

Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа «Патриот» с кадетскими классами
имени Дейнеко Юрия Михайловича»
Энгельсского муниципального района Саратовской области

УТВЕРЖДАЮ
Директор МОУ «СОШ «Патриот» с
кадетскими классами им. Ю.М. Дейнеко»
Барановский Д.П.
приказ № 265/1 от «31» августа 2023 г.



ПАСПОРТ

**пищеблока МОУ «СОШ «Патриот»
с кадетскими классами им. Ю.М. Дейнеко»**

Адрес месторасположения: г. Энгельс, ул. Волоха, д. 16

телефон: (8453) 55-84-38
эл почта: kadetsc64@yandex.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: Барановский Дмитрий Петрович
 Ответственный за питание обучающихся:
 Ответственная по питанию Каплан Анна Александровна
 Численность педагогического коллектива: 90 человек
 Количество классов по уровням образования: 38

№ п/п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	4	126	11
2	2 класс	4	133	24
3	3 класс	4	135	16
4	4 класс	4	114	23
5	5 класс	4	121	23
6	6 класс	4	131	17
7	7 класс	4	122	12
8	8 класс	4	117	9
9	9 класс	4	110	15
10	10 класс	1	29	3
11	11 класс	1	28	3
Итого		38	1166	156

+ 12 человек из семей мобилизованных

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	509	509	100%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	76	0
2	Учащиеся 5-8 классов	491		0
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	59	78%
	в т.ч. за родительскую плату	0		0

3	Учащиеся 9-11 классов	167		0
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	21	58%
	в т.ч. за родительскую плату	0		0
	в т.ч. учащихся из семей мобилизованных		12	
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	1166		0
	в том числе льготных категорий	0	168	78,6%

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	509	257	50%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	86	0
2	Учащиеся 5-8 классов	491	0%	0%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	57	0
	в т.ч. за родительскую плату		0	0%
3	Учащиеся 9-11 классов	157	0	0%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	19	0
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0%
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	1128	0	
	в том числе льготных категорий	0	168	

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	Г. Балаково ул. Московская д.79
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Волков С.Н.

Контактные данные: тел. / эл. почта	
Дата заключения контракта	10.01.2023год
Длительность контракта	12 месяцев

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	Грузовой автомобиль
Принадлежность транспорта	Транспорт организации поставщика пищевой продукции
Условия использования транспорта	Перевозка 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

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 школьно-базовые	Столовые, работающие на сырье	Столовые доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения	-	9,9	-	-
2	Производственные помещения	-	66,0	-	-
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	-	22,3	-	-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	-	-	-	-

2.3	Мясо-рыбный цех	-	22,3	-	-
2.4	Догоготовочный цех	-		-	-
2.5	Горячий цех	-	66,0	-	-
2.6	Холодный цех	-	9,1	-	-
2.7	Мучной цех	-	19,1		
2.8	Раздаточная	-	-	-	-
2.9	Помещение для резки хлеба	-	Специализированные столы находятся в горячем цеху	-	-
2.10	Помещение для обработки яиц	-	Специализированные столы находятся в горячем цеху	-	-
2.11	Моечная кухонной посуды		23,8	-	-
2.12	Моечная столовой посуды	-		-	-
2.13	Моечная и кладовая тары	-	Стеллажи для хранения тары расположены в моечной столовой посуды		-
2.14	Производственное помещение буфетараздаточной	-	-	-	-
2.15	Посудомоечная буфетараздаточной	-	-	-	-
3	Комната для приема пищи (персонал)	-	12,1	-	-

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	Мясной цех	Шкаф холодильный низкотемп. для замор. прод. Gardoma F-1400	1	30.11.2012	30.11.2012	100
2	Мясной цех	Шкаф холодильный	1	30.11.2012	30.11.2012	100

		двухсекционный ШХК – 400М				
3	Мясной цех	Холодильник «Саратов»	1	01.01.1988	01.01.1988	100
4	Мучной цех	Жарочный шкаф двухсекц. 2ШЖЭ-1, 36ЕП	1	30.11.2012	30.11.2012	100
5	Горячий цех	Жарочный шкаф	1	01.01.1988	01.01.1988	100
6	Горячий цех	Жарочный шкаф	1	28.12.2009	28.12.2009	100
7	Мучной цех	Машинка вибрационная для просеивания муки «Каскад»	1	30.11.2012	30.11.2012	100
8	Горячий цех	Плита электрическая без ж/ш	1	30.11.2012	30.11.2012	100
9	Горячий цех	Плита электрическая 4 комфор. с жарочным шкафом ЭМ-4ЖШ	1	30.11.2012	30.11.2012	100
10	Горячий цех	Плита электрическая 4 комфор. с жарочным шкафом ЭМ-4ЖШ	1	30.11.2012	30.11.2012	100
11	Горячий цех	Электроплита	1	30.11.2012	30.11.2012	100
12	Горячий цех	Электроплита	1	30.11.2012	30.11.2012	100
13	Горячий цех	Электросковорода	1	30.11.2012	30.11.2012	100
14	Горячий цех	Мармит	1	01.01.1988	01.01.1988	100
15	Мясной цех	Мясорубка МИМ 300	1	28.12.2009	28.12.2009	100
16	Мясной цех	Машинка мясоперерабатывающая МИМ-300М	1	30.11.2012	30.11.2012	100
17	Мучной цех	Машинка тестомесильная ТМ-25	1	30.11.2012	30.11.2012	100
18	Моечная столовой посуды	Эл. накопительный водонагреватель Themexchampion ER100V	1	30.11.2012	30.11.2012	100
19	Овощной цех	Картофелечистка МОК – 150М	1	30.11.2012	30.11.2012	100
20	Моечная столовой посуды	Стеллаж для размещения сушки тарелок СР- 960/400/1675	2	30.11.2012	30.11.2012	100
21	Горячий цех	Шкаф вытяжной	1	30.11.2012	30.11.2012	100
22	Горячий цех	Пароварочный конвективный аппарат эл. ПКА-6-1/ППМ с подставкой ПК-6М	1	30.11.2012	30.11.2012	100
23	Мясной цех	Шкаф низкотемпературный Cardoma F700	1	10.11.2021	10.11.2021	5
24	Горячий цех	Машина протирачно- резательная МПР-350М	1	10.11.2021	10.11.2021	5

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	Шкаф холодильный низкотемп. для замор. прод. Gardoma F-1400	Для охлаждения, заморозки и хранения продукции	Gardoma F-1400	V=1400 л	30.11.2012	96	Раз в квартал
2	Шкаф холодильный двухсекционный ШХК – 400М	Для охлаждения, заморозки и хранения продукции	ШХК – 400М	V=400 л	30.11.2012	72	Раз в квартал
3	Холодильник «Саратов»	Для охлаждения, заморозки и хранения продукции		V=120 л	01.01.1988	96	Раз в квартал
4	Жарочный шкаф двухсекц. 2ШЖЭ-1, 3БЕП	Выпечка хлебобулочных изделий	2ШЖЭ-1, 3БЕП	10 кВт	30.11.2012	60	Раз в квартал
5	Жарочный шкаф	Выпечка хлебобулочных изделий			01.01.1988	60	Раз в квартал
6	Жарочный шкаф	Выпечка хлебобулочных изделий			28.12.2009	60	Раз в квартал
7	Машинка вибрационная для просеивания муки «Каскад»	Просеивание муки			30.11.2012	72	Раз в квартал
8	Плита электрическая без ж/ш	Приготовление блюд			30.11.2012	60	Раз в квартал
9	Плита электрическая 4 комфор. с жарочным шкафом ЭМ-4ЖШ	Приготовление первых, вторых, третьих блюд	ЭМ-4ЖШ	16,8 кВт	30.11.2012	60	Раз в квартал
10	Плита электрическая 4 комфор. с жарочным шкафом ЭМ-4ЖШ	Приготовление первых, вторых, третьих блюд	ЭМ-4ЖШ	16,8 кВт	30.11.2012	60	Раз в квартал
11	Электроплита	Приготовление вторых блюд			30.11.2012	60	Раз в квартал
12	Электроплита	Приготовление вторых			30.11.2012	60	Раз в квартал

1	Тепловое	Договор аренды	нет	По мере необходимости	По мере необходимости	ООО «Покровская слобода»	Согласно СанПин
2	Механическое	Договор аренды	нет	По мере необходимости	По мере необходимости	ООО «Покровская слобода»	Согласно СанПин
3	Холодильное	Договор аренды	нет	По мере необходимости	По мере необходимости	ООО «Покровская слобода»	Согласно СанПин
4	Весомизмерительное	Договор аренды	нет	По мере необходимости	По мере необходимости	ООО «Покровская слобода»	Согласно СанПин

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

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой - площадь М ²			
		Количество единиц оборудования	Дата его приобретения	Процент изношенности оборудования	Перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями
1	Шкаф холодильный низкотемп. для замор. прод. Gardoma F-1400	1	30.11.2012	100	-
2	Шкаф холодильный двухсекционный ШХК – 400М	1	30.11.2012	100	-
3	Холодильник «Саратов»	1	01.01.1988	100	-
4	Жарочный шкаф двухсекц. 2ШЖЭ-1, 36ЕП	1	30.11.2012	100	-
5	Жарочный шкаф	1	01.01.1988	100	-
6	Жарочный шкаф	1	28.12.2009	100	-
7	Машинка вибрационная для просеивания муки «Каскад»	1	30.11.2012	100	-
8	Плита электрическая без ж/ш	1	30.11.2012	100	-
9	Плита электрическая 4 комфор. с жарочным шкафом ЭМ-4ЖШ	1	30.11.2012	100	-
10	Плита электрическая 4 комфор. с жарочным шкафом ЭМ-4ЖШ	1	30.11.2012	100	-
11	Электроплита	1	30.11.2012	100	-
12	Электроплита	1	30.11.2012	100	-

13	Электросковорода		1	30.11.2012	100	-
14	Мармит		1	01.01.1988	100	-
15	Мясорубка МИМ 300		1	28.12.2009	100	-
16	Машинка мясоперерабатывающая МИМ-300М		1	30.11.2012	100	-
17	Машинка тестомесильная МТ-25		1	30.11.2012	100	-
18	Эл. накопительный водонагреватель Themexchampion ER100V		1	30.11.2012	100	-
19	Картофелечистка МОК – 150М		1	30.11.2012	100	-
20	Стеллаж для размещения сушки тарелок СР- 960/400/1675		2	30.11.2012	100	-
21	Шкаф вытяжной		1	30.11.2012	100	-
22	Пароварочный конвективный аппарат эл. ПКА-6-1/ПМ с подставкой ПК-6М		1	30.11.2012	100	-
23	Шкаф низкотемпературный Cardoma F700		1	10.11.2021	5	-
24	Машина протирочно- резательная МПР-350М		1	10.11.2021	5	-

9.1. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений, площадь М ²	
		Количество единиц оборудования для бытовых целей	
1.	Раздевалка	Площадь 9,9, шкаф - 4	

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	Заведующая производством	1	100%	высшее	Технолог общественного питания	25	+
2	Повар	1	100%	среднее	4	20	+
3	Повар	1	100%	среднее	5	25	+
4	Раздатчица	1	100%	среднее	-	30	+
5	Буфетчица	1	100%	среднее	-	30	+

6	Кухонный работник	1	100%	среднее	-	30	+
7	Кухонный работник	1	100%	среднее	-	20	+
8	Кухонный работник	1	100%	среднее	-	35	+
9	Работник зала	1	100%	среднее	-	10	+

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 доготовочные	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*