

Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Основная общеобразовательная школа п.Взлетный»
Энгельсского муниципального района Саратовской области



УТВЕРЖДАЮ

Директор МОУ «ООШ п.Взлетный»

Сахацкая Е.С.

приказ №24 от « 08 » февраля 2022 г

ПАСПОРТ

пищеблока МОУ «ООШ п.Взлетный»

Адрес месторасположения: Саратовская область
Энгельсский район п. Взлетный
ул.Ленина д.№26

телефон: 8(8453) 77-46-22
эл почта: engvzlet@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: Сахацкая Елена Сергеевна

Ответственный за питание обучающихся:

(должность) Горохова Оксана Ильинична, учитель начальных классов

Численность педагогического коллектива: 15 человек

Количество классов по уровням образования: Начальное общее образование 4, основное общее образование 5.

| № п/п | Классы | Количество классов | Численность обучающихся, всего чел. | В том числе льготной категории, чел. |
|-------|----------|--------------------|-------------------------------------|--------------------------------------|
| 1 | 1 класс | 1 | 5 | 5 |
| 2 | 2 класс | 1 | 6 | 6 |
| 3 | 3 класс | 1 | 12 | 12 |
| 4 | 4 класс | 1 | 11 | 11 |
| 5 | 5 класс | 1 | 9 | 0 |
| 6 | 6 класс | 1 | 7 | 4 |
| 7 | 7 класс | 1 | 8 | 3 |
| 8 | 8 класс | 1 | 5 | 4 |
| 9 | 9 класс | 1 | 11 | 3 |
| 10 | 10 класс | 0 | 0 | 0 |
| 11 | 11 класс | 0 | 0 | 0 |
| Итого | | 9 | 75 | 48 |

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 | 34 | 34 | 100 |
| | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 34 | 34 | 100 |
| 2 | Учащиеся 5-9 классов | 41 | 39 | 96 |
| | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 15 | 15 | 33 |
| | в т.ч. за родительскую плату | 24 | 24 | 62 |

| | | | | |
|---|---|----|----|----|
| 3 | Учащиеся 10-11 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 | 75 | 73 | 97 |
| | в том числе льготных категорий | 25 | 25 | 33 |

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 | 34 | 22 | 65 |
| | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 10 | 10 | 29 |
| 2 | Учащиеся 5-9 классов | 41 | 7 | 17 |
| | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 2 | 2 | 5 |
| | в т.ч. за родительскую плату | 24 | 24 | 59 |
| 3 | Учащиеся 10-11 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 | 75 | 73 | 97 |
| | в том числе льготных категорий | 25 | 25 | 33 |

3. Модель предоставления услуги питания

(столовая на сырье,)

| | |
|---|---|
| Модель предоставления питания | Столовая на сырье |
| Оператор питания, наименование | Общество с ограниченной ответственностью «Большая перемена» |
| Адрес местонахождения | РФ, Саратовская обл., г. Балаково, ул. Московская, д. 79 |
| Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо | Волков С.Н. |
| Контактные данные: тел. / эл. почта | Peremena.bolsh@yandex.ru 8 9272247610,8(8453)232312 |

| | |
|---------------------------|------------|
| Дата заключения контракта | 01.01.2022 |
| Длительность контракта | 31.12.2022 |

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

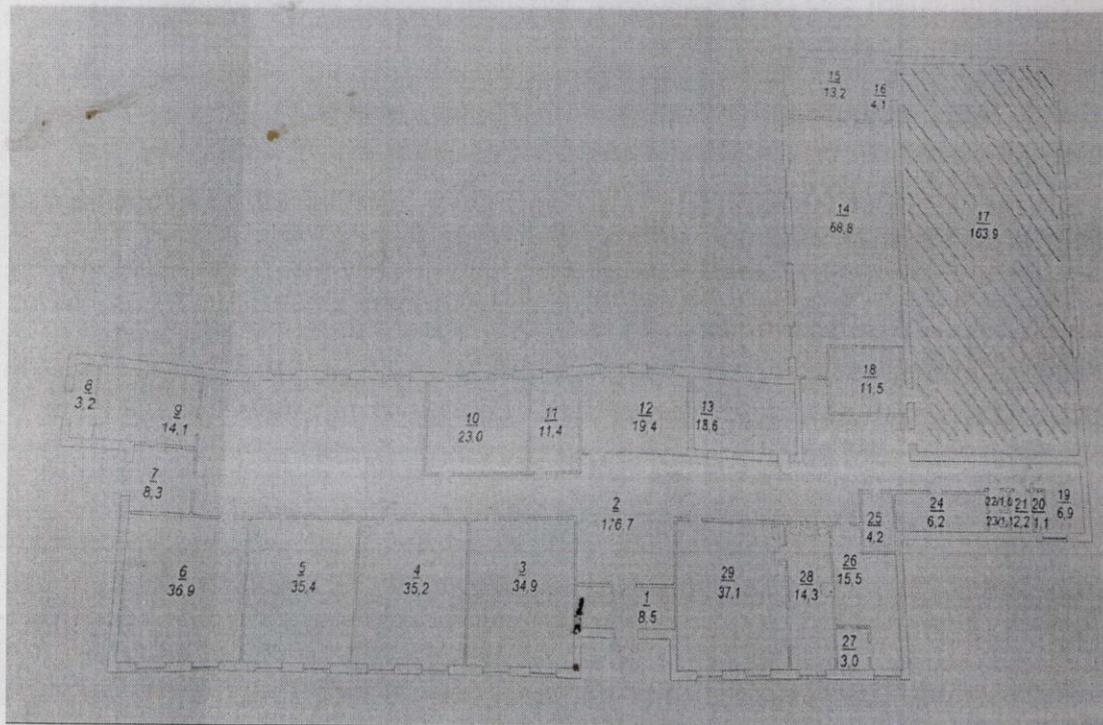
| | |
|----------------------------------|---|
| Вид транспорта | Предоставляется оператором питания «Большая перемена» |
| Принадлежность транспорта | Транспорт оператора питания |
| Условия использования транспорта | Для перевозки пищевой продукции |

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 (14-столовая и пищеблок, 15,16- 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, работающие на сырье | |
| 1 | Складские помещения | 17,3 | |
| 2 | Производственные помещения | 68,8 | |
| 2.1 | Горячий цех | 47,8 | |
| 2.2 | Моечная кухонной посуды | 6,4 | |
| 2.3 | Моечная столовой посуды | | |

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 | Складское помещение | Стеллаж металлический 1000/400,4полки | 2 | - | 28.10.2013 | 50 |
| 2 | Складское помещение | Холодильник двухкамерный | 1 | - | 22.12.2011 | |
| 3 | Складское помещение | Холодильник бытовой Саратов | 1 | - | 12.01.2011 | |
| 4 | Складское помещение | Холодильник бытовой Саратов | 1 | - | 12.01.2011 | |
| 5 | Горячий цех | Плита электрическая 4 конфорочная, с жарочным шкафом | 1 | - | 19.12.2011 | |
| 6 | Горячий цех | Овощерезка с насадками GL-50 | 1 | - | 28.10.2013 | - |
| 7 | Горячий цех | Электрический духовой шкаф | 1 | - | 12.09.2011 | |
| 8 | Горячий цех | Стол сырой продукции 800/1600 | 1 | - | 28.10.2013 | - |
| 9 | Горячий цех | Стол готовой продукции 800/1600 | 1 | - | 28.10.2013 | - |
| 10 | Горячий цех | Стол производственный для овощей 1000/1000 | 1 | - | 28.10.2013 | - |
| 11 | Горячий цех | Стол производственный | 1 | - | 28.10.2013 | - |

| | | для яиц 800/1000 | | | | |
|----|----------------------------|---|---|---|------------|---|
| 12 | Горячий цех | Стол производственный для нарезки хлеба 800/600 | 1 | - | 28.10.2013 | - |
| 13 | Горячий цех | Мойка для овощей 600/500 | 2 | - | 28.10.2013 | - |
| 14 | Горячий цех | Мойка для мяса 600/500 | 1 | - | 28.10.2013 | - |
| 15 | Горячий цех | Мойка для рыбы 600/500 | 1 | - | 28.10.2013 | - |
| 16 | Горячий цех | Мойка для рук 600/500 | 1 | - | 28.10.2013 | - |
| 17 | Горячий цех | Стол для забора проб 600/800 | 1 | - | 28.10.2013 | - |
| 18 | Горячий цех, линия раздачи | Мармит готовой продукции- | 1 | - | 28.10.2013 | - |
| 19 | Горячий цех | Водоочиститель «Радуга М» N275 | 1 | - | 15.11.2007 | - |
| 20 | Горячий цех | Вытяжка | 1 | - | 28.10.2013 | - |
| 21 | Моечная столовой посуды | Ванна моечная односекционная | 5 | - | 28.10.2013 | - |
| 22 | Моечная столовой посуды | Водонагреватель накопительный ARISTON | 1 | - | 28.12.2016 | - |
| 23 | Моечная столовой посуды | Ванна для кухонной посуды 1500/700 | 1 | - | 19.12.2011 | - |
| 24 | Моечная столовой посуды | Сушилки бытовые 300/250 | 2 | - | 28.10.2013 | - |
| 25 | Моечная готовой продукции | Тумбочка для хранения бытовой химии 500/400 | 1 | - | 28.10.2013 | - |

8.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования:

| п/п | Наименование технологического оборудования | Характеристика оборудования | | | | | |
|-----|--|--|-----------------|--------------------|-------------------|-------------|---------------------------------|
| | | Назначение | Марка | Производительность | Дата изготовления | Срок службы | Сроки профилактического осмотра |
| 1.1 | Тепловое | Плита электрическая 4 конфорная, с жарочным шкафом | ЭПК-27Н | 16,8кВт | - | неограничен | 1р в квартал |
| 1.2 | | Духовка бытовая | ШЖЭ-3 | 14,4 кВт | - | 10 лет | 1р в квартал |
| 1.3 | | Мармит готовой продукции | МТВ | 1,2 кВт | - | 5 лет | 1р в квартал |
| 2.1 | Механическое | Вытяжка | | | | | 1р в квартал |
| 2.2 | | Водоочиститель | "Радуга М" №275 | | - | 7лет | 1р в квартал |
| 2.3 | | Холодильник | Саратов | | - | 10 лет | 1р в квартал |

| | | | | | | | |
|---|--------------------|---|---|--------------------|----------|----|-----------|
| 1 | Зав. производством | 1 | 1 | Средне специальное | 4 разряд | 25 | В наличии |
| 2 | повар | 1 | 1 | Средне специальное | - | 3 | В наличии |

11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов
- самообслуживание

12. Перечень нормативных и технологических документов:

- Примерное десятидневное 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.