

Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная с. Шумейка имени Михаила Петровича Дергилёва»
Энгельсского муниципального района Саратовской области

УТВЕРЖДАЮ

Директор
МОУ «СОШ
с. Шумейка им. М. П. Дергилева»
/А. М. Михайлов/
приказ № от «01» сентября 2023 г.



ПАСПОРТ

пищеблока МОУ «СОШ с. Шумейка им. М. П. Дергилёва»

Адрес месторасположения: 413161, Саратовская область, Энгельсский район, с. Шумейка, ул.
Советская, д.92

телефон: 8(8453) 77-41-15
эл почта: engschumeika@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: Михайлов Алексей Михайлович

Ответственный за питание обучающихся:

Заместитель директора по УВР Глазова Наталья Анатольевна

Численность педагогического коллектива: 23 человека

Количество классов по уровням образования: 16

№ п/п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	1	26	26
2	2 класс	2	40	40
3	3 класс	2	36	36
4	4 класс	2	37	37
5	5 класс	2	35	5
6	6 класс	1	21	7
7	7 класс	1	31	3

8	8 класс	2	26	12
9	9 класс	1	27	7
10	10 класс	1	12	2
11	11 класс	1	7	3
Итого		16	300	217

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	141	79	0,56
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	141	79	0,56
2	Учащиеся 5-8 классов	113	70	0,62
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	27	27	100
	в т.ч. за родительскую плату	113	97	0,85
3	Учащиеся 9-11 классов	46	20	0,43
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	12	12	100
	в т.ч. за родительскую плату	46	20	0,43
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	300	169	0,56
	в том числе льготных категорий	180	118	0,65

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	141	60	0,42
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	14	14	100
2	Учащиеся 5-8 классов	0	0	0
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
	в т.ч. за родительскую плату			

3	Учащиеся 9-11 классов	0	0	0
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	300	60	0,2
	в том числе льготных категорий	14	14	100

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 Балакова ул.Московская д 79
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Волков С.Н
Контактные данные: тел. / эл. почта	8(927)2247610
Дата заключения контракта	
Длительность контракта	

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	Автомобиль Газель
Принадлежность транспорта	ООО « Большая перемена»
Условия использования транспорта	-

5. Инженерное обеспечение пищеблока

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

7.1 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	Шкаф Жарочный	1	2007	11.08.2009	100
2	Горячий цех	Плита электрическая	2	2008	11.08.2009	100
3	Горячий цех	Мармит электрический	1	2008	11.08.2009	100
4	Горячий цех	Прилавок мармит	1	2009	11.08.2009	100
5	Горячий цех	Котел пищеварочный	2	2008	11.08.2009	100
6	Горячий цех	Сковорода электрическая	1	2008	11.08.2009	100
7	Горячий цех	Прилавок для холодных и сладких блюд	2	2009	11.08.2009	100
8	Горячий цех	Весы настольные циферблатные	1	2007	11.08.2009	100
9	Кондитерский цех	Шкаф пекарский	1	2008	11.08.2009	100
10	Кондитерский цех	Машина тестомесильная	1	2008	11.08.2009	100
11	Холодный цех	Холодильник	1	2007	11.08.2009	100
12	Овощной цех	Машина картофелечистительная	1	2007	11.08.2009	100

13	Овощной цех	Измельчитель овощей	1	2007	11.08.2009	100
14	Кладовая сухих продуктов	Весы рычажные	1	2008	11.08.2009	100
15	Мясо-рыбный цех	Весы рычажные	1	2008	11.08.2009	100
16	Мясо-рыбный цех	Мясорубка	1	2007	11.08.2009	100
17	Мясо-рыбный цех	Холодильник	1	2007	11.08.2009	100
18	Кладовая молочка,гастрономия	Холодильник	1	2007	11.08.2009	100
19	Кладовая молочка,гастрономия	Шкаф холодильный	1	2008	11.08.2009	100
20	Кладовая мясо-рыбы	Шкаф холодильный	1	2008	11.08.2009	100
21	Загрузочная	Весы товарные	1	2008	11.08.2009	100
22	Посудомоечная столовой посуды	Машина посудомоечная	1	2007	11.08.2009	100
23	Моечная столовой посуды	Водонагреватель	1	2017	20.12.2017	
24	Моечная кухонной посуды	Водонагреватель	1	2021	20.06.2021	0

Указать перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями для каждого цеха в соответствии с **приложением 1**.

п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования			
		Назначение	Марка	Дата изготовления	Срок службы
1	Холодильник	Саратов	7д2.940.092.РЭ	2007	13
2	Шкаф жарочный	-	ШЖЭП-2РЭ	2007	13
3	Мясорубка	-	ТМ-32	2007	13
4	Машина картофелечистительная	-	МОК-150	2007	13
5	Измельчитель овощей	-	Гамма-5А	2007	13
6	Плита электрическая	-	ПЭМ4-010	2008	13
7	Весы рычажные, настольные, циферблатные	-	-	2008	13
8	Шкаф пекарский	-	ШПЭ-500	2008	13
9	Машина тестомесильная	-	МТМ-65мна	2008	13
10	Весы настольные, циферблатные	-	РНвц-13УМ	2007	13
11	Мармит Электрический промышленный для 2 бл.	Лира-К	МЭП-2Б	2008	13
12	Прилавок мармит	-	-	2009	13
13	Весы товарные	-	ВТ-8908	2008	13
14	Кипятильник непрерывный	-	-	2007	13
15	Котел пищеварочный	-	КПЭМ-60	2008	13
16	Шкаф холодильный	Полюс	ШХ-0,8	2008	13
17	Сковорода электрическая	-	СЭП-0,25	2008	13
18	Машина посудомоечная	-	МПУ-700-01	2007	13
19	Водонагреватель	Garantem	TR/MGR 100V	2017	4
20	Водонагреватель	ТЕРМЕКС	TitaniumHeat 100V	2021	1
21	Прилавок для холодных и сладких блюд	-	-	2009	13

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

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой - площадь 177,9М ²			
		Количество единиц оборудования	Дата его приобретения	Процент изношенности оборудования	Перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями
1	Ванны	12	11.08.2009г	100	0
2	Весы разные	4	11.08.2009г	100	0
3	Водонагреватель	1	21.12.2017	100	0
4	Водонагреватель	1	10.06.2021	100	0
5	Кипятильник электрический	2	11.08.2009г	100	0
6	Корпусная мебель(шкафы)	3	11.08.2009г	100	0
7	Котел пищеварочный	2	11.08.2009г	100	0
8	Ларь для овощей	1	11.08.2009г	100	0
9	Мармит	1	11.08.2009г	100	0
10	Машина картофелеочистительная	1	11.08.2009г	100	0
11	Машина овощечистельная	1	11.08.2009г	100	0
12	Машина посудомоечная	1	11.08.2009г	100	0
13	Машина тестомесильная	1	11.08.2009г	100	0
14	Плита электрическая	2	11.08.2009г	100	0
15	Подставка для кофеварки и кипятильников	1	11.08.2009г	100	0
16	Прилавок для холодных и сладких блюд	2	11.08.2009г	100	0
17	Прилавок мармит	1	11.08.2009г	100	0
18	Система очистки воды	1	26.04.2013г	100	0
19	Сковорода электрическая	1	11.08.2009г	100	0
20	Стеллаж	12	11.08.2009г	100	0
21	Стол гигиенический	1	11.08.2009г	100	0
22	Стол для сбора посуды	1	11.08.2009г	100	0
23	Стол обеденный 4-х местный	8	11.08.2009г	100	0
24	Стол обеденный 6-и местный	8	11.08.2009г	100	0
25	Стол производственный	13	11.08.2009г	100	0
26	Стол учителя с ТВ 3	1	11.08.2009г	100	0
27	Холодильник Саратов	4	11.08.2009г	100	0
28	Шкаф для хранения хлеба	1	11.08.2009г	100	0
29	Шкаф жарочный	1	11.08.2009г	100	0
30	Шкаф пекарский	1	11.08.2009г	100	0
31	Шкаф холодильный	2	11.08.2009г	100	0
32	Электромясорубка	1	11.08.2009г	100	0

9. 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	Ахметова Вера Александровна	1	100%	повар	4	10	да
2	Нестерова Наталья Андреевна	1	100%	мойщик	2	2	да

10. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов
- самообслуживание

11. Перечень нормативных и технологических документов:

- Перспективное 10-дневное 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*