

Утверждаю
Директор МОУ «Начальная школа»

Л.А. Семёнова
Приказ № 100 от 31 августа 2023 г.



**Паспорт пищеблока
муниципального общеобразовательного учреждения
«Начальная школа»
Энгельсского муниципального района
Саратовской области**

Адрес месторасположения:

413110, Саратовская область, Энгельсский район, рабочий посёлок Приволжский, улица
Аткарская.

Телефон: 8(8453)75-27-44

Электронная почта: engmou1@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 – Семёнова Людмила Александровна.
Ответственный за питание обучающихся:
Младший воспитатель – Шевцова Анастасия Николаевна.
Численность педагогического коллектива: 21 человек.

Количество классов по уровням образования:

№ п/п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	0	0	0
2	2 класс	1	19	4
3	3 класс	1	26	0
4	4 класс	1	9	0
Итого:		3	54	4

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	54	54	100
2	В т.ч. учащиеся льготных категорий	4	4	7
3	Общее количество учащихся всех возрастных групп	54	54	100
4	В том числе льготных категорий	4	4	7

2.2 Охват двухразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся

№ п/п	Контингент по группам обучающихся	Численность, чел.	Количество, чел.	% от числа обучающихся
2	В т.ч. учащиеся льготных категорий	4	4	16
3	В т.ч. за родительскую плату	21	21	100

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

Модель предоставления питания	Буфетно-раздаточная
Оператор питания, наименование	ООО «Большая перемена»
Адрес местонахождения	Саратовская область, г. Балаково, ул. Московская д. 79

Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Волков Сергей Николаевич
Контактные данные: тел. / эл. почта	7(8453)999-720
Дата заключения контракта	30.08.2023 год.
Длительность контракта	31.12.2023 год.

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	Легковой
Принадлежность транспорта	000 «Большая перемена»
Условия использования транспорта	Договорные
Отопление	Централизованное
Водоотведение	Централизованное
Вентиляция помещений	Искусственная/Естественная

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	Централизованное
Горячее водоснабжение	Централизованное

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	Характеристика оборудования				
		наименование оборудования	Кол-во единиц оборудования	Дата его выпуска	Даты начала его эксплуатации	Процент изношенности оборудования
1	Холодный цех	Мясорубка промышленная	1	2012	2021	5
		Машина тестомесильная	1	2012	2012	60
		Весы торговые «Оптима»	1	2015	2015	30
		Измельчитель для овощей	1	2012	2012	60
2	Цех готовой продукции	Плита электрическая 4-х комфорочная с жаровым шкафом	1	1991	1991	60
		Жаровня	1	1990	1990	65
		Мясорубка промышленная	1	2012	2012	40
		Холодильник «Саратов»	1	2013	2013	40
		Весы электронные «SW-5»	1	2016	2016	20
3	Склад	Весы торговые «Оптима»	2	2015	2015	30
		Холодильник	2	2013	2013	40
				2013	2013	40

	Холодильник «Саратов»	2	1991	1991	60
--	-----------------------	---	------	------	----

8.1. Характеристика технологического оборудования пищеблока

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Площадь помещения м ²	
			Буфетно - раздаточная
1	Складские помещения	16,6	
2	Овощной цех (первичной обработки овощей)	10,8	
3	Горячий цех	36,0	
4	Холодный цех	10,8	
5	Раздаточная	2Д	
6	Помещение для обработки яиц	3,5	
7	Моечная кухонной посуды	3,5	
8	Моечная столовой посуды	3,5	
9	Моечная и кладовая тары	3,5	
10	Посудомоечная буфетараздаточной	3,5	

8.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования

п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		Назначение	Марка	Производительность	Дата изготовления	Срок службы	Сроки профилактического осмотра
1	Мясорубка промышленная	Предназначена для измельчения мяса и рыбы при приготовления фарша из них	ми-зоом	300 кг/час	2012	10 лет	ежегодно
2	Машина тестомесильная	Предназначена для приготовления опары (закваски) и теста	МТ-12	50 кг/ч	2012	5 лет	ежегодно
3	Весы торговые	Предназначены для измерения массы груза	«Оптима»	до 100 кг	2015	10 лет	ежегодно
4	Измельчитель для овощей	Предназначен для резки и дробления продуктов	«Гамма-5А»	400 кг/ч (при нарезке сырого картофеля брусочками 10 x 10 мм)	2012	3 года	ежегодно
5	Плита электрическая 4-х комфорочная с жаровым шкафом	Предназначена для тепловой обработки изделий в наплитной посуде	ПЭСМ-4.00.000	Рабочая поверхность 0,48 м/2	1991	16 лет	ежегодно
6	Жаровня	Предназначена для обжаривания мясных и рыбных продуктов пассировки овощей и тушения любых блюд	72122/23 «НАСЕМ А»	50 кг/ч	1990	10 лет	ежегодно
7	Холодильник	Предназначен для хранения охлажденных полуфабрикатов	«Саратов»	объем 195 дм/3	1991	10 лет	ежегодно

		из мяса и рыбы а также молочных продуктов					
8	Холодильник	Предназначен для хранения охлажденных полуфабрикатов из мяса и рыбы а также молочных продуктов	ШХК-400М	объем 0,35 м/3	2013	10 лет	ежегодно
9	Весы электронные	Предназначены для измерении массы груза	«SW-5»	до 15 кг	2016	5 лет	ежегодно

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:						
	Плита электрическая 4-х комфорочная с жаровым шкафом	Заключается по мере необходимости			2025 г.	Семёнова Л.А.	Ежемесячно
	Жаровня	Заключается по мере необходимости	-	-	-	Семёнова Л.А.	Ежемесячно
2	Механическое:						
	Мясорубка промышленная	Заключается по мере необходимости	-	-	-	Семёнова Л.А.	Ежемесячно
	Машина тестомесильная	Заключается по мере необходимости	-	-	-	Семёнова Л.А.	Ежемесячно
	Измельчитель для овощей	Закключается по мере необходимости	-	-	-	Семёнова Л.А.	Ежемесячно
3	Холодильное:						
	Холодильник	Закключается по мере необходимости	-	-	2024 г.	Семёнова Л.А.	Ежемесячно
4	Весоизмерительное:						
	Весы электронные	Закключается по мере необходимости	-	-	-	Семёнова Л.А.	Ежемесячно
	Весы торговые	Закключается по мере необходимости	-	-	-	Семёнова Л.А.	Ежемесячно

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	Мясорубка промышленная	1	2021	5	-
2	Машина тестомесильная	1	2012	65	-
3	Весы торговые «Оптима»	1	2015	30	-
4	Измельчитель для овощей	1	2012	60	-
5	Плита электрическая 4-х комфорочная с жаровым шкафом	1	1991	60	-
6	Жаровня	1	1990	65	-
7	Мясорубка промышленная	1	2012	40	-
8	Холодильник «Саратов»	1	2013	40	-
9	Весы электронные «SW-5»	1	2016	20	-
10	Весы торговые «Оптима»	2	2015	30	-
11	Холодильник	2	2013	40	-

9.1. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений, площадь м ²
		Количество единиц оборудования для бытовых целей
1.	-	-

10. Штатное расписание работников пищеблока (аутсорсинг)

п/п	Наименование должностей	Характеристика оборудования столовой, площадь М ²					
		число ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	-	-	-	-	-	-	-

11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов.

12. Перечень нормативных и технологических документов:

- примерное десятидневное меню;
- ежедневное меню;
- меню раскладка;
- технологические карты (ТК);
- технико-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 организации 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.