

Муниципальное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №19»
Энгельсского муниципального района Саратовской области

УТВЕРЖДАЮ
Директор МОУ «СОШ №19»
_____ / Кадькова М.Н.
приказ № _____ от «__» _____ 2022 г.



ПАСПОРТ

пищеблока МОУ «СОШ №19»

Адрес месторасположения:

телефон: 8 (8453) 55-45-56
эл почта: school_19_19@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: Кадыкова Марина Николаевна

Ответственный за питание обучающихся:

(должность) Заместитель директора по УВР Акименко Татьяна Анатольевна (приказ 169 о/д от 01.09.2021 год)

Численность педагогического коллектива: 57 человек

Количество классов по уровням образования: 29

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	3	93	0
2	2 класс	3	96	0
3	3 класс	4	108	0
4	4 класс	3	79	0
5	5 класс	3	79	9
6	6 класс	3	83	16

7	7 класс	3	84	21
8	8 класс	3	70	10
9	9 класс	3	73	14
10	10 класс	1	22	3
11	11 класс	1	19	2
Итого		29	836	75

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	376	376	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	15	1,8
2	Учащиеся 5-8 классов	315	106	33,6
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	56	56	6,7
	в т.ч. за родительскую плату	37	37	4,4
3	Учащиеся 9-11 классов	104	31	12,4
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	19	19	2,3
	в т.ч. за родительскую плату	16	16	1,9
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	836	518	61,9
	в том числе льготных категорий	75	75	8,9

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	54	54	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
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	54	54	100
	в том числе 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 "Большая перемена"
Адрес местонахождения	413850 ,Саратовская область, город Балаково, улица Московская, дом 79.
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Филимонов Илья Сергеевич
Контактные данные: тел. / эл. почта	8(8453) 23-23-12
Дата заключения контракта	5-9 классы 10.01.2022 №3/2022; 1-4 классы 01.03.2022 №4/2022
Длительность контракта	до 31.12.2022

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

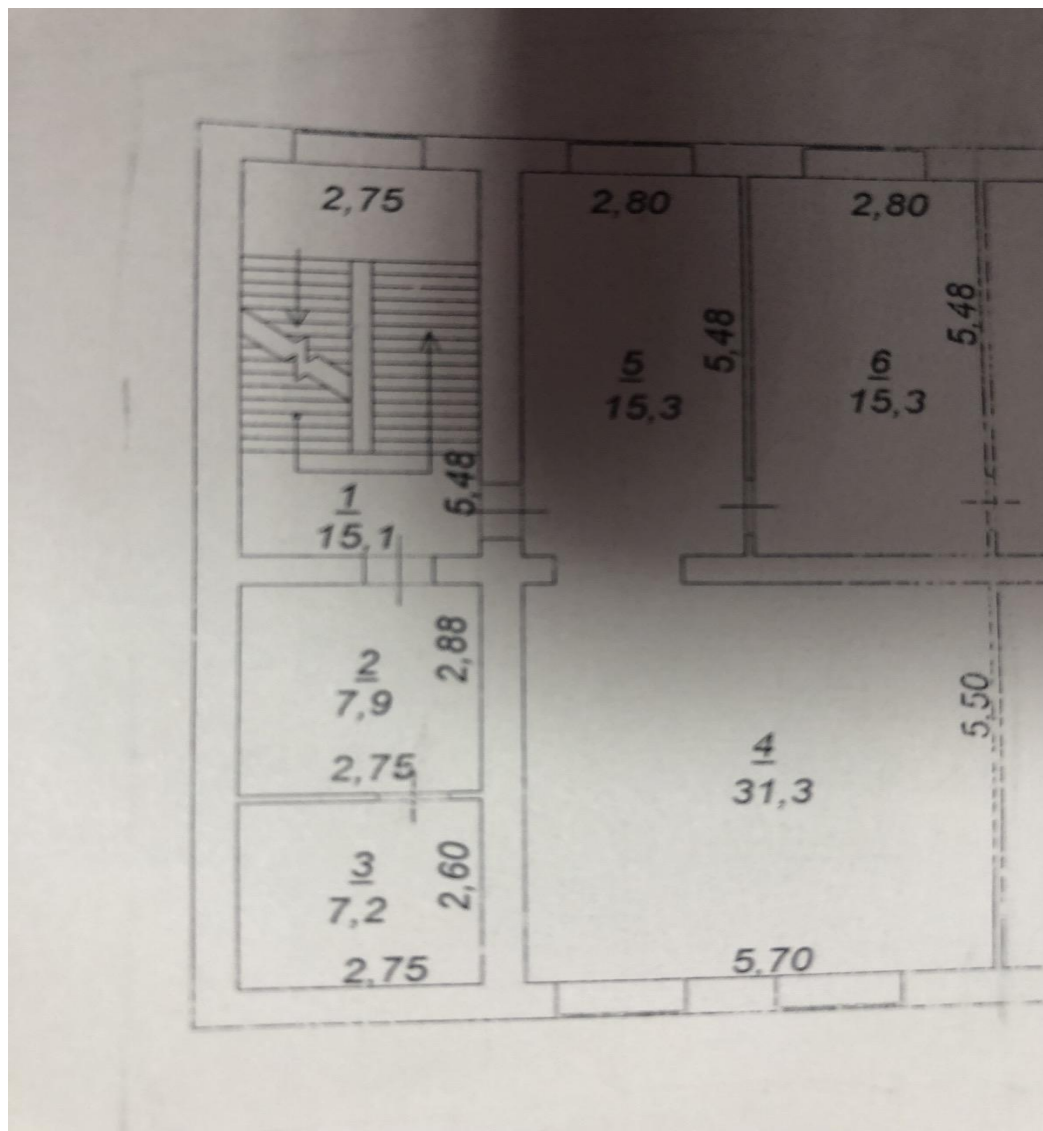
Вид транспорта	Специализированный
Принадлежность транспорта	ООО "Большая перемена"
Условия использования транспорта	Доставка пищевых продуктов

5. Инженерное обеспечение пищеблока

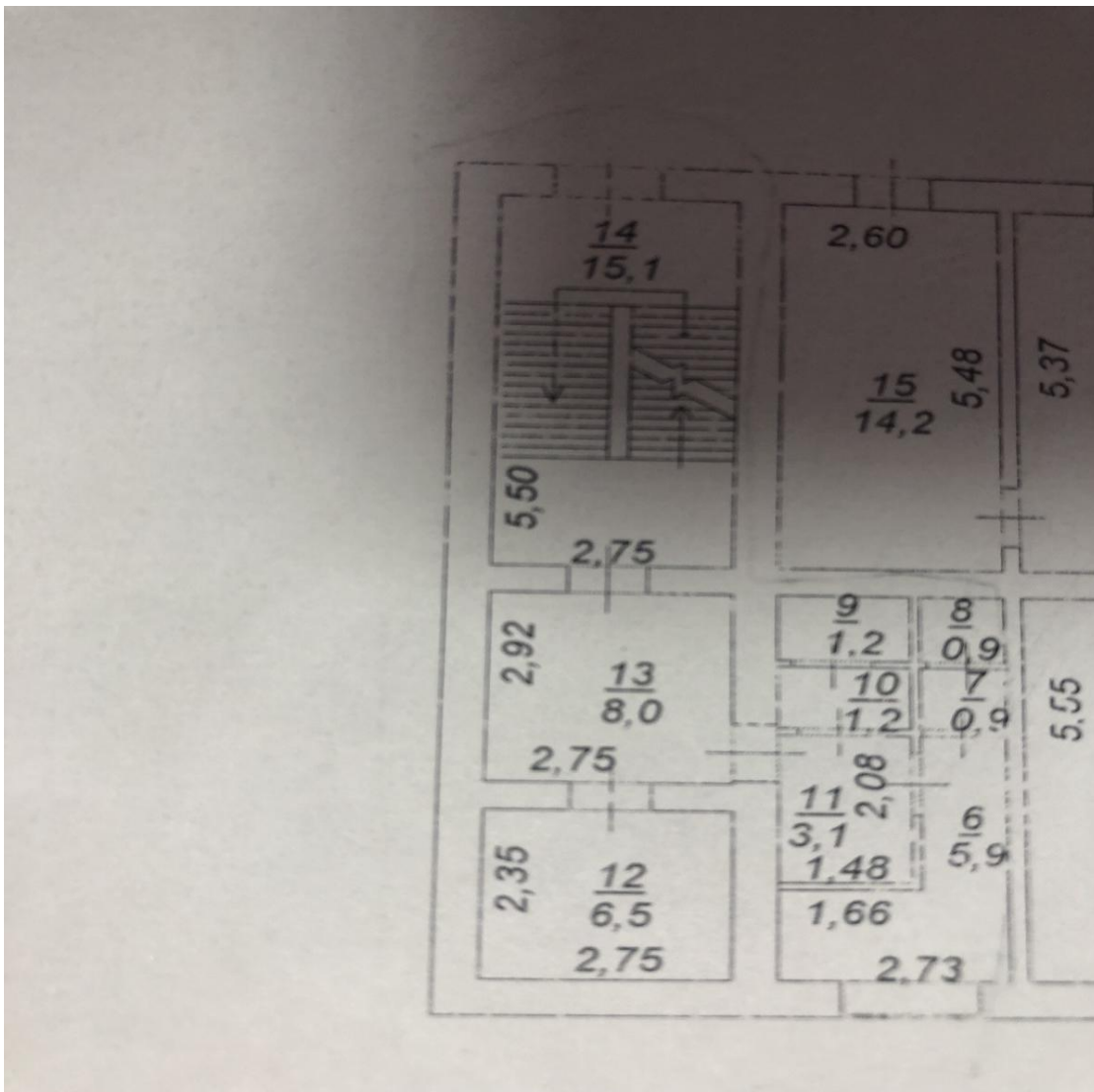
Водоснабжение	Централизованное
Горячее водоснабжение	Водонагреватели
Отопление	Централизованное
Водоотведение	Централизованное
Вентиляция помещений	Искусственная - проточная

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

План-схема расположения помещений
2 этаж



3. Складские помещения
4. Горячий цех.
5. Холодный цех
6. Моечная столовой посуды



1 этаж

- 6. Раздевалка
- 9. Туалет
- 10. Умывальник
- 12. Складские помещения

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	столовая, работающая на сырье	13,7 м ²	столовая, работающая на сырье	столовая, работающая на сырье
2	Производственные помещения	столовая, работающая на сырье	61,9 м ²	столовая, работающая на сырье	столовая, работающая на сырье

2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	столовая, работающая на сырье	нет	столовая, работающая на сырье	столовая, работающая на сырье
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	столовая, работающая на сырье	нет	столовая, работающая на сырье	столовая, работающая на сырье
2.3	Мясо-рыбный цех	столовая, работающая на сырье	нет	столовая, работающая на сырье	столовая, работающая на сырье
2.4	Доготовочный цех	столовая, работающая на сырье	нет	столовая, работающая на сырье	столовая, работающая на сырье
2.5	Горячий цех	столовая, работающая на сырье	31,3 м ²	столовая, работающая на сырье	столовая, работающая на сырье
2.6	Холодный цех	столовая, работающая на сырье	15,3 м ²	столовая, работающая на сырье	столовая, работающая на сырье
2.7	Мучной цех	столовая, работающая на сырье	нет	столовая, работающая на сырье	столовая, работающая на сырье
2.8	Раздаточная	столовая, работающая на сырье	5,1 м ²	столовая, работающая на сырье	столовая, работающая на сырье
2.9	Помещение для резки хлеба	столовая, работающая на сырье	Специализированные столы для резки хлеба находятся в горячем цеху	столовая, работающая на сырье	столовая, работающая на сырье
2.10	Помещение для обработки яиц	столовая, работающая на сырье	Специализированная ванна для обработки в холодном цеху	столовая, работающая на сырье	столовая, работающая на сырье
2.11	Моечная кухонной посуды	столовая, работающая на сырье	15,3 м ²	столовая, работающая на сырье	столовая, работающая на сырье
2.12	Моечная столовой посуды	столовая, работающая на сырье		столовая, работающая на сырье	столовая, работающая на сырье
2.13	Моечная и кладовая тары	столовая, работающая на сырье	Стеллажи для хранения тары расположены в моечной столовой посуды	столовая, работающая на сырье	столовая, работающая на сырье
2.14	Производственное помещение буфетараздаточной	столовая, работающая на сырье	нет	столовая, работающая на сырье	столовая, работающая на сырье
2.15	Посудомоечная буфетараздаточной	столовая, работающая на сырье	нет	столовая, работающая на сырье	столовая, работающая на сырье

3	Комната для приема пищи (персонал)	столовая, работающая на сырье	нет	столовая, работающая на сырье	столовая, работающая на сырье
---	------------------------------------	-------------------------------	-----	-------------------------------	-------------------------------

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	Моечная столовой посуды	Водонагреватель электр.проточный ВЭП-9	1	2011	2011	100
2	Холодный цех	Измельчитель овощей "Гамма-5А"	1	2011	2011	100
3	Горячий цех	Котел пищеварочный с негерметичной крышкой и прямоугольным варочным сосудом КЭ-160 К	1	2011	2011	100
4	Горячий цех	Мармит МЭ-1-018 в сборе	1	2007	2007	100
5	Горячий цех	Мармит МЭС -2С-80 в сборе	1	2007	2007	100
6	Холодный цех	Мясорубка МИМ-300М	1	2002	2002	100
7	Горячий цех	Машина тестомесильная	1	1975	1975	100
8	Складские помещения	Лифт	1		1974	100
9	Горячий цех	Пароварочный конвективный аппарат электрический ПКА 6-1/1ПМ	1	2011	2011	100
10	Горячий цех	Плита электрическая четырехконфорочная с жарочным шкафом, с облицовкой из углеродистой стали с лакокрасочным покрытием ПЭ-0,48 ШП	2	2011	2011	100
11	Моечная кухонной посуды	ПОСУДОМОЕЧНАЯ МАШИНА	1	1975	1975	100
12	Моечная кухонной посуды	Протирочная машина МПР-350.М	1	2007	2007	100
13	Холодный цех	ХОЛОДИЛЬНИК ВЕГА	1	1984	1984	100
14	Холодный цех	Шкаф холодильный низкотемпературный Поларис ШН-0,5	2	2011	2011	100

15	Холодный цех	Шкаф холодильный Мари Холод Маш ШХ-0,7	1	2008	2008	100
16	Холодный цех	Холодильник ОРСК	1	1983	1983	100
17	Холодный цех	Шкаф холодильный 2 секции ШХК-400 М	1	2011	2011	100
18	Горячий цех	Шкаф жарочный 2 ШЖЭ-1,3 П-03	1	2007	2007	100
19	Горячий цех	Шкаф жарочный ЭГИ-3М	1	1975	1975	100

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	Водонагреватель электр.проточный ВЭП-9	Водонагреватель	ВЭП-9	50 л/ч	2011	10 лет	раз в квартал
2	Измельчитель овощей Гамма-5А	Нарезка продуктов	Гамма-5А	350 кг/ч	2011	10 лет	раз в квартал
3	Котел пищеварочный с негерметичной крышкой и прямоугольным варочным сосудом Гамма-5А	Варка первых блюд	Гамма-5А	V 160 л	2011	10 лет	раз в квартал
4	Мармит МЭ-1-018 в сборе	Подогрев готовых блюд	МЭ-1-018	2,5 кВт	2007	14 лет	раз в квартал
5	Мармит МЭС -2С-80 в сборе	Подогрев готовых блюд	МЭС -2С	2,5 кВт	2007	14 лет	раз в квартал
6	Мясорубка МИМ-300М	Для приготовления фарша	Торгмаш	300 кг/ч	2002	19 лет	раз в квартал
7	Машина тестомесильная	Для замеса дрожжевого теста	МИМ-300М	65 кг/ч	1975	46 лет	раз в квартал
8	Лифт	Поднятие груза		350 кг	1974		раз в квартал
9	Пароварочный конвективный аппарат электрический	Приготовление на пару	ПКА 6-1/1ПМ	75 кВт/ч	2011	10 лет	раз в квартал

	ПКА 6-1/1ПМ						
10	Плита электрическая четырехконфорочная с жарочным шкафом, с облицовкой из углеродистой стали с лакокрасочным покрытием ПЭ-0,48 ШП	Приготовление вторых блюд	ПЭ-0,48 ШП	16,8 кВт	2011	10 лет	раз в квартал
11	ПОСУДОМОЕЧНАЯ МАШИНА	Мытье посуды		20 кг/ч	1975	46 лет	раз в квартал
12	Протирочная машина МПР-350.М	Нарезка продуктов	МПР-350.М	60 кг/ч	1984	37 лет	раз в квартал
13	ХОЛОДИЛЬНИК ВЕГА	Охлаждение продуктов	ВЕГА	V 120л	2011	10 лет	раз в квартал
14	Шкаф холодильный низкотемпературный Поларис ШН-0,5	Охлаждение продуктов	Поларис ШН-0,5	V 400 л	2008	13 лет	раз в квартал
15	Шкаф холодильный Мари Холод Маш ШХ-0,7	Заморозка продуктов	Холод Маш ШХ-0,7	V 400 л	1983	38 лет	раз в квартал
16	Холодильник ОРСК	Хранение суточных проб	ОРСК	V 100л	2011	10 лет	раз в квартал
17	Шкаф холодильный 2 секции ШХК-400 М	Заморозка продуктов	ШХК-400 М	V 400 л	2007	14 лет	раз в квартал
18	Шкаф жарочный 2 ШЖЭ-1,3 П-03	Для жарки выпечки и запекания изделий	ШЖЭ-1,3 П-03	10 кВт	1975	36 лет	раз в квартал
19	Шкаф жарочный ЭГИ-3М	Для жарки выпечки и запекания изделий	ЭГИ-3М	10 кВт	1984	37 лет	раз в квартал

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	Договор аренды	нет	По мере необходимости	По мере необходимости	ООО "Большая перемена"	Согласно Сан Пин
2	Механическое	Договор аренды	нет	По мере необходимости	По мере необходимости	ООО "Большая перемена"	Согласно Сан Пин
3	Холодильное	Договор аренды	нет	По мере необходимости	По мере необходимости	ООО "Большая перемена"	Согласно Сан Пин
4	Весозмерительное	Договор аренды	нет	По мере необходимости	По мере необходимости	ООО "Большая перемена"	Согласно Сан Пин

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
1	Водонагреватель электр.проточный ВЭП-9	1	2011	100	-
2	Измельчитель овощей "Гамма-5А"	1	2011	100	-
2	Котел пищеварочный с негерметичной крышкой и прямоугольным варочным сосудом КЭ-160 К	1	2011	100	-
4	Мармит МЭ-1-018 в сборе	1	2007	100	-
5	Мармит МЭС -2С-80 в сборе	1	2007	100	-
6	Мясорубка МИМ-300М	1	2002	100	-

7	Машина тестомесильная	1	1975	100	-
8	Лифт	1		100	-
9	Пароварочный конвективный аппарат электрический ПКА 6-1/1ПМ	1	2011	100	-
10	Плита электрическая четырехконфорочная с жарочным шкафом, с облицовкой из углеродистой стали с лакокрасочным покрытием ПЭ-0,48 ШП	2	2011	100	-
11	ПОСУДОМОЕЧНАЯ МАШИНА	1	1975	100	-
12	Протирочная машина МПР-350.М	1	2007	100	-
13	ХОЛОДИЛЬНИК ВЕГА	1	1984	100	-
14	Шкаф холодильный низкотемпературный Поларис ШН-0,5	1	2011	100	-
15	Шкаф холодильный Мари Холод Маш ШХ-0,7	1	2008	100	-
16	Холодильник ОРСК	1	1983	100	-
17	Шкаф холодильный 2 секции ШХК-400 М	1	2011	100	-
18	Шкаф жарочный 2 ШЖЭ-1,3 П-03	1	2007	100	-
19	Шкаф жарочный ЭГИ-3М	1	1975	100	-

9.1. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений, площадь М ²
		Количество единиц оборудования для бытовых целей
1.	Раздевалка	Площадь-7,59,шкаф 1 шт., стул-6 шт., стол-2 шт., вешелка-1 шт.

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	Заведующий производством	1	1	Среднее специальное	15	25	да
2	Повар	2	2	Среднее специальное	10	18	да
3	Кухонный рабочий	3	3	Среднее	8	5	да
4	Буфетчик	1	1	Среднее	8	7	да

11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов

12. Перечень нормативных и технологических документов:

Перечень нормативных и технологических документов	Наличие нормативных и технологических документов
Перспективное десятидневное меню	Имеется
Ежедневное меню	Имеется
Меню раскладка	Имеется
Технологические карты (ТК)	Имеется
Технико-технологические карты (ТТК) при включении в рацион питания новой кулинарной продукции с пониженным содержанием соли и сахара	Имеется
Накопительная ведомость	Имеется
График приема пищи,	Имеется
Гигиенический журнал (сотрудники)	Имеется
Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	Имеется
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Имеется
Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Имеется
Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	Имеется
Ведомость контроля за рационом питания	Имеется
Приказ о составе бракеражной комиссии	Имеется №168 о/д от 01.09.21 г.
График дежурства преподавателей в столовой	Имеется
Акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока по организации питания к новому учебному году	Имеется
Программа по совершенствованию системы организация питания обучающихся	Имеется
Положение об организации питания обучающихся	Имеется №114 о/д от 31.05.21 г
Положение о бракеражной комиссии	Имеется №114 о/д от 31.05.21 г
Приказ об организации питания	Имеется №166 от 01.09.21 г
Должностные инструкции персонала пищеблока	Имеется

Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП	Имеется
Требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы	Имеется
Наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания	Имеется