

ПАСПОРТ

пищеблока МОУ «СОШ п. Возрождение»
наименование образовательной организации

Адрес месторасположения: Саратовская область, Хвалынский район, поселок Возрождение, улица Максима Горького, дом 5

телефон: 8(84595)2-82-94 эл почта: vock14@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
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, указываются следующая информация:

Руководитель образовательной организации: Пузырникова Светлана Александровна

Ответственный за питание обучающихся: Тимошина Ольга Викторовна

Численность педагогического коллектива: 20 чел.

Количество классов по уровням образования

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	1	12	12
2	2 класс	1	24	24
3	3 класс	1	13	13
4	4 класс	1	20	20
5	5 класс	1	16	6
6	6 класс	1	15	9
7	7 класс	1	20	12
8	8 класс	1	18	12
9	9 класс	1	26	14
10	10 класс	1	11	6
11	11 класс	1	5	2

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	-		
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	-		
2	Учащиеся 5-8 классов	67	62	92
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	39	34	50
	в т.ч. за родительскую плату	28	28	42
3	Учащиеся 9-11 классов	42	39	93

	в т.ч. учащиеся льготных категорий	22	20	47
	в т.ч. за родительскую плату	20	19	45
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	109	101	92
	в том числе льготных категорий	59	54	49,5

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	69	69	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	69	69	100
2	Учащиеся 5-8 классов	2	2	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	2	2	100
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	71	71	100
	в том числе льготных категорий	71	71	100

3. Модель предоставления услуги питания столовая на сырье.

4. Использование специализированного транспорта для перевозки продуктов питания

Вид транспорта	Автомобиль, специализированный транспорт
Принадлежность транспорта	-транспорт поставщиков
Условия использования транспорта	Доставка продуктов по предварительной заявке

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	водонагреватели
Отопление	собственная модульная котельная
Водоотведение	централизованное
Вентиляция помещений	естественная

6. Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока-100 человек

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, работающие на сырье	Столовые школьно базовые, м ²	Столовые доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения	15.36			
2	Производственные помещения	56			
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	7.80			-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	7,80			-
2.3	Мясо-рыбный цех	8.34		-	-
2.4	Доготовочный цех	-	-		-
2.5	Горячий цех	19.20			-
2.6	Холодный цех	8.20			-
2.7	Мучной цех	-		-	-
2.8	Раздаточная				
2.9	Помещение для резки хлеба	-		-	-
2.10	Помещение для обработки яиц			-	-

2.11	Моечная кухонной посуды	7.94			-
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)	-			

8.1 Характеристика технологического оборудования пищеблока

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Характеристика оборудования				
		наименование оборудования	количество единиц оборудования	дата его выпуска	даты начала его эксплуатации	процента изношенности и оборудования
1	Горячий цех	Плита электрическая 4-х комфорочная на подставке	2	2009г	2010г	0
		Шкаф жарочный -2х секционный	1	2015г	2016г	0
		Мармит МЭС-2с-80	1	2010г	2011г	0
		Мармит МЭ-1	1	2010г	2011г	0

		Универсальная кухонная машина				
		Производственные столы	5	2016г	2017г	0
		Холодильный шкаф среднетемпературный	1	2008г	2009г	0
		Раковина для мытья рук	1	2012г	2013г	0
2	Холодный цех	Производственные столы	3	2017г	2018г	0
		Холодильный шкаф ларь «Бирюса	1	2020г	2021г	0
		Холодильный шкаф ларь «Бирюса	2	2021г	2022г	0
		Моечная ванна для овощей	2	2019г	2020г	0
3	Мясо-рыбный цех	Мясорубка, производственная МИМ300 кг/час	1	2008г	2010	0
		Машина для тонкого измельчения пищевых продуктов (протирка)	-	-	-	-
4	Овощной цех	Овощерезательная машина МПР-350М	1	2008г	2009г	0
		Картофелечистка	-	-	-	-
5	Мучной цех	Машина тестомесильная габаритная 60 л	-	-	-	-
		Шкаф расстоечный тепловой	-	-	-	-

Указать перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями для каждого цеха в соответствии с **приложением А**.

8.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования:

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производительность	дата изготовления	срок службы	сроки профилактического осмотра
1	Тепловое	Плита электрическая	ЭПК-27Н	16,8 кВт	2009г	неограничен	1р в квартал
		Шкаф электропекарный	ЭШ-3К	15,6 кВт	10.2008г	10 лет	1р в квартал
		Шкаф жарочный электрический	ШЖЭ-3	14,4 кВт	01.2015г	10 лет	1 р в квартал
		Мармит	МЭС-2с-80		2010г	10 лет	1р в квартал
		Мармит	МЭ-1		2010г	10 лет	1р в квартал
2	Механическое	Машина протирачно-резательная	МПР-350М-01	600кг/ч	15.07.2008	неограничен	1 р в квартал
		Мясорубка для предприятий общественного	МИМ - 600	600кг/ч	15.07.2008	неограничен	1 р в квартал

3	Холодильное	Шкафы холодильные Ларь «Бирюса»	285 КХ		07.2020г	12 лет	1р в квартал
		Холодильники копрессорные двухкамерные «Саратов»				-	1 р в кватал
4	Весоизмери- тельное	Весы платформенные для статического взвешивания	СКЕ		2009г	-	1р в год
		Весы электронные	PKS	-	2015	-	1 р в год

8.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:

№ п/п	Наименование технологиче- ского оборудования	Характеристика мероприятий					
		наличие договора на техосмотр	наличи е догово ра на провед ение метрологичес ких работ	проведение ремонта	план приоб ретен ия новог о и замен а старо го обору дован ия	ответствен ный за состояние оборудова ния	график санитарной обработки оборудования
1	Тепловое			по заявкам		Заместитель директора по АХР	имеется
2	Механическое			по заявкам		Заместитель директора по АХР	имеется
3	Холодильное			по заявкам		Заместитель директора по АХР	имеется

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 и оборудования	перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями
1	тепловое	5	2008-2015гг	0	нет
2	механическое	2	2008г	0	нет
3	холодильное	2	2021-22гг	0	нет

9.1 Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М ²	
		Количество единиц оборудования для бытовых целей	
1	Помещение уборочного инвентаря		2.46
2	Гардероб персонала с душевой		-
3	Санузел для персонала кухни		-
4	Комната персонала кухни		-

10. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика оборудования столовой -, площадь М ²					
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Повар	1	100%	Среднее специальное	4	15	Есть в наличии
2	Повар	1	100%	Среднее специальное	4	22	Есть в наличии
3	Кухонный рабочий	0,5	100%	Среднее специальное	2	22	Есть в наличии
3	Кухонный рабочий	1	100%	Среднее	2	6	Есть в наличии

11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов

12. Перечень нормативных и технологических документов:

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

Рекомендованный перечень оборудования для оснащения столовых, организующих по разным моделям питание обучающихся в общеобразовательных организациях*

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Модели предоставления питания обучающимся в общеобразовательных организациях			
		Комбинат школьного питания	Столовые, работающие на сырье	Столовые доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	2	3	4	5	6
1	Складские помещения	Стеллажи для хранения продуктов (стационарные)	Стеллажи для хранения продуктов (стационарные)	Стеллажи для хранения продуктов (стационарные)	Стеллажи для хранения продуктов (стационарные)
		Стеллажи для гастроемкостей (передвижные)	Стеллажи для гастроемкостей (передвижные)	Стеллажи для гастроемкостей (передвижные)	
		Подтоварники (деревянные)	Подтоварники (деревянные)	Подтоварники (деревянные)	Подтоварники (деревянные)
		Холодильные шкафы среднетемпературные	Холодильные шкафы среднетемпературные	Холодильные шкафы среднетемпературные	Холодильные шкафы среднетемпературные
		Холодильные шкафы низкотемпературные	Холодильные шкафы низкотемпературные	Холодильные шкафы низкотемпературные	
		Весы товарные	Весы товарные	Весы товарные	Весы товарные
		Контейнеры передвижные для гастроемкостей			Контейнеры передвижные для гастроемкостей
2	Производственные помещения				
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	Стеллажи для временного хранения продуктов (стационарные)	Стеллажи для временного хранения продуктов (стационарные)		
		Производственные столы	Производственные столы		
		Картофелеочистительная машина	Картофелеочистительная машина		
		Овощерезательная машина	Овощерезательная машина		
		Моечные ванны	Моечные ванны		

		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук		
		Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной		
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной	
		Производственные столы	Производственные столы	Производственные столы	
		Моечные ванны	Моечные ванны	Моечные ванны	
		Универсальный привод	Универсальный привод	Универсальный привод	
		Холодильный шкаф среднетемпературный	Холодильный шкаф среднетемпературный	Холодильный шкаф среднетемпературный	
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	
2.3	Мясорыбный цех	Производственные столы для разделки (мяса, рыбы, птицы)	Производственные столы для разделки (мяса, рыбы, птицы)		
		Холодильный шкаф среднетемпературный	Холодильный шкаф среднетемпературный		
		Холодильный шкаф низкотемпературный (при необходимости)			
		Электромясорубка	Электромясорубка		
		Универсальный привод	Универсальный привод		
		Колода для разрубки мяса	Колода для разрубки мяса		
		Моечные ванны (для мяса и птицы; рыбы)	Моечные ванны (для мяса и птицы; рыбы)		
		Весоизмерительное оборудование	Весоизмерительное оборудование		
		Фаршемешалка (при необходимости)			
		Котлетоформовочный аппарат (при необходимости)			
		Раковина для	Раковина для		

		мытья рук	мытья рук		
2.4	Доготовочный цех			Производственные столы	
				Холодильные шкафы среднетемпературные	
				Овощерезательная машина	
				Моечные ванны	
				Стеллаж передвижной	
				Раковина для мытья рук	
2.5	Горячий цех	При наличии зала: Котел электрический (емкость зависит от мощности)	Котел электрический (емкость зависит от мощности)	Котел электрический (емкость зависит от мощности)	
		Сковорода электрическая	Сковорода электрическая		
		Жарочный шкаф или Пароконвектомат или Конвектомат	Жарочный шкаф или Пароконвектомат или Конвектомат	Жарочный шкаф или Пароконвектомат или Конвектомат	
		Плита электрическая	Плита электрическая	Плита электрическая	
		Привод универсальный или протирочная машина	Привод универсальный или протирочная машина	Привод универсальный или протирочная машина	
		Весоизмерительное оборудование	Весоизмерительное оборудование	Весоизмерительное оборудование	
		Производственные столы	Производственные столы	Производственные столы	
		Холодильный шкаф среднетемпературный	Холодильный шкаф среднетемпературный	Холодильный шкаф среднетемпературный	
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	
2.6	Холодный цех	Производственные столы (не менее 2-х)	Производственные столы (не менее 2-х)	Производственные столы (не менее 2-х)	
		Холодильный шкаф	Холодильный шкаф	Холодильный шкаф	

		среднетемпературный (не менее 2-х)	среднетемпературный (не менее 2-х)	среднетемпературный (не менее 2-х)	
		Привод универсальный или Овощерезательная машина, МРОВ	Привод универсальный или Овощерезательная машина, МРОВ, слайстер, блендер	Овощерезательная машина, МРОВ, слайстер, блендер	
		Моечная ванна (для овощей, зелени, фруктов, не подлежащих термической обработке)	Моечная ванна (для овощей, зелени, фруктов, не подлежащих термической обработке)	Моечная ванна (для овощей, зелени, фруктов, не подлежащих термической обработке)	
		Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха	Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха	Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха	
		Весоизмерительное оборудование	Весоизмерительное оборудование	Весоизмерительное оборудование	
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	
		Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной	
2.7	Мучной цех	Производственные столы (с деревянным покрытием)	Производственные столы (с деревянным покрытием)	Совмещается с горячим цехом: Производственные столы (с деревянным покрытием)	
		Тестомесильная машина	Тестомесильная машина	Тестомесильная машина	
		Просеиватель муки (при необходимости)	Просеиватель муки (при необходимости)		
		Привод универсальный	Привод универсальный		
		Пекарский шкаф	Пекарский шкаф	Пекарский шкаф	
		Стеллажи передвижные	Стеллажи передвижные	Стеллажи передвижные	
		Весоизмерительное оборудование	Весоизмерительное оборудование	Весоизмерительное оборудование	
		Моечные ванны	Моечные ванны	Моечные ванны	
		Холодильный шкаф	Холодильный шкаф		

		среднетемпературный	среднетемпературный		
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук		
2.8	Раздаточная	При наличии зала: Раздаточная линия (мармиты для первых, вторых, холодных и сладких блюд)	Раздаточная линия (мармиты для первых, вторых, холодных и сладких блюд)	Раздаточная линия (мармиты для первых, вторых, холодных и сладких блюд)	Раздаточная линия (мармиты для первых, вторых, холодных и сладких блюд)
		Холодильные прилавки (витрина, секция)	Холодильные прилавки (витрина, секция)	Холодильные прилавки (витрина, секция)	Холодильные прилавки (витрина, секция)
			Касса	Касса	Касса
2.9	Помещение для резки хлеба	Шкафы для хранения хлеба	Шкафы для хранения хлеба	Совмещается с холодным цехом: Шкафы для хранения хлеба	
		Производственный стол	Производственный стол	Производственный стол	
		Хлеборезательная машина	Хлеборезательная машина		
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук		
2.10	Помещение для обработки яиц	Производственный стол	Производственный стол	Совмещается с доготовочным цехом	
		Моечные ванны (по санитарным требованиям)	Моечные ванны (по санитарным требованиям)		
		Емкость для обработки яиц	Емкость для обработки яиц		
		Овоскоп	Овоскоп		
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук		
2.11	Моечная кухонной посуды	Производственный стол	Производственный стол	Производственный стол	
		Моечные ванны	Моечные ванны	Моечные ванны	
		Стеллаж стационарный	Стеллаж стационарный	Стеллаж стационарный	
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	
2.12	Моечная столовой посуды	При наличии зала: Производственный стол	Производственный стол	Производственный стол	

		Посудомоечная машина	Посудомоечная машина	Посудомоечная машина	
		Моечные ванны (трехсекционные)	Моечные ванны (трехсекционные) ^{е)}	Моечные ванны (трехсекционные) ^{е)}	
		Моечные ванны (двухсекционные)	Моечные ванны (двухсекционные) ^{е)}	Моечные ванны (2-хсекционные)	
		Шкаф для хранения посуды или Стеллаж стационарный	Шкаф для хранения посуды или Стеллаж стационарный	Шкаф для хранения посуды или Стеллаж стационарный	
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	
2.1	Моечная и кладовая тары	Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной	
3		Контейнер передвижной	Контейнер передвижной	Контейнер передвижной	
		Моечная ванна (двухсекционная)	Моечная ванна (двухсекционная)	Моечная ванна (двухсекционная)	
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	
2.1	Производственное помещение буфет-раздаточной				Производственные столы (не менее двух)
4					Электроплита
					Микроволновая печь
					Холодильные шкафы среднетемпературные (не менее двух)
					Раковина для мытья рук
2.1	Посудомоечная буфет-раздаточной				Моечные ванны для мытья посуды (3 шт.)
5					Двухсекционная ванна (для стеклянной посуды и приборов)
					Стеллаж стационарный или Шкаф для

					хранения посуды
					Раковина для мытья рук
3	Комната для приема пищи (персонал)	Производственные столы	Производственные столы	Производственные столы	Производственные столы
		Электроплита	Электроплита	Электроплита	Электроплита
		Микроволновая печь	Микроволновая печь	Микроволновая печь	Микроволновая печь
		Холодильник бытовой	Холодильник бытовой	Холодильник бытовой	Холодильник бытовой
		Моечная ванна	Моечная ванна	Моечная ванна	Моечная ванна
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук

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

