

Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа п. Новопушкинское»
Энгельсского муниципального района Саратовской области

УТВЕРЖДАЮ
Директор МОУ «СОШ п. Новопушкинское»
Е. В. Назаренко
приказ № 187 от «06» 09 2023 г.



ПАСПОРТ

пищеблока МОУ «СОШ п. Новопушкинское»

Адрес месторасположения:
Саратовская обл., Энгельсский р-н,
п. Новопушкинское, бульвар им. Вавилова, 7.

телефон: 8 (8453) 77-62-12
эл почта: engnov1@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 образовательной организации

Руководитель образовательной организации:

Директор: Назаренко Елена Викторовна

Ответственный за питание обучающихся:

(должность) педагог-психолог Сероглазова Надежда Николаевна

Численность педагогического коллектива: 27 человек

Количество классов по уровням образования: 19

№ п/п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	2	46	0
2	2 класс	2	34	0
3	3 класс	2	38	0
4	4 класс	2	49	0
5	5 класс	2	34	8
6	6 класс	2	38	8
7	7 класс	2	38	8

8	8 класс	1	23	4
9	9 класс	2	40	7
10	10 класс	1	17	6
11	11 класс	1	13	1
Итого		19	370	42

2. Охват горячим питанием по возрастным группам обучающихся

2.1 Охват одnorазовым 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	167	167	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			
2	Учащиеся 5-8 классов	133	34	25,6
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	28	28	21,1
	в т.ч. за родительскую плату	6	6	4,5
3	Учащиеся 9-11 классов	70	17	24,2
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	14	14	20
	в т.ч. за родительскую плату	3	3	4,2
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	370	218	58,9
	в том числе льготных категорий	209	209	56,5

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	167	25	14,9
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	11	11	6,5
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
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	167	25	14,9
	в том числе льготных категорий	0	11	6,5

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

Модель предоставления питания	Предварительное накрытие стола
Оператор питания, наименование	ООО «Большая перемена»
Адрес местонахождения	Саратовская область, город Балаково, ул Московская, дом 79
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Волков Сергей Николаевич
Контактные данные: тел. / эл. почта	bpkshp@mail.ru
Дата заключения контракта	01.09.2023г.
Длительность контракта	31.12.2023г.

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

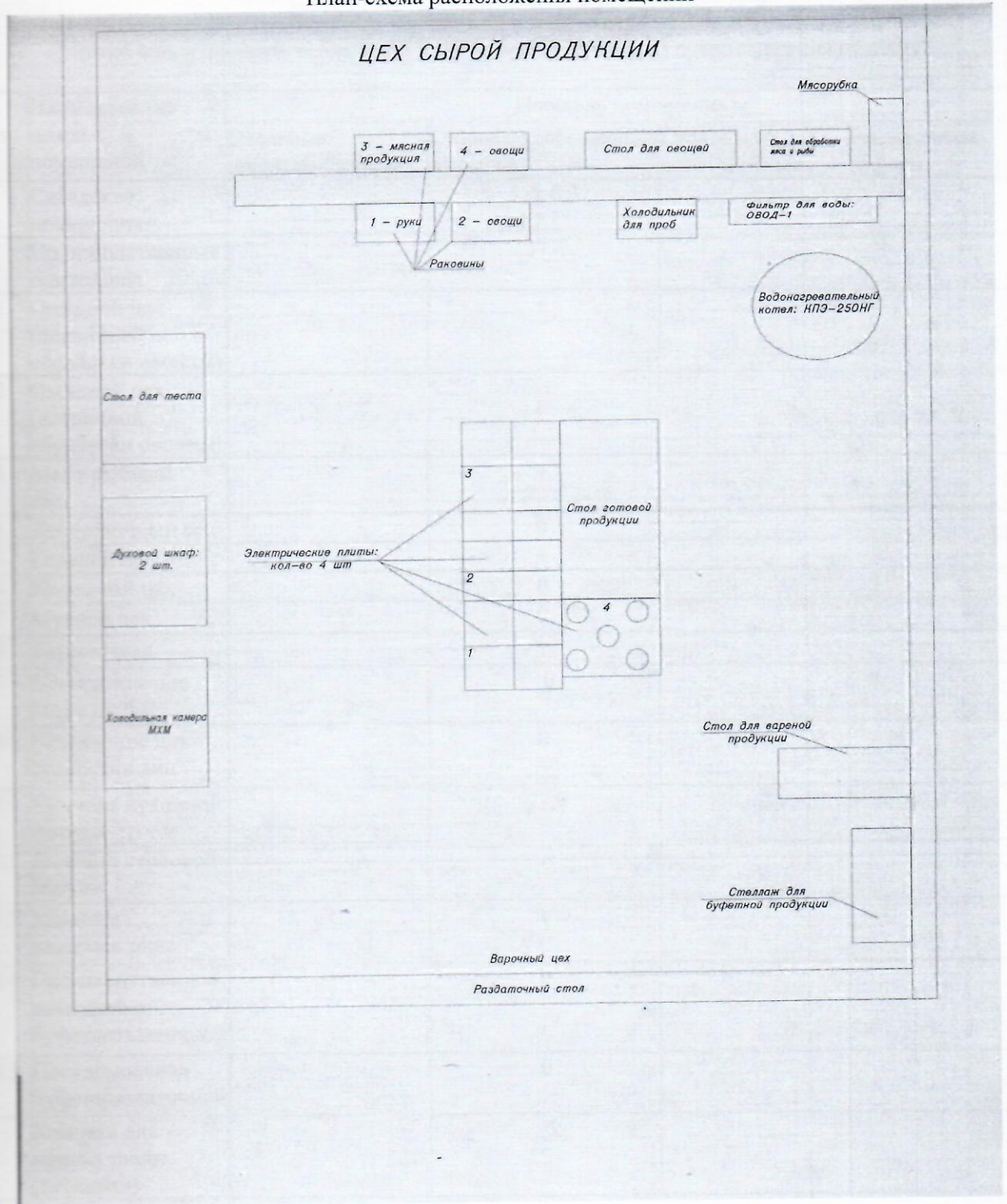
Вид транспорта	Грузовая газель
Принадлежность транспорта	ООО «Большая перемена»
Условия использования транспорта	Для доставки продуктов

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)

Наименование цехов и помещений	Площадь помещения м ²			
	Столовые школьно-базовые	Столовые, работающие на сырье	Столовые доготовочные	Раздаточные, буфеты
Складские помещения		5,4; 8,3 ; 8,7		
Производственные помещения		57,4		
Овощной цех (первичной обработки овощей)		+		
Овощной цех (вторичной обработки овощей)		+		
Мясо-рыбный цех		+		
Доготовочный цех		0		
Горячий цех		+		
Холодный цех		0		
Муочной цех		0		
Раздаточная		+		
Помещение для резки хлеба		0		
Помещение для обработки яиц		0		
Моечная кухонной посуды		27,0		
Моечная столовой посуды				
Моечная и складовая тары		+		
Производственное помещение буфетараздаточной		0		
Посудомоечная буфетараздаточной		0		
Комната для приема пищи персонал)		5		

8.1 Характеристика технологического оборудования пищеблока

Наименование цехов и помещений	Характеристика оборудования				
	наименование оборудования	Кол- во единиц оборудования	Дата его выпуска	Даты начала его эксплуатации	Процент изношенности оборудования
Горячий цех	Шкаф холодильный 2х-секционный, ШХК – 400М	1	22.12.2011	22.12.2011	50%
	Холодильник «Саратов –	1	27.10.2011	27.10.2011	50%

		263» КШД -200/30				
		Холодильник «Саратов», КШ-160	1	2001	2001	95%
		Эл.шкаф жарочный 2-х секционный, 2ШЖЭ-1,36 П-0,3	1	19.12.2011	19.12.2011	50%
		Плита эл. 4-х конфорочная с жарочным шкафом, ПЭ-48ШП	1	19.12.2011	19.12.2011	50%
		Плита, ПЭ-054 ШП	2	12.10.2011 10.11.1988	12.10.2011 10.11.1988	100%
		Плита эл. 4х конфорочная с жарочн. шкафом ЭП-4ЖШ	1	30.11.2012	30.11.2012	40%
		Котел пищеварочный с негерметичной крышкой, КПЭМ-160/9Т	1	28.11.2013	28.11.2013	40%
		Система очистки и обеззараживания воды, «Радуга М»	1	1998	1998	100%
2	Холодный цех, Мясо-рыбный цех	Электрическая мясорубка, АП50-3МТ	1	1989	1989	100%
		Весы механические	1	2010	2010	50%
		Производственные столы	8	2008	2008	50%
		Раковина для мытья посуды	2	1989	1989	100%
3	Моечная столовой посуды	Раковина для мытья посуды	5	2шт-1989 3шт-2011	2шт-1989 3шт-2011	100%
		Стеллажи для сушки посуды	4	1989	1989	100%
4	Раздаточный	Раздаточный стол	2	1991	1991	100%
		Стелаж для х/б изделий	1	1989	1989	100%
		Производственные столы	3	1989	1989	100%

8.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования:

п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		Назначение	Марка	Производительность	Дата изготовления	Срок службы	Сроки профилактического осмотра
	0	0	0	0	0	0	0

8.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:

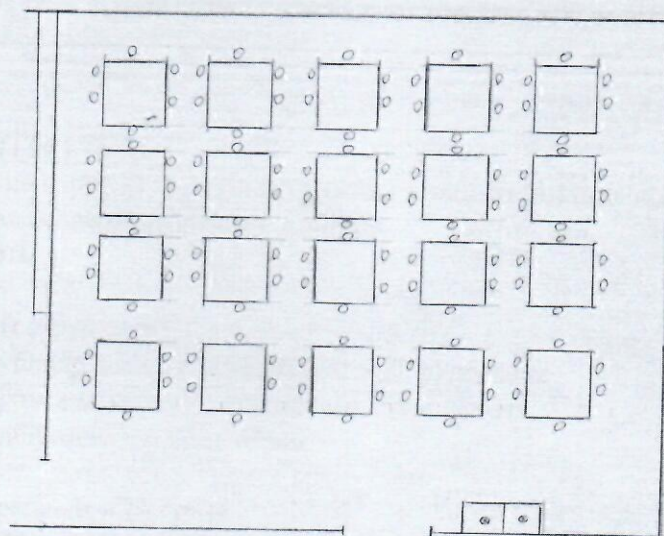
№/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика мероприятий					
		Наличие договора на техосмотр	Наличие договора на проведение метрологических работ	Проведение ремонта	План приобретения нового и замена старого оборудования	Ответственный за состояние оборудования	График санитарной обработки оборудования
1	Тепловое	0	0	0	0	0	0

ническое	0	0	0	0	0	0
дильное	0	0	0	0	0	0
измерительное	0	0	0	0	0	0

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

Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой - площадь 175,6 М ²			
	Количество единиц оборудования	Дата его приобретения	Процент изношенности оборудования	Перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями
Стул	120	2010	50%	-
Столы	20	2000	70%	-
Раковины	2	2007	60%	-

ПЛАН-СХЕМА СТОЛОВОЙ



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	5	

10. Штатное расписание работников пищеблока (аутсорсинг)

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика оборудования столовой, площадь М ²					
		количество ставок	комплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	на. мед.
1	Повар, зав. производством	1	1	Основное общее	-	5	имеет
2	Кух. работник	1	1	Основное общее	-	15	имеет
3	Раздатчица	1	1	Основное общее	-	2	имеет

11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов

12. Перечень нормативных и технологических документов:

- Примерное двухнедельное меню
- Ежедневное меню
- Меню раскладка
- Технологические карты (ТК)
- Технич.-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