

Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа с.Терновка
имени Александра Петровича Калашникова»
Энгельсского муниципального района Саратовской области



УТВЕРЖДАЮ
Директор МОУ «СОШ с.Терновка
Имени А.П.Калашникова»
/Т.Н. Николаева
приказ № 135-хл от « 30 » 11 2023 г.

ПАСПОРТ

пищеблока МОУ «СОШ с. Терновка
имени А.П.Калашникова»

Адрес месторасположения: Юридический адрес: 413152,

Саратовская область,
Энгельсский район,
с. Н. Терновка ул. Ленина дом 2,
тел. 8(8453) 77-71-17
Email: engtern@mail.ru

**Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа с.Терновка
имени Александра Петровича Калашникова»
Энгельсского муниципального района Саратовской области**

УТВЕРЖДАЮ
Директор МОУ «СОШ с.Терновка
Имени А.П.Калашникова»
_____ /Т.Н. Николаева
приказ № 135-хд от « 30 » 11 2023 г.

ПАСПОРТ

**пищеблока МОУ «СОШ с. Терновка
имени А.П.Калашникова»**

Адрес месторасположения: Юридический адрес: 413152,

**Саратовская область,
Энгельсский район,
с. Н. Терновка ул. Ленина дом 2,
тел. 8(8453) 77-71-17
Email: engtern@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: Николаева Таисия Назришоевна

Ответственный за питание обучающихся:

Заведующий хозяйством: Миллер Ольга Александровна

Численность педагогического коллектива: 17 человек

Количество классов по уровням образования: 12

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	1	19	-
2	2 класс	1	16	7
3	3 класс	1	20	10
4	4 класс	1	17	5
5	5 класс	1	20	9
6	6 класс	1	12	4
7	7 а- 7б класс	2	26	10

8	8 класс	1	20	6
9	9 класс	1	15	5
10	10 класс	1	7	1
11	11 класс	1	9	1
Итого		12	181	58

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	72	72	45,9%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	22		
2	Учащиеся 5-8 классов	78	50	31,8%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	28	28	17,8%
	в т.ч. за родительскую плату	10		
3	Учащиеся 9-11 классов	31	10	6,4%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	7		
	в т.ч. за родительскую плату	3		
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	181	109	69,4%
	в том числе льготных категорий			

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	72	22	14,0 %
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	22	0	0
2	Учащиеся 5-8 классов	78	0	0
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	28	0	0
	в т.ч. за родительскую плату	3	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	3	0	0
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	177	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	На сырье
Оператор питания, наименование	ООО « Большая перемена»
Фамилия, имя руководителя, контактное лицо	Волков Сергей Николаевич
Контактные данные: тел. / эл. почта	8(927) 224-76-10 Info@bpeard.ru
Дата заключения контракта	01.09.2023г
Длительность контракта	31.12.2023г.

Адрес
местонахождения

413850, Саратовская область, город Балаково, улица Московская, дом 79 т.

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	Фургон хлебный В745АУ В719МХ АО « Знак хлеба»
Принадлежность транспорта	ГК « Белая долина», АО Знак Хлеба, 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	1	-	5,9м2	-
2	Производственные помещения	1	-	37,5м2	-
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	1	-	20,6м2	-
2.3	Мясо-рыбный цех	1	-	14,5м2	-
2.4	Доготовочный цех	1	-	37,5м2	-
2.5	Горячий цех	1	-	8,6м2	-
2.11	Моечная кухонной посуды	1	-	21,9м2	-

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	Мясо-рыбный цех	Холодильник	1	2011г	2011г	50%
2	Горячий цех	Шкаф жарочный	1	1988г	1988г	60%
3	Доготовочный цех	Плита 4х эл.ком с жарочным шкафом,	1	2011г.	2011г	60%
		Электросковорода,	1	1984г	1984г	80%
		Мармит	1	2011г	2011г	70%

Указать перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями для каждого цеха в соответствии с **приложением 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	Шкаф Холодильный	Для охлаждения продуктов	-	140л	2011г	12лет	
2	Шкаф жарочный	Для приготовления пищи	-	70л	1988г	35г	
3	Плита 4х эл.ком с жарочным шкафом,	Для приготовления пищи		50л	2011г	12лет	
4	Мармит	Для поддержания температурного режима пищи		-	2011г	12лет	
5	Электросковорода,	Для приготовления пищи		60л	1984г	39лет	
7	Шкаф Холодильный шкх-400	Для охлаждения продуктов		250л	2011г	12лет	
8	Электроплита	Для приготовления пищи		100л	1985г	40лет	
9	Водонагреватель	Для нагрева воды		50л	2005г	18лет	

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

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой - площадь				Перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями
		Количество единиц оборудования	Дата его приобретения	Процент изношенности оборудования		
1	Шкаф Холодильный	1	2011г	50%	Морозильная камера	
2	Мармит	1	2011г	-	-	
3	Электросковорода,	1	1984г	70%	Электросковорода	
4	Электроплита,	2	1985г	80%	Электроплита	
5	Шкаф Холодильный	1	2011г	50%	Шкаф Холодильный	
6	Плита 4х эл.ком с жарочным	1	2011г.	70%	Плита 4х эл.ком с жарочным шкафом	

	шкафом				
7	Шкаф жарочный	1	1988г.	80%	Шкаф жарочный
8	Водонагреватель	1	2005	50%	Водонагреватель

9.1. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений, площадь М ²	
		Количество единиц оборудования для бытовых целей	
1.	Моечная кухонной посуды	1	21,9м ²
2	Мясо-рыбный цех	1-	14,5м ²
3	Производственные помещения	1-	37,5м ²
4	Складские помещения	1-	5,9м ²
5	Овощной цех (первичной обработки овощей)	1-	20,6м ²
6	Доготовочный цех	1-	37,5м ²
7	Горячий цех	1	8,6 м ²

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	Зав. производством	1	Муханова А.Б.	Среднеспециальное	4	17	Есть
2	Повор	1	Низеева А.Б.	Среднеспециальное	3	3	Есть
3	Кух работник	1	Анина Ю.А.	Среднеспециальное	-	3	есть

11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов

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 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

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

Приложение 1

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

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