

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

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор МОУ «СОШ с.Зеленый Дол»
М.А.Гайсина
приказ № 16 от 21 февраля 2022 г.

**ПАСПОРТ
пищеблока МОУ «СОШ с.Зеленый Дол»**

Адрес месторасположения:
413146, Саратовская область,
Энгельский район, с.Зеленый Дол,
ул.Советская,13
Телефон: 8(8453) 77-36-42
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 образовательной организации

Руководитель образовательной организации:

Директор: Гайсина Марина Ахатовна

Ответственный за питание обучающихся:

заведующая хозяйством Балбекова Ряшидя Зиннатовна

Численность педагогического коллектива: 17 человек

Количество классов по уровням образования: 9

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	1	17	17
2	2 класс	1	12	12
3	3 класс	1	10	10
4	4 класс	1	11	11
5	5 класс	1	14	10
6	6 класс	1	21	13
7	7 класс	1	12	4
8	8 класс	1	14	8
9	9 класс	1	19	11
10	10 класс	нет	-	-
11	11 класс	нет	-	-
Итого		9	130	96

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	40		
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	40	40	100
2	Учащиеся 5-8 классов	62		
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	35	35	56

	в т.ч. за родительскую плату	12	12	19
3	Учащиеся 9-11 классов	19		
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	11	11	57
	в т.ч. за родительскую плату	7	7	36
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	130		
	в том числе льготных категорий	86	96	66

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	10	10	20
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	10	10	20
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	10	10	20
	в том числе льготных категорий	10	10	20

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	410019, Саратовская область, г. Саратов 2-ой Сторожевой проезд, д.3 оф. № 7
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Фролова Наталья Владимировна
Контактные данные: тел. / эл. почта	89198382633/ frolova-saratov@mail.ru
Дата заключения контракта	10.01.2022г - 1-4 класс 10.01.2022г – 5-11 класс
Длительность контракта	1-4 класс по дату окончания учебного 2021-2022 учебного года и с 01.09.2022г п 31.10.2022г 5-11 класс по дату окончания учебного 2021-2022г

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

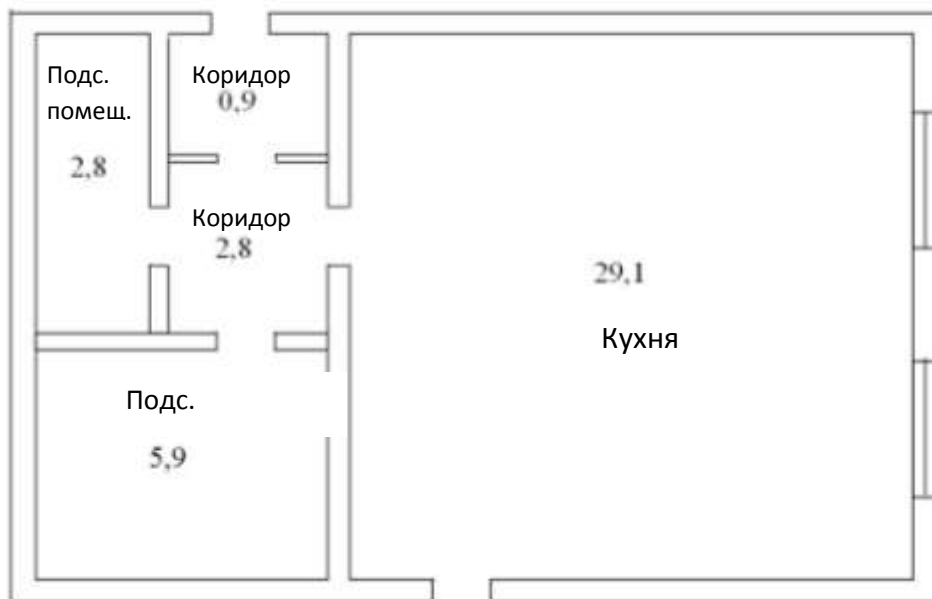
Вид транспорта	Газель Х 641 В 64 – Бубликов А.В.
Принадлежность транспорта	ООО «Успехъ»
Условия использования транспорта	Для перевозки пищевой продукции

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				
		наименование оборудования	Кол- во единиц оборудования	Дата его выпуска	Даты начала его эксплуатации	Процент изношенности оборудования
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		ЭлектроплитаПЭ-048 ШП	1	2011	2011	6,67
6		ЭлектроплитаПЭ-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»	4часа 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	1раз в год
7	холодильник	Для хранения гастрономии	Атлант	24 ч в сутки	2012	1 раз в год
8	Мойка трехсекционная	Для мытья посуды		4 ч аса 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	Весомизмерительное	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. Хлебобрезка
	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 5-9 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, организующих по разным моделям питание 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. Хлебозрезка