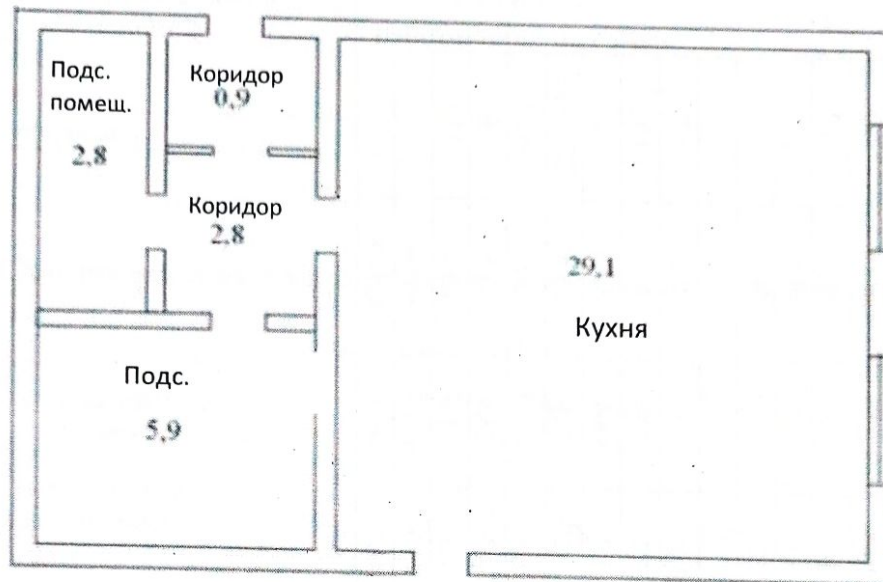
| | |
|----------------------------------|-----------------------------------|
| Вид транспорта | Газель Х 641 В 64 – Бубликов А.В. |
| Принадлежность транспорта | ООО «Успехъ» |
| Условия использования транспорта | Для перевозки пищевой продукции |

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



Общая площадь - 41,5 кв.м

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 | Столовые, работающие на сырье |
|-------|--------------------------------|-------------------------------|
| 1 | складские помещения | 8,7 |
| 2 | горячий цех | 29,1 |
| 3 | посудомоечная | 5,9 |

8.1 Характеристика технологического оборудования пищеблока

| п/п | Наименование цехов и помещений | Характеристика оборудования | | | | Процент изношенности оборудования |
|-----|--------------------------------|--|-----------------------------|------------------|------------------------------|-----------------------------------|
| | | наименование оборудования | Кол- во единиц оборудования | Дата его выпуска | Даты начала его эксплуатации | |
| 1 | Горячий цех | Электрический водонагреватель «Аристон» | 1 | 2009 | 2009 | 16,8 |
| 2 | | Мармит электрический МЭ -00.000РЭ | 1 | 2011 | 2011 | 6,2 |
| 3 | | Шкаф холодильный комбинированный двухсекционный ШХК-400М | 1 | 2011 | 2011 | 6,37 |
| 4 | | Шкаф жарочный ШЖЭ | 1 | 2011 | 2011 | 13,0 |
| 5 | | Электроплита ПЭ-048 ШП | 1 | 2011 | 2011 | 6,67 |
| 6 | | Электроплита ПЭ-048 ШП | 1 | 2009 | 2009 | 8,6 |
| 7 | | Холодильник «Саратов» | 2 | 2009 | 2009 | 13,96 |
| 8 | | Холодильник «Атлант» ХМ-4008-022 | 1 | 2012 | 2012 | 2,38 |
| 9 | | Мойка трехсекционная | 1 | 2011 | 2011 | 1,6 |

С учетом рекомендованного перечня оборудования в соответствии с требованиями для каждого цеха в соответствии с приложением 1.

8.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования:

| №п/п | Наименование технологического оборудования | Назначение | Марка | Производительность | Дата изготовления | Сроки профилактического осмотра |
|------|---|--|--------------|--------------------|-------------------|---------------------------------|
| 1 | Шкаф холодильный комбинированный двухсекционный | Хранение мясных и рыбных продуктов | ШХК-400М | 24ч в сутки | 2011 | 1 раз в год |
| 2 | Шкаф жарочный | Для приготовления вторых блюд | ШЖЭ | 4ч в сутки | 2011 | 1 раз в год |
| 3 | Электрический водонагреватель «Аристон» | Для мытья посуды | «Аристон» | 4 часа в день | 2009 | 1 раз в год |
| 4 | Мармит электрический | Для подогрева вторых блюд | МЭ - 00.000Р | 4 часа в день | 2011 | 1 раз в год |
| 5 | Электроплита | Для приготовления первых и третьих блюд и соусов | ПЭ-048 ШП | 4ч в сутки | 2009 | 1 раз в год |
| 6 | Холодильник | 1 Для проб и 1 для молочных продуктов | «Саратов» | 24 ч в сутки | 2009 | 1 раз в год |
| 7 | холодильник | Для хранения гастрономии | Атлант | 24 ч в сутки | 2012 | 1 раз в год |
| 8 | Мойка трехсекционная | Для мытья посуды | | 4 часа в сутки | 2011 | 1 раз в год |
| 9 | Электроплита | Для приготовления первых и третьих блюд и соусов | ПЭ-048 ШП | 4ч в сутки | 2011 | 1 раз в год |

8.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:

| | Наименование технологического оборудования | Наличие договора на тех-осмотр | Наличие договора на проведение метрологических работ | Проведение ремонта | Ответственный за состояние оборудования | График санитарной обработки оборудования |
|---|--|--------------------------------|--|--------------------|---|--|
| 1 | Тепловое | нет | нет | По необходимости | Балбекова Р.З. | 1 раз в полгода |
| 2 | Механическое | нет | нет | По необходимости | Балбекова Р.З. | 1 раз в год |
| 3 | Холодильное | нет | нет | По необходимости | Балбекова Р.З. | еженедельно |
| 4 | Весоизмерительное | нет | нет | По необходимости | Балбекова Р.З. | 2 раза в год |

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

| № п/п | Наименование оборудования | Характеристика оборудования столовой - площадь 41,5 М ² | | | Перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями |
|-------|---|--|-----------------------|-----------------------------------|--|
| | | Количество единиц оборудования | Дата его приобретения | Процент изношенности оборудования | |
| | Электрический водонагреватель «Аристон» | 1 | 2009 | 16,8 | 1. Столы разделочные с поверхностью для разделки продукции – 6 шт 2. Картофелечистка 3. Пила для разделки мяса, рыбы 4. Электромясорубка 5. Слайсер 6. Настольный куттер 7. Хлеборезка |
| | Мармит электрический МЭ -00.000РЭ | 1 | 2011 | 6,2 | |
| | Шкаф холодильный комбинированный двухсекционный ШХК- 400М | 1 | 2011 | 6,37 | |
| | Шкаф жарочный ШЖЭ | 1 | 2011 | 13,0 | |
| | Электроплита ПЭ-048 ШП | 1 | 2009 | 8,6 | |
| | Электроплита ПЭ-048 ШП | 1 | 2011 | 6,67 | |
| | Холодильник «Саратов» | 2 | 2009 | 13,96 | |
| | Холодильник «Атлант» ХМ-4008-022 | 1 | 2012 | 2,38 | |
| | Мойка трехсекционная | 1 | 2011 | 1,6 | |

9.1. Характеристика бытовых помещений

| № п/п | Перечень бытовых помещений | Характеристика помещений, площадь М ² | |
|-------|----------------------------|--|--|
| | | Количество единиц оборудования для бытовых целей | |
| 1. | Складское помещение | 1- Площадь 5,9 кв.м. Для хранения сыпучих продуктов. | |
| 2 | Складское помещение | 1- Площадь 2,8 кв.м. Для хранения овощей | |

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 | 1 | 1 | Среднее специальное | | 3 года | да |
| 2 | Повар | 1 | 1 | Среднее специальное | | 3 года | да |

11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов 1-4 класс
- самообслуживание 5-7 класс
- самообслуживание 8-11 класс

12. Перечень нормативных и технологических документов:

- Перспективное 10-дневное 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

Приложение 1

Рекомендованный перечень оборудования для оснащения столовых, организуемых по разным моделям питания обучающихся в общеобразовательных организациях*

** Тип, марка и количество оборудования зависят от количества обучающихся в общеобразовательной организации*

1. Овощерезка
2. Картофелечистка
3. Пила для разделки мяса, рыбы
4. Электромясорубка
5. Слайсер
6. Настольный куттер
7. Хлебозерка