

Муниципальное общеобразовательное учреждение  
Средняя общеобразовательная школа №3 г.Хвалынска  
Филиал в с.Поповка Хвалынский район Саратовская область

## **ПАСПОРТ**

пищеблока филиала МОУ СОШ №3 г.Хвалынска в с.Поповка

Адрес местоположения: Саратовская область, Хвалынский район,  
село Поповка, переулок Школьный, дом 8А

телефон: 8(84595)2-46-37 эл.почта: [olenina3@bk.ru](mailto:olenina3@bk.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 филиала МОУ СОШ№3 в с.Поповка: Оленина Валентина Сергеевна

Ответственный за питание обучающихся: Кондратова Светлана Александровна

Численность педагогического коллектива: 11 чел.

### Количество классов по уровням образования

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	1	4	3
2	2 класс	1	4	2
3	3 класс	1	5	2
4	4 класс	1	4	4
5	5 класс	1	5	2
6	6 класс	1	2	2
7	7 класс	1	5	4
8	8 класс	1	1	1
8	9 класс	1	5	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 5-9 классов	18	18	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	11	11	100
	в т.ч. за родительскую плату	16	16	100
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	18	18	100
	в том числе льготных категорий	11	11	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	17	17	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	11	11	100
2	Учащиеся 5-9 классов	-	-	-
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	-	-	-

	в т.ч. за родительскую плату	-	-	-
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	17	17	100
	в том числе льготных категорий	11	11	100

3. Модель предоставления услуги питания: столовая школьно-базовая

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции: не используется

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	водонагреватель
Отопление	собственная котельная
Водоотведение	локальные сооружения
вентиляция помещений	естественная

6. Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока - 98 человек

7. Материально-техническое оснащение пищеблока:

Перечень помещений и их площадь м<sup>2</sup> (перечень и площадь помещений в зависимости от модели предоставления питания)

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Площадь помещения м <sup>2</sup>			
		Столовые школьно базовые, м <sup>2</sup>	Столовые, работающие на сырье	Столовые доготовочные	Раздаточны, буфеты
1	Складские помещения	-	-	-	-
2	Производственные помещения				
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	-	-	-	-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	-	-	-	-
2.3	Мясо-рыбный цех	-	-	-	-
2.4	Доготовочный цех	-	-	-	-
2.5	Горячий цех	33,2			
2.6	Холодный цех	-	-	-	-
2.7	Мучной цех	-	-	-	-
2.8	Раздаточная	-	-	-	-
2.9	Помещение для резки хлеба	-	-	-	-
2.10	Помещение для обработки яиц	-	-	-	-
2.11	Моечная кухонной посуды	-	-	-	-
2.12	Моечная столовой посуды	-	-	-	-
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 эксплуатации	процента изношенности оборудования
1	Горячий цех	Плита электрическая	1	2011	2011	10%
2		Производственные столы	2	2008 2022	2008 2022	15% 0%
3		Холодильники компрессионные двухкамерные	3	2010 2015 2014	2010 2015 2014	50% 20% 25%
4		Морозильная камера	1	2006	2006	50%
5		Раковина для мытья рук	1	2000	2000	50%
6		Моечная ванна для овощей	1	2000	2000	50%
		Моячная для посуды	3	2015	2015	40%
7		Мясорубка, производственная	3	2012 2016 2021	2012 2016 2021	60% 40% 5%

### 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 4 комфорки	ПЭП - 0,48М-ДШ	17кВт	2011	15 лет	1р в квартал
2	Механическое	Мясорубка	КЭМ - П2У 38200	18 кг\ч	2012	5 лет	1р в квартал
		Мясорубка	КЭМ - П2У 38203	20 кг\ч	2016	5 лет	1р в квартал
		Мясорубка	КЭМ - П2У 38211	24 кг\ч	2021	5 лет	1р в квартал
3	Холодильное	Холодильник Саратов	467 КШ -		2015	15 лет	1р в квартал

			210/25				
		Холодильник Саратов	451 КШ - 160/25		2010	15 лет	1р в квартал
		Холодильник компрессионный двухкамерный «Индезит»	DS-4200W		2014	20 лет	1р в квартал
		Морозильная камера Саратов	МКШ -90		2006	15 лет	1р в квартал
4	Весомизмерительное	Весы электронные	Caso L15	5 кг	2018	2 года	1р в год
		Весы электронные	Beurer Ks19	5 кг	2020	2 года	1р в год
		Весы электронные	Homestar HS 3001	5 кг	2022	2 года	1р 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	нет	нет	по заявкам	имеется	руководитель филиала	имеется
2	Механическое	нет	нет	по заявкам	имеется	руководитель филиала	имеется
3	Холодильное	нет	нет	по заявкам	имеется	руководитель филиала	имеется

### 8.4 Перечень оборудования для оснащения столовых, организующих по разным моделям питание обучающихся в общеобразовательной организации

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Столовая школьно-базовая
1	Горячий цех	Плита электрическая
		Весомизмерительное оборудование
		Производственные столы
		Производственный стол для нарезки хлеба
		Производственный стол для обработки яиц
		Холодильники

	Электромясорубка
	Стеллажи для гастроемкостей (передвижные)
	Раковина для мытья рук
	Моечные ванны (трехсекционные)
	Шкаф для хранения посуды и Стеллаж стационарный
	Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха

### 9.1. Характеристика помещения и оборудования столовой, план-схема столовой

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой -, площадь м <sup>2</sup>			
		количество единиц оборудования	дата его приобретения	процент изношенности оборудования	перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями
1	тепловое	1	2011	10%	нет
2	механическое	3	2012	60%	нет
			1016	40%	
			1021	15%	
3	холодильное	4	2006	50%	нет
			2010	50%	
			2014	25%	
			2015	20%	

### 9.2. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь м <sup>2</sup>
1	Помещение уборочного инвентаря	10
2	Гардероб персонала	24
3	Санузел для персонала кухни	нет

### 10. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика оборудования столовой -, площадь М2					
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Зав. производством	0					
2	Технолог	0					
3	Повара	1	100%	среднее специальное	3	6	Есть в наличии
4	Рабочие кухни (помощники повара)	1	100%	среднее специальное	3	18	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 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
- Требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы
- Наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания