

Утверждаю
Директор МОУ СОШ №3
Гурылева Н.В. _____
_____ 2023 г.

ПАСПОРТ

пищеблока МОУ «СОШ №3

**Адрес месторасположения: Саратовская область, город Хвалынский, улица
Революционная, дом 85**

телефон: 8(845)952-13-73 эл почта: school3-hv@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, указываются следующая информация:

Руководитель образовательной организации: Гурылева Наталья Владимировна

Ответственный за питание обучающихся: Байбекова Наталья Вячеславовна

Численность педагогического коллектива: 40 чел.

Количество классов по уровням образования

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	2	53	21
2	2 класс	2	52	26
3	3 класс	2	60	23
4	4 класс	2	59	26
5	5 класс	3	67	20
6	6 класс	2	60	20
7	7 класс	2	53	33
8	8 класс	2	52	21
9	9 класс	3	58	13
10	10 класс	1	24	8
11	11 класс	1	24	2

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	-	-	-
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	-	-	-
2	Учащиеся 5-8 классов	-	232	38,7
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	-	94	41,9
	в т.ч. за родительскую плату	-	22	23,4
3	Учащиеся 9-11 классов	-	106	18,6

	в т.ч. учащиеся льготных категорий	-	23	21,3
	в т.ч. за родительскую плату	-	85	78,8
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	-	338	57,3
	в том числе льготных категорий	-	117	35,2

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	224	224	42,6
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	96	96	38,8
2	Учащиеся 5-8 классов	-	-	-
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	-	-	-
	в т.ч. за родительскую плату	-	-	-
3	Учащиеся 9-11 классов	-	-	-
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	-	-	-
	в т.ч. за родительскую плату	-	-	-
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	224	224	42,6
	в том числе льготных категорий	96	96	38,8

3. Модель предоставления услуги питания (столовая на сырье, столовая доготовочная, буфето-раздаточная)

Модель предоставления питания	Столовая на сырье
Оператор питания, наименование	
Адрес местонахождения	
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	

Контактные данные: тел. / эл. почта	
Дата заключения контракта	
Длительность контракта	

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	
Принадлежность транспорта	-транспорт образовательной организации -транспорт оператора питания -транспорт организации поставщика пищевой продукции -транспорт ИП предоставляющего пищевую продукцию -арендуемый транспорт
Условия использования транспорта	Доставка продуктов по предварительной заявке

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	(централизованное , собственная скважина, другие ведомственные источники)
Горячее водоснабжение	(централизованное, собственная котельня, водонагреватель , резервное горячее водоснабжение)
Отопление	(централизованное , собственная котельная)
Водоотведение	(централизованное , локальные сооружения, другие)
вентиляция помещений	(естественная, искусственная, комбинированная)

6. Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока-120 человек

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, м ²	Столовые, работающие на сырье	Столовые доготовочные	Раздаточные, буфеты

1	Складские помещения	-	41			
2	Производственные помещения	-	180			
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	-	2,5			
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	-	6,5			
2.3	Мясо-рыбный цех	-	9,4		-	
2.4	Доготовочный цех	-	-	-		
2.5	Горячий цех	-	42			
2.6	Холодный цех	-	-			
2.7	Мучной цех	-	6,2		-	
2.8	Раздаточная					
2.9	Помещение для резки хлеба	-	-		-	
2.10	Помещение для обработки яиц	-	-		-	
2.11	Моечная кухонной посуды	-	4,9			
2.12	Моечная столовой посуды	-	14,3			
2.13	Моечная и кладовая тары	-	-			
2.14	Производственное помещение буфета-раздаточной	-	-	-	-	
2.15	Посудомоечная буфета-раздаточной	-	-	-	-	
3	Комната для приема пищи (персонал)	-	-			

8.1 Характеристика технологического оборудования пищеблока

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Характеристика оборудования				
		наименование оборудования	количество единиц оборудования	дата его выпуска	даты начала его эксплуатаци и	процента изношенност и оборудования
1	Горячий цех	Плита электрическая 6-ти комфорочная на подставке	1	2008	2008	
		Плита электрическая 4-х комфорочная на подставке	2	2008	2008	
		Плита электрическая 3-х комфорочная на подставке	2	2018	2018	
		Сковорода электрическая кухонная	1	-	-	
		Шкаф жарочный 3х секционный	1	1988	1988	
		Шкаф жарочный 2х секционный	1	-	-	

		Универсальная кухонная машина	1	2008	2008	
		Производственные столы	3	2019	2019	
		Раковина для мытья рук	1	2005	2005	
2	Овощной цех	Овощерезательная машина	1	2017	2017	
		Картофелечистка	1	2021	2021	
		Моечная ванна для овощей	1	2005	2005	
		Производственные столы	1	2019	2019	
		Раковина для мытья рук	1	2005	2005	
3	Мясо-рыбный цех	Мясорубка, производственная 300 кг/час	1	2009	2009	
		Производственные столы	1	2019	2019	
		Шкафы холодильные	2	2007	2007	
		Раковина для мытья рук	1	2005	2005	
5	Мучной цех	Машина тестомесильная габаритная 60 л	1	-	-	

Указать перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями для каждого цеха в соответствии с **приложением А.**

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	ПЭ-0,48	12 кВт	2018г	неограничен	1р в квартал
		Плита электрическая	ПЭ-0,34Ш	8 кВт	2004	10 лет	1р в квартал
		Шкаф жарочный электрический	ШЖЭ-0,85	12 кВт	1988	10 лет	1 р в квартал
		Сковорода электрическая универсальная кухонная	ЭСК-90-0,47-70	15000Вт	-	10 лет	1 р в квартал
2	Механическое	Машина тестомесительная малогабаритная		240 кг/час	-	неограничен	1р в квартал
		Машина картофелеочистительная	МОК-300	17кг за 1 раз	2008	неограничен	1р в квартал
		Машина протирочно-резательная	МПР-350М-01	600кг/ч	2017	неограничен	1р в квартал
		Мясорубка для предприятий общественного питания МИМ - 300	МИМ - 300	300 кг/ч	2009	неограничен	1р в квартал
		Шкаф холодильный комбинированный	ШХК-400М		2009	12 лет	1р в квартал
3	Холодильное	Шкаф холодильный низкотемпературный	ШХН-1		2009	12 лет	1р в квартал
		Камера морозильная			2021	10 лет	1р в квартал

		«ДОН»					
		Холодильники копресссионные двухкамерные «саратов»				-	1 р в кватал
4	Весоизмери- тельное	Весы настольные циферблатные	РН- 10Ц13У- 1		2010г	-	1р в год
		Весы электронные	AD	-	2019	-	1 р в год

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			по заявкам		Зав. производством	имеется
2	Механическое			по заявкам		Зав. производством	имеется
3	Холодильное			по заявкам		Зав. производством	имеется

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 и оборудования	перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями
1	тепловое	8	1988-2021гг	-	нет
2	механическое	5	1988-2021гг	-	нет
3	холодильное	6	2007-2021г	-	нет

9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М ²	
		Количество единиц оборудования для бытовых целей	
1	Помещение уборочного инвентаря	2,6	
2	Гардероб персонала с душевой	3,8	
3	Санузел для персонала кухни	2,2	
4	Комната персонала кухни	-	

10. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика оборудования столовой -, площадь М ²					
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Зав. производством	1	100%	Средне-специальное	3	25	Есть в наличии
2	Технолог	0					
3	Повара	4	100%	Средне-специальное	3	15	Есть в наличии
4	Рабочие кухни (помощники повара)	5	100%	среднее		5	Есть в наличии

11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов
- самообслуживание
- шведский стол
- меню по выбору

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