

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №29 им.А.И.Михеля»
Энгельсского муниципального района Саратовской области

УТВЕРЖДАЮ
Директор МАОУ «СОШ №29 им. А. И. Михеля»
Никитина Л.Ф.
приказ № 440 от « 1 » сентября 2023 г.

ПАСПОРТ

пищеблока МАОУ «СОШ №29 им.А.И.Михеля»

Адрес месторасположения: 413105, Российская Федерация, Саратовская область, г.
Энгельс, 1 микрорайон, д. 13 Б
телефон: 8 (8453) 56-29-68
эл почта: engelsch29@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: Никитина Лариса Фёдоровна

Ответственный за питание обучающихся:

учитель начальных классов Емельянова Дина Сергеевна

Численность педагогического коллектива: 38 человек

Количество классов по уровням образования: 31 класса

№ п/п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	3	75	75
2	2 класс	3	68	68
3	3 класс	3	77	77
4	4 класс	3	75	75
5	5 класс	3	82	26
6	6 класс	4	88	27
7	7 класс	4	82	21

8	8 класс	3	81	21
9	9 класс	3	79	23
10	10 класс	1	24	5
11	11 класс	1	10	1
Итого		31	741	419

2. Охват горячим питанием по возрастным группам обучающихся

2.1 Охват одnorазовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся

№ и/п	Контингент по группам обучающихся	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием	
			Количество, чел.	% от числа обучающихся
1	Учащиеся 1-4 классов	295	286	39
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	295	286	39
2	Учащиеся 5-8 классов	333	105	14
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	95	95	13
	в т.ч. за родительскую плату		10	
3	Учащиеся 9-11 классов	113	39	5
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	29	29	4
	в т.ч. за родительскую плату		10	
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	741	439	59
	в том числе льготных категорий	419	419	57

2.2 Охват двухразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся

№ г/п	Контингент по группам обучающихся	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием	
			Количество, чел.	% от числа обучающихся
1	Учащиеся 1-4 классов	295	0	0
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	295	0	0
2	Учащиеся 5-8 классов	333	0	0
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	95	0	0
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0

3	Учащиеся 9-11 классов	113	0	0
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	29	0	0
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	741	0	0
	в том числе льготных категорий	419	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	Саратовская область, г. Балаково, ул.Московская, 79
Фамилия, имя отчество руководителя	Волков Сергей Николаевич
Контактные данные: тел. / эл. почта	8(8453)23-23-12 bolsh@yandex.ru
Дата заключения контракта	31.12.2022 г.
Длительность контракта	31.12.2023 г.

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	Газель Т900ХК
Принадлежность транспорта	Газон КО61НА
Условия использования транспорта	

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	Столовые, работающие на сырье
1	Складские помещения	19.5
2	Производственные помещения	162.9
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	6.7
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	
2.3	Мясо-рыбный цех	12
2.4	Доготовочный цех	
2.5	Горячий цех	53.3
2.6	Холодный цех	13.2
2.7	Мучной цех	13.3
2.8	Раздаточная	
2.9	Помещение для резки хлеба	
2.10	Помещение для обработки яиц	5.6
2.11	Моечная кухонной посуды	18
2.12	Моечная столовой посуды	27
2.13	Моечная и кладовая тары	13.8

2.14	Производственное помещение буфетараздаточной	
2.15	Посудомоечная буфетараздаточной	
3	Комната для приема пищи (персонал)	8

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 накопительный водонагреватель Thermex champion ER 100V	1	2013	2013	5 300,00
		Мармит вторых блюд	1	2013	2013	23 856,44
		Пищеварочный котел КПЭМ-160/9Т	1	2013	2013	76 514,18
		Шкаф жарочный двухсекционный ШЖЭ-2-Э	1	2013	2013	31 444,00
		Прилавок-витрина холодильный мармитный универсальный ПВХМ-70КМУ	1	2013	2013	75 500,00
		Плита электрическая четырехкомфорочная с жарочным шкафом ЭП-4ЖШ-Э	1	2013	2013	31 650,00
		Плита электрическая четырехкомфорочная с жарочным	1	2013	2013	31 650,00

		шкафом ЭП-4ЖШ-Э				
		Холодильник "Саратов"	1	2013	2013	58 900,00
2.	Овощной цех (первичной обработки овощей)	Машина картофелеочистительная периодического действия МОК-150М	1	2013	2013	25 800,00
		Овощерезка CL-50 Robot-couhe	1	2013	2013	46 304,60
		Блок переработки овощей БПО-Н	1	2013	2013	56 666,14
	3.Мучной цех	Машина вибрационная предназначена для процесса просеивания муки, т.е. отделения муки от посторонних предметов, а также для рыхления и аэрации (насыщения воздухом) "Каскад"	1	2013	2013	21 000,00
	4.Холодный цех	Шкаф холодильный низкотемпературный предназначен для хранения замороженных пищевых продуктов Garboma F 1400	1	2013	2013	43 714,00
		Холодильник промышленный для хранения продуктов Garboma R-1400	1	2013	2013	32 500,00
	5.Мясо-рыбный цех	Машина мясоперерабатывающая МИМ-350	1	2013	2013	25 300,00
		Шкаф	1	2013	2013	29 116,00

		холодильный комбинированный двухсекционный предназначен для хранения замороженных пищевых продуктов в низкотемператур ном отделении кратковременног о хранения пищевых продуктов				
--	--	---	--	--	--	--

8.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования:

п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		Назначение	Марка	Производительность	Дата изготовления	Срок службы	Сроки профилактического осмотра
	Овощерезка		CL-50 Robot- couche		2013	8	
	Блок переработки овощей		БПО-Н		2013	8	
	Машина картофелеочистительная периодического действия		МОК-150М		2013	8	
	Мармит вторых блюд				2013	8	
	Электрический накопительный водонагреватель		Thermex champion ER 100V		2013	8	
	Пищеварочный котел		КПЭМ-160/9Т		2013	8	
	Шкаф холодильный низкотемпературный предназначен для хранения замороженных пищевых продуктов		Garboma F 1400		2013	8	
	Машина вибрационная		"Каскад"		2013	8	

предназначена для процесса просеивания муки, т.е. отделения муки от посторонних предметов, а также для рыхления и аэрации (насыщения воздухом)						
Машина мясоперерабатывающая		МИМ-350		2013	8	
Шкаф жарочный двухсекционный		ШЖЭ-2-Э		2013	8	
Шкаф холодильный комбинированный двухсекционный предназначен для хранения замороженных пищевых продуктов в низкотемпературном отделении кратковременного хранения пищевых продуктов				2013	8	
Прилавок-витрина холодильный мармитный универсальный		ПВХМ-70КМУ		2013	8	
Холодильник промышленный для хранения продуктов		Garboma R-1400		2013	8	
Плита электрическая четырехкомфорочная с жарочным шкафом		ЭП-4ЖШ-Э		2013	8	
Плита электрическая четырехкомфорочная с жарочным шкафом		ЭП-4ЖШ-Э		2013	8	
Холодильник		"Саратов"		2013	8	

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	имеется	имеется	в исправном состоянии	имеется	ООО «Большая перемена»	согласно утверждённому плану
2	Механическое	имеется	имеется	в исправном состоянии	имеется	ООО «Большая перемена»	согласно утверждённому плану
3	Холодильное	имеется	имеется	в исправном состоянии	имеется	ООО «Большая перемена»	согласно утверждённому плану
4	Весозмерительное	имеется	имеется	в исправном состоянии	имеется	ООО «Большая перемена»	согласно утверждённому плану

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

9.1. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений, площадь М ²
		Количество единиц оборудования для бытовых целей
1.	Раздевалка	9.1
2.	Комната приёма пищи	8
3.	Бельевая	1.6
4.	Душевая	1.6
5.	Туалет	1.6

10. Штатное расписание работников пищеблока (аутсорсинг)

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

п/п	должностей	количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	заведующий производства	1	полная	среднее специальное	6	44	имеется
2	повар	1	полная	среднее	4	44	имеется
3	помощник повар	1	полная	специальное	3	15	имеется
4	раздатчица	1	полная	среднее	2	2.5	имеется
5	кухонный работник	1	полная	специальное	2	2	имеется
6	кухонный работник	1	полная	среднее	2	2	имеется

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
- 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

