

КОМИТЕТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ
АДМИНИСТРАЦИИ ЭНГЕЛЬСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА
МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 30 С УГЛУБЛЕННЫМ ИЗУЧЕНИЕМ ОТДЕЛЬНЫХ ПРЕДМЕТОВ
ИМЕНИ ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА КОВАЛЕНКО ПЕТРА МИХАЙЛОВИЧА»
ЭНГЕЛЬСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ



УТВЕРЖДАЮ

Директор МОУ «СОШ №30 им.П.М.Коваленко»

С.Е.Калашников

Приказ № 487 от 26.09.2022г.

ПАСПОРТ
ПИЩЕБЛОКА
МОУ «СОШ № 30 им.П.М.Коваленко»

Адрес месторасположения: Саратовская область, г.Энгельс, ул. Колотилова, дом 82
телефон: 8(845)3 56-34-54
эл почта: engschool30@mail.ru

Содержание

1. **Общие сведения об образовательной организации:**
 - численность обучающихся по возрастным группам, в том числе численность льготной категории обучающихся
2. **Охват горячим питанием по возрастным группам обучающихся**
3. **Модель предоставления услуги питания:**
 - оператор питания
 - длительность контракта
4. **Использование специализированного 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 помещений и технологического оборудования пищеблока**
9. **Характеристика оборудования и 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: Калашников Сергей Евгеньевич

Ответственный за питание обучающихся:

Нещеретная Наталья Витальевна

Численность педагогического коллектива: 80 человек

Количество классов по уровням образования: всего 51 класс.

№ п/п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	5	125	0
2	2 класс	5	152	0
3	3 класс	6	170	0
4	4 класс	5	152	0
5	5 класс	5	147	21
6	6 класс	5	157	19
7	7 класс	5	150	18
8	8 класс	5	139	8
9	9 класс	5	142	15
10	10 класс	2	52	6
11	11 класс	1	30	4
Итого		49	1416	91

2. Охват горячим питанием по возрастным группам обучающихся

2.1 Охват одноразовым 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	599	596	99,6
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
2	Учащиеся 5-8 классов	593	130	18,9
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	66	66	100
	в т.ч. за родительскую плату	60	60	
3	Учащиеся 9-11 классов	224	36	19
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	25	25	100
	в т.ч. за родительскую плату	3	3	
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	1416	807	58,7
	в том числе льготных категорий	91	91	100

3. Модель предоставления услуги питания

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

Модель предоставления питания	Оказание услуг по организации питания
Оператор питания, наименование	ООО «Покровская Слобода»
Адрес местонахождения	Саратовская область, г.Энгельс., ул. Промышленная, д.3, оф.14
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Москаленко Кристина Евгеньевна
Контактные данные: тел. / эл. почта	Тел: 8-903-383-19-80
Дата заключения контракта	31.08.2022г
Длительность контракта	31.05.2023г

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

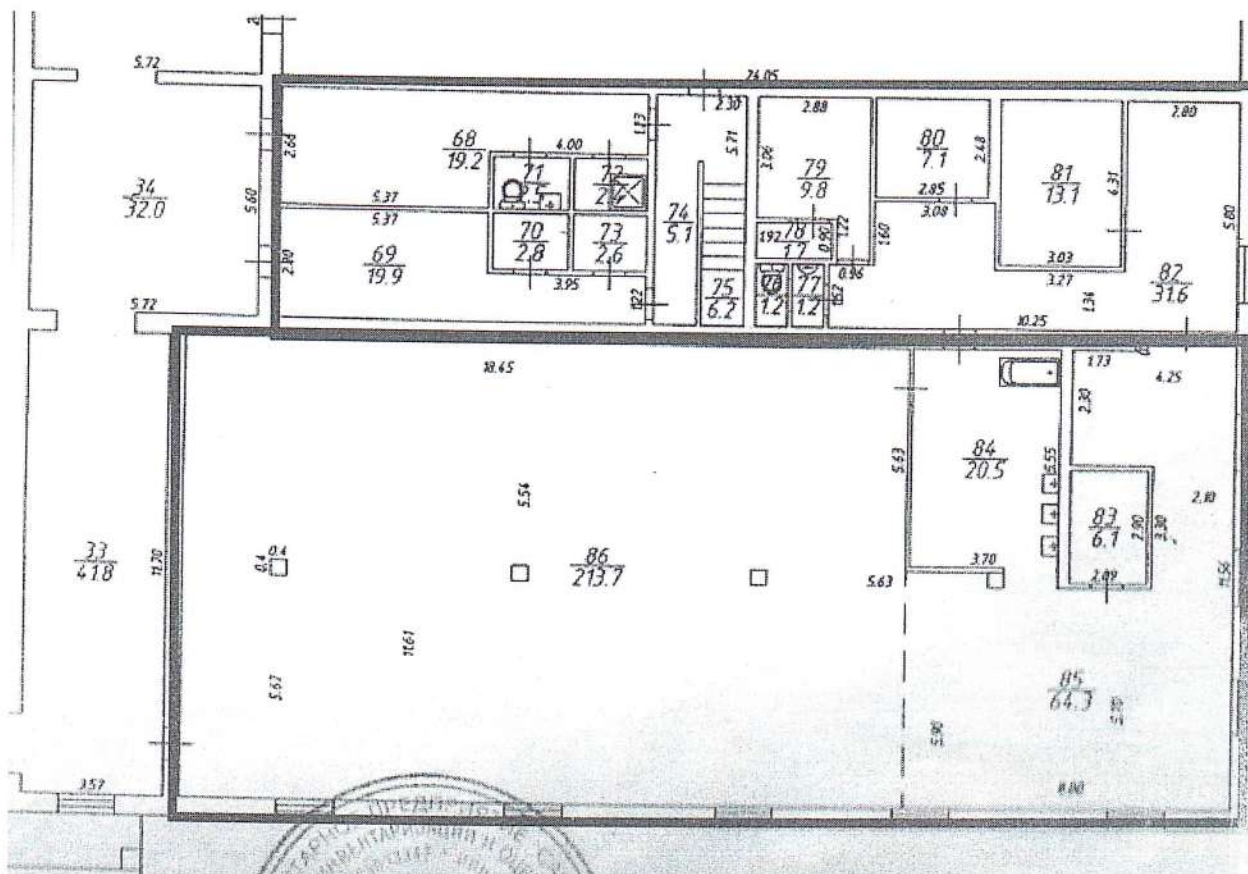
Вид транспорта	Автомобиль ГАЗ 2705
Принадлежность транспорта	Развоз продуктов питания
Условия использования транспорта	Перевозка пищевой продукции

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	Централизованное
Горячее водоснабжение	Централизованное
Отопление	Централизованное
Водоотведение	Централизованное
Вентиляция помещений	Принудительная

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

6.1. 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 помещений (кв.м.)
		Столовая, работающая на сырье
1	Складские помещения	20,2
2	Производственные помещения	31,6
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	5
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	10
2.3	Мясо-рыбный цех	6,1
2.4	Горячий цех	30
2.5	Холодный цех	5,3
2.6	Раздаточная	6
2.7	Помещение для резки хлеба	4
2.8	Помещение для обработки яиц	4
2.9	Моечная кухонной и столовой посуды	20,5
2.10	Производственное помещение буфета-раздаточной	4
3	Комната для приема пищи (персонал)	7,1

8. Характеристика помещений и технологического оборудования пищеблока

п/п	Наименование цехов и помещений	Характеристика оборудования				Процент изношенности оборудования
		наименование оборудования	Кол-во единиц оборудования	Дата его выпуска	Даты начала его эксплуатации	
1	Горячий цех	Плита электрическая четырехконфорочная с жарочным шкафом	1	2012	2012	0
		Котел пищеварочный с негермитичной крышкой и прямоугольным варочным сосудом	1	2011	2011	0

		Пароварочный конвективный аппарат электрический	1	2011	2011	0
		Плита электрическая четырехконфорочная	2	2011	2011	0
		Весы технические Т-1000г с разновесами	1	2011	2011	
		Шкаф жарочный 2-х секционный	1	2015	2015	
		Стеллаж кухонный комбинированный	2	2011	2011	
		Стол производственный разделочный	3	2011	2011	
2	Холодный цех	Машина тестомесильная МТ-25	1	2011	2011	
		Ванна моечная трехсекционная ВМО	1	2011	2011	
		Стеллаж кухонный	2	2021	2021	
		Стол производственный разделочный	2	2021	2021	
		Просеиватель муки вибрационный "Каскад"	1	2011	2011	
		Холодильник Саратов-451 11г. 1	1	2011	2011	
		Шкаф холодильный комбинированный двухсекционный ШХК 400м	1	2012	2012	
		Шкаф холодильный низкотемперат.односекционный	1	2011	2011	
3	Мясо-рыбный цех	Мясорубка МИМ 300М	1	2011	2011	0
		Водонагреватель электрический проточный ВЭП-9	1	2011	2011	0
		Шкаф холодильный низкотемперат.односекционный	1	2011	2011	
4	Овощной цех	Измельчитель овощей "Гамма-5А"	1	2011	2011	0
		Машина картофелеочистительная МОК-300М	1	2011	2011	0

Указать перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями для каждого цеха в соответствии с **Приложением № 1**.

8.1. Перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями для каждого цеха

Горячий цех:

- Сковорода электрическая;
- Машина протирочная.

Раздаточная:

- Раздаточная линия (мармиты для первых, вторых и холодных блюд);
- Прилавки (витрина).

8.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования:

п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		Назначение	Марка	Производительность	Дата изготовления	Срок службы	Сроки профилактического осмотра
1	Тепловое	Плита электрическая четырехконфорочная с жарочным шкафом	ЭП-4 ЖШ	16,8 кВт	2012	неограничен	1 раз в квартал
2		Котел пищеварочный с негерм.крышкой	КПЭМ-160	18,1 кВт	2011	10 лет	1 раз в квартал
3		Пароварочный конвективный аппарат электрический	ПКА10-1/1ВМ2	35 кВт	2011	12 лет	1 раз в квартал
4		Плита электрическая четырехконфорочная	ПЭП-0,51-С	16,8 кВт	2011	неограничен	1 раз в квартал
5		Шкаф жарочный 2-х секционный	ШЖЭ-1,36П-03	7,5 кВт	2011	10 лет	1 раз в квартал
6		Механическое	Машина тестомесильная	МТ-25	65кг/ч	2011	неограничен
7		Измельчитель овощей	"Гамма-5А"	400 кг/ч	2011	неограничен	1 раз в квартал
8		Мясорубка	МИМ-300М	250 кг/ч	2011	8 лет	1 раз в квартал

9		Машина картофелечистительная	МОК-300М	17 кг за 1 раз	2011	неограничен	1 раз в квартал
10		Просеиватель муки вибрационный	"Каскад"	150 кг/ч	2011	неограничен	1 раз в квартал
11	Холодильное	Холодильник «Саратов»	Саратов-451	3 кВт/ч	2011	неограничен	1 раз в квартал
12		Шкаф холодильный комбинированный двухсекционный	ШХК 400м	6 кВт/ч	2012	неограничен	1 раз в квартал
13		Шкаф холодильный низкотемператур. односекционный	ШХК-400 POLAIR	4 кВт/ч	2011	неограничен	1 раз в квартал
14		Шкаф холодильный низкотемператур. односекционный	POLAIR	4 кВт/ч	2011	неограничен	1 раз в квартал
15	Весомеasuringное	Весы технические Т-1000г с разновесами	ВТ	-	2011	неограничен	1 раз в год

9. Характеристика оборудования столовой

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой - площадь м ²			
		Количество единиц оборудования	Дата его приобретения	Процент изношенности и оборудования	Перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями
1	Тепловое	5	2011-2012	0	Сковорода электрическая Раздаточная линия
2	Механическое	5	2011	0	Машина протирочная
3	Холодильное	4	2011-2012	0	Прилавки (витрина).
4.	Весомеasuringное	1	2011		-

9.1. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений, площадь м ²	
		Количество единиц оборудования для бытовых целей	
1.	Комната персонала кухни		7,1
2	Санузел для персонала кухни		2,4
3	Помещение уборочного инвентаря		1,7

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	100%	Среднее специальное	3	4	Да
2	Повара	2	100%	Среднее специальное	3	9	Да
3	Рабочие кухни	4	100%	Среднее	-	3	Да

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
- 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
- Приказ о составе бракеражной комиссии
- 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*

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Модели предоставления питания обучающимся в общеобразовательных организациях			
		Комбинат школьного питания	Столовые, работающие на сырье	Столовые доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складское помещение	Стеллажи для хранения продуктов	Стеллажи для хранения продуктов	Стеллажи для хранения продуктов	Стеллажи для хранения продуктов
		Стеллажи для гастроек	Стеллажи для гастроек	Стеллажи для гастроек	
		Подтоварники	Подтоварники	Подтоварники	Подтоварники
		Холодильные шкафы среднетемпературные	Холодильные шкафы среднетемпературные	Холодильные шкафы среднетемпературные	
		Холодильные шкафы низкотемпературные	Холодильные шкафы низкотемпературные	Холодильные шкафы низкотемпературные	
		Весы платформенные	Весы платформенные	Весы платформенные	
2	Овощной цех (первичной обработки овощей)	Стеллажи для временного хранения продуктов	Стеллажи для временного хранения продуктов	-	-
		Производственные столы	Производственные столы	-	-
		Картофелеочистительная машина	Картофелеочистительная машина	-	-
		Овощерезательная машина	Овощерезательная машина	-	-
		Моечные ванны	Моечные ванны	-	-
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	-	-
3	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Стеллажи	Стеллажи	Стеллажи	-

		Производственные столы	Производственные столы	Производственные столы	-
		Моечные ванны	Моечные ванны	Моечные ванны	-
		Холодильный шкаф	Холодильный шкаф	Холодильный шкаф	-
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	-
4	Мясо-рыбный цех	Производственные столы	Производственные столы	-	-
		Холодильный шкаф среднетемпературный	Холодильный шкаф среднетемпературный	-	-
		Холодильный шкаф низкотемпературный	Холодильный шкаф низкотемпературный	-	-
		Электромясорубка	Электромясорубка	-	-
		Колода для разрубки мяса	Колода для разрубки мяса	-	-
		Моечные ванны	Моечные ванны	-	-
		Весы платформенные	Весы платформенные	-	-
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	-	-
5	Горячий цех	Котел электрический	Котел электрический	Котел электрический	-
		Сковорода электрическая	Сковорода электрическая	Сковорода электрическая	-
		Жарочный шкаф	Жарочный шкаф	Жарочный шкаф	-
		Пароконвектомат	Пароконвектомат	Пароконвектомат	-
		Плита электрическая	Плита электрическая	Плита электрическая	-
		Машина протирачная	Машина протирачная	Машина протирачная	-
		Весы	Весы	Весы	-
		Производственные столы	Производственные столы	Производственные столы	-
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	-
6	Холодный цех	Производственные столы	Производственные столы	Производственные столы	-
		Холодильный шкаф среднетемпературный	Холодильный шкаф среднетемпературный	Холодильный шкаф среднетемпературный	-

		Моечная ванна	Моечная ванна	Моечная ванна	-
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	-
7	Раздаточная	Раздаточная линия (мармиты для первых, вторых и холодных блюд)	Раздаточная линия (мармиты для первых, вторых и холодных блюд)	Раздаточная линия (мармиты для первых, вторых и холодных блюд)	Раздаточная линия (мармиты для первых, вторых и холодных блюд)
		Прилавки (витрина)	Прилавки (витрина)	Прилавки (витрина)	Прилавки (витрина)
8	Помещение для резки хлеба	Производственный стол	Производственный стол	-	-
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	-	-
		Холодильник компрессионный	Холодильник компрессионный	-	-
9	Помещение для обработки яиц	Производственный стол	Производственный стол	-	-
		Моечные ванны	Моечные ванны	-	-
		Емкость для обработки яиц	Емкость для обработки яиц	-	-
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	-	-
10	Моечная кухонной посуды	Производственный стол	Производственный стол	-	-
		Моечные ванны	Моечные ванны	-	-
		Стеллаж	Стеллаж	-	-
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	-	-
11	Моечная столовой посуды	Производственный стол	Производственный стол	-	-
		Моечные ванны (трехсекционные)	Моечные ванны (трехсекционные)	-	-
		Моечные ванны (двухсекционные)	Моечные ванны (двухсекционные)	-	-
		Стеллаж	Стеллаж	-	-
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	-	-
12	Комната	Производственный	Производственный	Производственный	Производств

	для приема пищи (персонал)	стол	стол	стол	енный стол
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук
		Микроволновая печь	Микроволновая печь	Микроволновая печь	Микроволно вая печь

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