

ЭНГЕЛЬССКИЙ МУНИЦИПАЛЬНЫЙ РАЙОН САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
АДМИНИСТРАЦИЯ ЭНГЕЛЬССКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА  
КОМИТЕТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ

**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение  
«Основная общеобразовательная школа с. Степное»**

**Энгельский муниципальный район Саратовская область**  
413155, Саратовская область, Энгельский район, с. Степное, ул. Первомайская, д.14, тел. 8(8453)77-01-94

Директор МАОУ «ООШ с. Степное»  
приказ № \_\_\_\_\_ от «28» февраля 2022 г.



**ПАСПОРТ**

**пищеблока МАОУ «ООШ с. Степное»**

Адрес месторасположения:  
Саратовская область, Энгельский район, с. Степное улица Первомайская д. 14

телефон: 8(8453) 77-01-94  
эл почта: [stepneng@mail.ru](mailto:stepneng@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: Корниенко Виктор Николаевич

Ответственный за питание обучающихся:

заведующая производством Колесникова Александра Александровна

Численность педагогического коллектива: 11 человек

Количество классов по уровням образования: 9

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	1	6	-
2	2 класс	1	3	-
3	3 класс	1	18	-
4	4 класс	1	11	-
5	5 класс	1	9	3
6	6 класс	1	8	4
7	7 класс	1	10	7
8	8 класс	1	9	1
9	9 класс	1	10	2
10	10 класс	-	-	-
11	11 класс	-	-	-
Итого		9	84	17

## 2. Охват горячим питанием по возрастным группам обучающихся

### 2.1 Охват одnorазовым 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	38	33	87%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	-	-	-
2	Учащиеся 5-8 классов	36	30	83%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	15	15	100%
	в т.ч. за родительскую плату	15	15	100%
3	Учащиеся 9-11 классов	10	8	80%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	2	2	100%
	в т.ч. за родительскую плату	6	6	100%
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	84	63	75%
	в том числе льготных категорий	17	17	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	38	5	13%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	-	-	-
2	Учащиеся 5-8 классов	36	12	33%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	-	-	-
	в т.ч. за родительскую плату	12	12	100%
3	Учащиеся 9-11 классов	10	1	10%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	-	-	-
	в т.ч. за родительскую плату	1	1	100%
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	84	18	21%
	в том числе льготных категорий	-	-	-

### 3. Модель предоставления услуги питания

(столовая на сырье, столовая доготовочная, буфетно-раздаточная)

Модель предоставления питания	Столовая доготовочная
Оператор питания, наименование	ООО «Большая перемена»
Адрес местонахождения	413850 Саратовская область г. Балаково ул. Московская д. 79
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Волков Сергей Николаевич
Контактные данные: тел. / эл. почта	88453232312 peremena.bolsh@yandex.ru
Дата заключения контракта	01.09.2021г.
Длительность контракта	1 год

### 4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

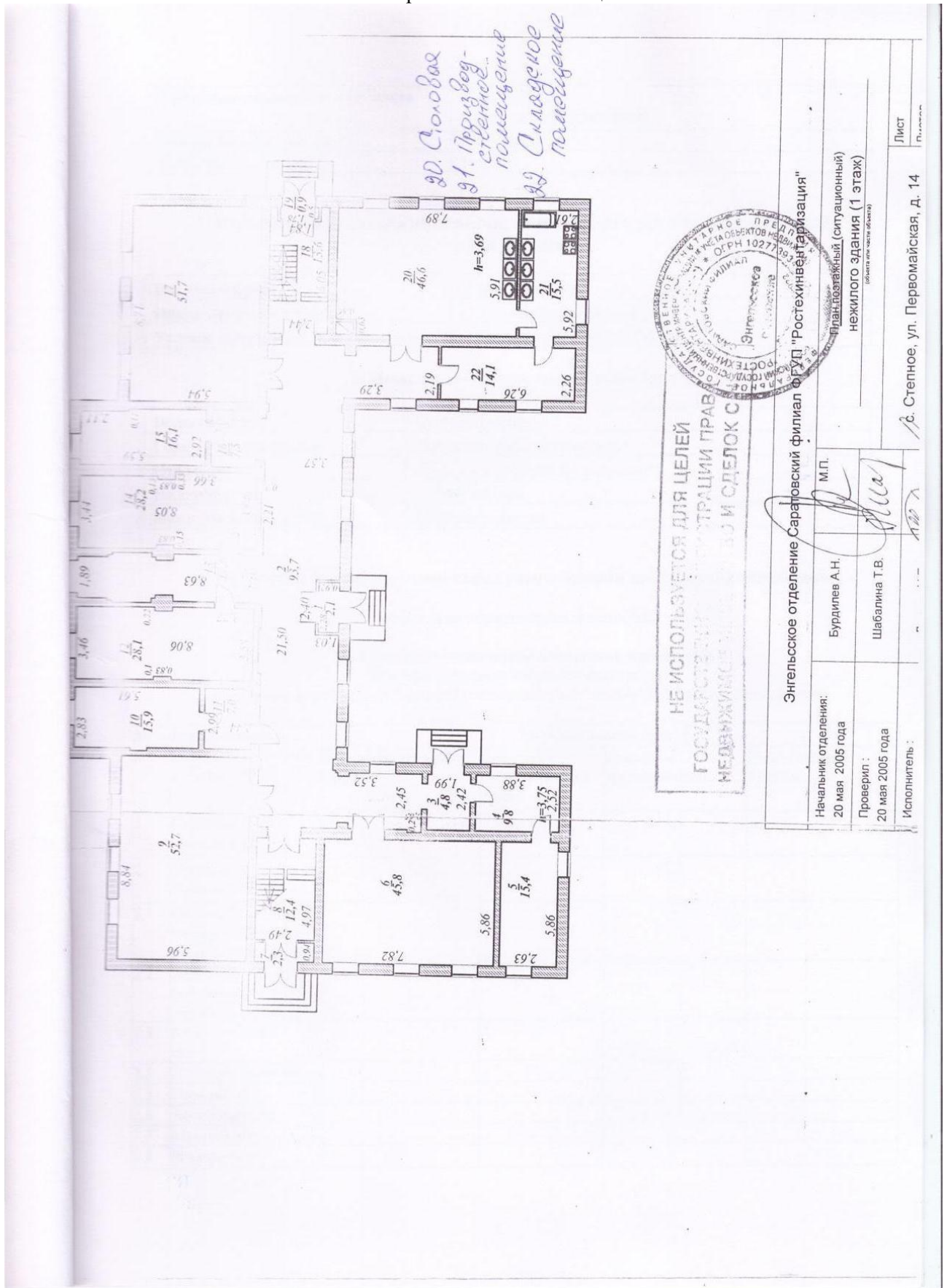
Вид транспорта	- Грузовая газель
Принадлежность транспорта	- ООО «Большая перемена»
Условия использования транспорта	- Доставка продуктов питания

### 5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	Централизованное
Горячее водоснабжение	Локальное (водонагреватель)
Отопление	Локальное (модульная котельная)
Водоотведение	Выгребная яма
Вентиляция помещений	Комбинированная

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

План-схема расположения помещений



## 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, работающие на сырье
1	Складские помещения	14,1
2	Производственные помещения	15,2
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	-
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 буфетараздаточной	-
2.15	Посудомоечная буфетараздаточной	-
3	Комната для приема пищи (персонал)	-

## 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	склад	шкаф холодильный Polair	1	24.04.2014	24.04.2014	100
2	склад	Холодильник Pozis	1	01.01.2004	01.01.2004	100
3	склад	Холодильник Чинар	1	31.08.2005	31.08.2005	100

4	пищеблок	Водонагреватель	1			100
5	пищеблок	полка ПТК-120/30 настенная для сушки посуды	2	09.12.2016	09.12.2016	100
6	пищеблок	Плита электрическая с жарочным шкафом	1	22.12.2011	22.12.2011	100
7	пищеблок	Ванна моечная двухсекционная	1	22.12.2011	22.12.2011	100

Указать перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями для каждого цеха в соответствии с **приложением 1. (Недостающие оборудование, не куда устанавливать).**

### 8.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования:

п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		Назначение	Марка	Производительность	Дата изготовления	Срок службы	Сроки профилактического осмотра
	шкаф холодильный Polair	Для хранения продуктов	POLARIS	150	2014	10	ежегодно
	Холодильник Pozis	Для хранения продуктов	Pozis	120	2001	10	ежегодно
	Холодильник Чинар	Для хранения продуктов	Чинар	80	1994	10	ежегодно
	Водонагреватель	Нагрев воды	I-150 thern	150/1	2016 г.	5	ежегодно
	Плита электрическая с жарочным шкафом	Приготовление пищи	«abat»	50/1	2011	15	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	-	-	-	-	Директор школы В.Н. Корниенко	В соответствии с графиком
2	Холодильное	-	-	-	-	Директор школы В.Н. Корниенко	В соответствии с графиком
3	Весомизмерительное	-	-	-	-	Директор школы В.Н. Корниенко	В соответствии с графиком

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

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой - площадь 46,6М <sup>2</sup>			
		Количество единиц оборудования	Дата его приобретения	Процент изношенности оборудования	Перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями
1	столы	6	2006	100	4
2	стулья	41	2006	100	10

## 10. Штатное расписание работников пищеблока (аутсорсинг)

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика оборудования столовой, площадь 46,6М <sup>2</sup>					
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Зав. производства	0,5	1	средне-специальное	-	8мес	Имеется
2	повар	0,5	1	средне-специальное	-	8мес	имеется
3	Кухонный работник	0,5	1	средне-специальное	-	8мес	имеется

## 11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов

## 12. Перечень нормативных и технологических документов:

- 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