

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«Средняя общеобразовательная школа № 4 имени академика Сергея Павловича Королева»

Энгельсского муниципального района Саратовской области

413119, Саратовская область, Энгельсский м.р-н, г.п. город Энгельс, рп Приволжский,

мкр.Энгельс-19, ул. 1-й квартал, зд.2, тел. (8453) 52-53-73,

e-mail:eng-schola-4@mail.ru , shkola4privolzskij-r64.qosweb.qosusluqi.ru

УТВЕРЖДАЮ

Директор МОУ «СОШ № 4 им. С.П. Королева»

Э.С.Исаева

приказ № от « » г.

ПАСПОРТ

пищеблока МОУ «_СОШ № 4 им. С.П. Королева»

мкр.Энгельс-19, ул. 1-й квартал, зд.2, тел. (8453) 52-53-73,

e-mail:eng-schola-4@mail.ru , shkola4privolzskij-r64.qosweb.qosusluqi.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: Исаева Элеонора Степановна

Ответственный за питание обучающихся:

Социальный педагог: Тюрина Алла Александровна

Численность педагогического коллектива: 65 человек

Количество классов по уровням образования: 44

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	4	102	
2	2 класс	5	176	
3	3 класс	5	150	1
4	4 класс	5	155	
5	5 класс	5	146	31
6	6 класс	4	117	18
7	7 класс	4	119	23

8	8 класс	4	112	7
9	9 класс	5	136	21
10	10 класс	2	48	2
11	11 класс	1	26	1
Итого		44	1287	140

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	583	583	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	2	0	0,6
2	Учащиеся 5-8 классов	494	200	20
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	110	110	10
	в т.ч. за родительскую плату	100	100	10
3	Учащиеся 9-11 классов	200	30	30
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	30	30	5
	в т.ч. за родительскую плату	10	10	2
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	1287	810	73
	в том числе льготных категорий	140	140	100

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	583	0	0
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
2	Учащиеся 5-8 классов	494	0	0
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	140	0	0
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0

3	Учащиеся 9-11 классов	200	0	0
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	30	0	0
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	1287	0	0
	в том числе льготных категорий	140	0	0

3. Модель предоставления услуги питания

(столовая на сырье, столовая доготовочная, буфетно-раздаточная)

Модель предоставления питания	Столовая на сырье, буфетно-раздаточная
Оператор питания, наименование	ООО «Большая перемена»
Адрес местонахождения	Саратовская обл. г. Балаково, ул. Московская д. 79
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Волков Сергей Николаевич
Контактные данные: тел. / эл. почта	Тел. 8(8453) 23-23-12 peremena.bolsh@yandex.ru
Дата заключения контракта	14.01.2021 г.
Длительность контракта	30.05.2022 г.

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	грузовой
Принадлежность транспорта	ООО «Большая перемена»
Условия использования транспорта	Поставка продуктов питания

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

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	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения	7,24; 6,33; 14,85	6
2	Производственные помещения	57,52	
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	6,2	
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	6,2	
2.3	Мясо-рыбный цех	8,5	
2.4	Доготовочный цех	21,1	
2.5	Горячий цех	26,7	
2.6	Холодный цех	9,92	
2.7	Мучной цех	-	
2.8	Раздаточная	-	
2.9	Помещение для резки хлеба	-	
2.10	Помещение для обработки яиц	4,62	
2.11	Моечная кухонной посуды	4,97	
2.12	Моечная столовой посуды	7,87	
2.13	Моечная и кладовая тары	6,1	

2.14	Производственное помещение буфетараздаточной	4.2	
2.15	Посудомоечная буфета/раздаточной	4.97	
3	Комната для приема пищи (персонал)	11,9	

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	Помещение охлаждающих камер	Холодильная камера Холодильник 2х камер. Морозильный шкаф	7 2 2	2019 2019 2019	2020 2020 2020	
2	Кладовая овощей	Ларь для овощей	2	2019	2020	
3	Моечная оборотной тары	Шкаф закрытый	1	2019	2020	
4	Комната пищевых отходов	Подтоварник Бак для отходов	3 2	2019	2020 2020	
5	Кладовая сухих продуктов	Стол производственный с полкой решеткой Подтоварник Весы электрические товарные	6 2 1	2019 2019 2019	2020 2020 2020	
6	Овощной цех (первичный)	Стол производственный с полкой решеткой Машина картофелечистительная	4 1	2019 2019	2020 2020	
7	Овощной цех (вторичный)	Стол производственный с полкой решеткой Машина овощерезательная	4 1	2019 2019	2020 2020	
8	Пом. Для обработки яиц	Емкость для хранения и обработки яиц	2	2019	2020	
9	Мясо-рыбный цех	Стол производственный с полкой решеткой Мясорубка электрическая	2 1	2019 2019	2020 2020	
10	Моечная столовой посуды	Ванна моечная 2-х Ванна моечная 3-х Машина посудомоечная конвейерная устройство душирующее	2 2 1 1	2019 2019 2019 2019	2020 2020 2020 2020	
11	Моечная кухонной посуды	Ванна котломоечная	2	2019	2020	
12	Холодный цех	Стеллаж открытый	1	2019	2020	

13	Горячий цех	Стеллаж открытый	1	2019	2020	
		Плита электрическая	4	2019	2020	
		Жарочный шкаф	1	2019	2020	
		Пищеварочный котел	1	2019	2020	
		Пароконвектомат	1	2019	2020	
		Подставка под пароконвектомат	1	2019	2020	
14	Кладовая сырья	Стеллаж открытый	5	2019	2020	
15	Линия раздачи	Прилавок для столовых приборов	1	2019	2020	
		Прилавок холодных закусок	1	2019	2020	
		Машина кухонная универсальная	1	2019	2020	
		Прилавок горячих напитков	1	2019	2020	
		Мармит универсальный	1	2019	2020	
		Стеллаж передвижной для подносов	2	2019	2020	
		Весы электрические порционные	5	2019	2020	
		Кабина кассовая универсальная	1	2019	2020	

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	Машина кухонная универсальная	Для механизации процессов переработки пищ.продуктов	УКМ-01	1.5 кВт	2020	24	Раз в квартал
2	Машина картофелеочистительная	Для механической очистки картофеля	МОК-150 м	10 кг за 2 мин	2020	24	Раз в квартал
3	Машина посудомоечная кухонная электрич.	Для мойки столовой посуды	МПК-700К	700 тарелок в час	2020	24	Раз в квартал
4	Шкаф жарочный элетрический	Для жарки полуфабрикатов	ШЭЖ-2 Э	9,6 кВт	2020	24	Раз в квартал
5	Машина для просеивания муки	Рыхление и аэрация муки	МПВ-150	150 кг в час	2020	24	Раз в квартал
6	Мармит первых блюд	Подогрев первых блюд	ЭМ напольный	2,5 кВт	2020	24	Раз в квартал
7	Мармит вторых блюд	Подогрев вторых блюд	ЭМ напольный	2,5 кВт	2020	24	Раз в квартал
8	Овощерезка CL-50	Нарезка и измельчение овощей	cl-50 Robot - couch	50 кг в час	2020	24	Раз в квартал

9	Котел пищеварочный	Приготовление первых блюд	ЭКП -100		2020	24	Раз в квартал
10	Машина мясоперерабатывающая	Для измельчения мяса	МИМ-300м	300 кг в час	2020	24	Раз в квартал
11	Пароварочный конвектор	Приготовление на пару	ПКА-6	6,4 кВт	2020	24	Раз в квартал
12	Плита электрическая 4-х	Приготовление первых,вторых,третьих блюд	ЭП-4ЖП	16,8 кВт	2020	24	Раз в квартал
13	Шкаф холодильный двухсекционный для хранения продуктов	Для хранения пицц.продуктов	ШХК -400	2,5 кВт	2020	24	Раз в квартал
14	Шкаф холодильный низкотемпературный	Для хранения пицц.продуктов	ШХН -2	0,5кВт	2020	24	Раз в квартал
15	Морозильный шкаф	Для хранения пицц.продуктов	Polair	0,55	2020	24	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	-	-	-	--	-	-
2	Механическое	-	-	-	-	-	-
		-	-	-	-	-	-
3	Холодильное	-	-	-	-	-	-
4	Весоизмерительное	-	-	-	-	-	-

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

№	Характеристика оборудования столовой - площадь М ²
---	---

п/п	Наименование оборудования	Количество единиц оборудования	Дата его приобретения	Процент изношенности оборудования	Перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями
1	Кабина кассовая	1	2020		не планируется
2	Прилавок столовых приборов	1	2020		не планируется
3	Прилавок холодных закусок		2020		не планируется
4	Мармит универсальный	1	2020		не планируется
5	Прилавок горячих напитков	1	2020		не планируется
6	Стеллаж открытый	7	2020		не планируется
7	Шкаф для одежды	6	2020		
8	рукомойник	6	2020		
9	Облучатель бактерицидный	2	2020		
10	Плита электрическая	4	2020		
11	Жарочный шкаф	1	2020		
12	Пищеварочный котел	1	2020		
13	мукопросеиватель	1	2020		
14	пароконвектор	1	2020		
15	Подставка под пароконвектор	1	2020		
16	Холодильная камера	7	2020		
17	Холодильник двухкамерный	2	2020		
18	Морозильный шкаф	2	2020		
19	Машина овощерезательная	1	2020		
20	хлебрезка	1	2020		
21	слайсер	1	2020		
22	Машина картофелеочистительная	1	2020		
23	Емкость для хранения и обработки яиц	2	2020		
24	Набор противней	1	2020		
25	Набор чайников 12 шт	1	2020		

26	Весы электрические товарные	1	2020		
27	Весы электрические порционные	5	2020		
28	Стол производственный с полкой решеткой	21	2020		
29	Подтоварник с регулируемыми ножками	5	2020		
30	Шкаф кухонный для хлеба	1	2020		
31	Шкаф закрытый	2	2020		
32	Ванна моечная односекционная	3	2020		
33	Ванна моечная 2-х секционная	3	2020		
34	Ванна котломоечная односекционная	2	2020		
35	Ванна моечная 3-х секционная	2	2020		
36	Мясорубка электрическая	1	2020		
37	Устройство душирующее	1	2020		
38	Машина посудомоечная конвейерная	1	2020		
39	Бак для отходов	2	2020		
40	Полка навесная	6	2020		
41	Ларь для овощей	2	2020		
42	Стеллаж передвижной для подносов	2	2020		
43	Машина кухонная универсальная	1	2020		

9.1. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений, площадь М ²	
		Количество единиц оборудования для бытовых целей	
1	Комната персонала	7.32	
2.	Санузел	2.48	
3	Душевая	2.07	

10. Штатное расписание работников пищеблока (аутсорсинг)

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика оборудования столовой, площадь М ²					
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалифика- ционный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Заведущая производством	1	полная	+	4	15	+
2	Повар	2	полная	+			+
3	Буфетчик	1	полная	+			+
4	Кухонный работник	4	полная	+			+

11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов
- самообслуживание

12. Перечень нормативных и технологических документов:

- Примерное двухнедельное 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 догоотовочные	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*