


Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа с. Генеральское
имени Героя Советского Союза Ароновой Раисы Ермолаевны»
Энгельского муниципального района Саратовской области
413162, Саратовская область, Энгельский район, с. Генеральское, ул. Мира д.20
☎ 8(8453) 77 42 36 E-mail: eng-generalskoe@mail.ru

УТВЕРЖДАЮ
Директор МОУ «СОШ с. Генеральское
им. Р.Е. Ароновой»
Казанцева / Казанцева О.В./
приказ № 136 от «01» сентября 2023 г.



ПАСПОРТ

пищеблока МОУ «СОШ с. Генеральское им. Р.Е. Ароновой»

Адрес месторасположения:

413162, Саратовская область, Энгельский район, с. Генеральское, ул. Мира, д. 20
телефон: 8(8453)77-42-36
эл почта: eng-generalskoe@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: Казанцева Ольга Владимировна

Ответственный за питание обучающихся:

(должность) завхоз Логина Людмила Владимировна

Численность педагогического коллектива: 17 человек

Количество классов по уровням образования: 10

№ п/п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	1	23	23
2	2 класс	1	12	12
3	3 класс	1	26	26
4	4 класс	1	19	19
5	5 класс	1	19	6
6	6 класс	1	19	6
7	7 класс	1	21	8
8	8 класс	1	13	3
9	9 класс	1	18	7
10	10 класс	1	5	1
Итого		10	175	111

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	80	80	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	80	80	100
2	Учащиеся 5-8 классов	72	66	92

	в т.ч. учащиеся льготных категорий	23	23	100
	в т.ч. за родительскую плату	72	43	60
3	Учащиеся 9-10 классов	23	15	65
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	8	8	100
	в т.ч. за родительскую плату	23	9	39
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	175	161	92
	в том числе льготных категорий	111	111	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	80	41	51
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	80	41	51
2	Учащиеся 5-8 классов	72	0	0
	в т.ч. учащиеся льготных категорий		0	0
	в т.ч. за родительскую плату		0	0
3	Учащиеся 9-10 классов	23	0	0
	в т.ч. учащиеся льготных категорий		0	0
	в т.ч. за родительскую плату		0	0
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	175	41	23
	в том числе льготных категорий	175	41	23

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

Модель предоставления питания	Столовая на сырье
Оператор питания, наименование	ООО «Большая переменa»
Адрес местонахождения	Саратовская область, г. Балаково, ул. Московская, д. 79

Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Волков Сергей Николаевич
Контактные данные: тел. / эл. почта	8 9272247610 bpksh@mail.ru
Дата заключения контракта	09.01.2023 г.
Длительность контракта	09.01.2023 – 30.12.2023 г.г.

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

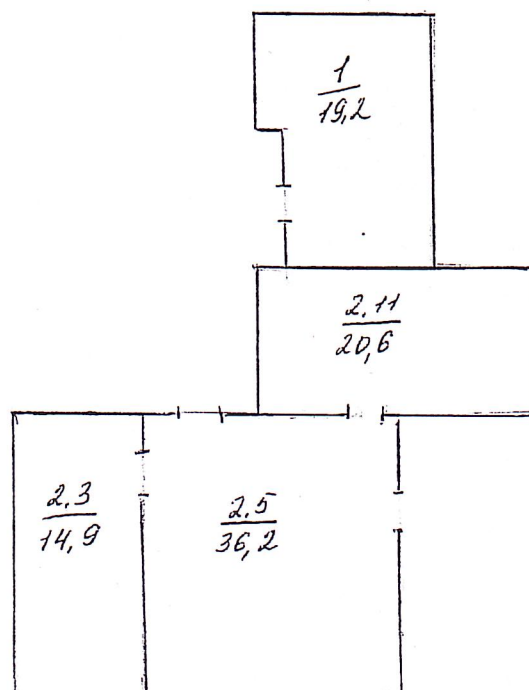
Вид транспорта	Газель: Т141 РА, В591УК, Т910РК, Б062УЕ
Принадлежность транспорта	ООО «Большая перемена»
Условия использования транспорта	Доставка продуктов

5. Инженерное обеспечение пищеблока

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

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

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	Столовые, работающие на сырье (площадь, кв.м)
1	Складские помещения	19,2
2	Производственные помещения	71,7
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	-
2.3	Мясо-рыбный цех	14,9
2.4	Доготовочный цех	-
2.5	Горячий цех	36,2
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	20,6
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	Кол-во единиц оборудования	Дата его выпуска	Даты начала его эксплуатации	Процент изношенности оборудования
1	Мясо-рыбный цех	Холодильник «Саратов»	1	2009	29.12.2009	100
2	Мясо-рыбный цех	Морозильник «Саратов»	1	2009	29.12.2009	100
3	Мясо-рыбный цех	Мясорубка МИМ - 300	1	2009	29.12.2009	100
4	Горячий цех	Плита электрическая 4-х конфорочная с жарочным шкафом	1	2011	19.12.2011	100
5	Горячий цех	Плита электрическая 6-ти конфорочная	1	2009	29.12.2009	100
6	Горячий цех	Холодильник	1	2008	11.04.2008	100
7	Горячий цех	Электрическая сковорода	1	2009	29.12.2009	100
8	Горячий цех	Шкаф жарочный электрический	1	2009	29.12.2009	100
9	Моечная кухонной и столовой посуды	Водонагреватель Поларис	1	2008	11.04.2008	100
10	Моечная кухонной и столовой посуды	Система очистки и обеззараживания воды	1	2007	03.09.2007	100

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

Наименование производственного помещения	Недостающее оборудование	Количество
Складское помещение	-	-
Мясо-рыбный цех	моечные ванны (не менее двух)	2
Горячий цех	электропривод для готовой продукции	1
	протирачная машина	1
	контрольные весы	1
Моечная для мытья столовой посуды	посудомоечная машина	1
	трехсекционная ванна для мытья столовой посуды	1
Моечная кухонной посуды	двухсекционная ванна - для стеклянной посуды и столовых приборов	1
	стеллаж (шкаф),	1
	раковина для мытья рук	1

8.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования:

п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		Назначение	Марка	Производительность	Дата изготовления	Срок службы	Сроки профилактического осмотра
1	Холодильник	Охлаждение продуктов	Саратов	122 куб.дм	2009	15 лет	ежегодно
2	Морозильник	Заморозка продуктов	Саратов	99 куб.дм	2009	15 лет	ежегодно
3	Мясорубка	Приготовление фарша	МИМ 300	1 кг/мин	2009	20 лет	ежегодно
4	Плита электрическая 4-х конфорочная с жарочным шкафом	Приготовление горячих блюд	ЭПК - 4	100 п	2011	20 лет	ежегодно
5	Плита электрическая 6-ти конфорочная	Приготовление горячих блюд	ЭПК- 6	150 п	2009	20 лет	ежегодно
6	Холодильник	Охлаждение продуктов	Полюс-10	140 куб.дм	2008	15 лет	ежегодно
7	Электрическая сковорода	Приготовление горячих блюд	Тумкон	70 л	2009	20 лет	ежегодно
8	Шкаф жарочный электрический	Приготовление горячих блюд	Проммаш	150 п.	2009	15 лет	ежегодно
9	Водонагреватель	Нагрев воды	Поларис	100 л	2008	20 лет	ежегодно
10	Система очистки и обеззараживания воды	Очистка воды	Радуга М	240 л /час.	2007	20 лет	ежегодно

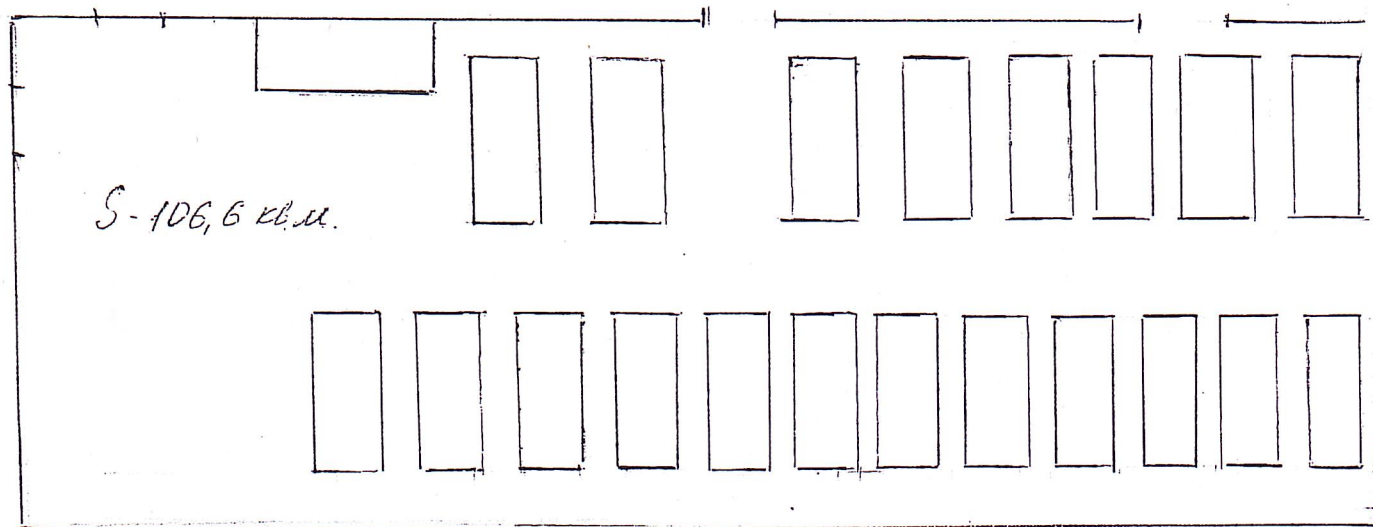
8.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:

№ 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	имеется	-			Логина Л.В., завхоз	
	Плита электрическая 4-х конфорочная с жарочным шкафом			По мере необходимости			Ежедневно
	Плита электрическая 6-ти конфорочная			По мере необходимости			Ежедневно
	Электрическая сковорода			По мере необходимости			Ежедневно
	Шкаф жарочный электрический			По мере необходимости			Ежедневно

	Водонагреватель «Поларис»			По мере необходимости			1 раз в неделю
2	Механическое	имеется	-			Логина Л.В., завхоз	
	Мясорубка МИМ – 300			По мере необходимости			Ежедневно
	Система очистки и обеззараживания воды				2023 г.		1 раз в неделю
3	Холодильное	имеется	-			Логина Л.В., завхоз	
	Холодильник «Саратов»			По мере необходимости			2 раза в месяц
	Морозильник «Саратов»			По мере необходимости			2 раза в месяц
	Холодильник			По мере необходимости			2 раза в месяц

**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	Стол обеденный	21	2005	100	Стол обеденный - 21
2	Стул	120	2005	100	Стул - 120



9.1. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений, площадь М ²	
		Количество единиц оборудования для бытовых целей	
1.	Моечная	9,4 кв.м	6 раковин

10. 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	Повар	1	1	Среднее специальное	6	32 года	имеется
2	Посудомойщица	1	1	среднее	нет	1 год	имеется

11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов
- самообслуживание

12. Перечень нормативных и технологических документов:

- Перспективное 10-ти 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
- План 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

Рекомендуемый перечень оборудования для оснащения столовых образовательных учреждений

Наименование производственного помещения	Оборудование (столовые, работающие на сырье)
Склады	Стеллажи, подтоварники, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (при необходимости)
Овощной цех (первичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее двух), картофелеочистительная и овощерезательная машины, моечные ванны (не менее двух), раковина для мытья рук
Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее двух), моечная ванна (не менее двух), универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, холодильник, раковина для мытья рук
Холодный цех	Производственные столы (не менее двух), контрольные весы, среднетемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, бактерицидная установка для обеззараживания воздуха, моечная ванна для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов, контрольные весы, раковина для мытья рук
Мясо-рыбный цех	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) - не менее трех, контрольные весы, среднетемпературные и, при необходимости, низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), электромясорубка, колода для разрубки мяса, моечные ванны (не менее двух), раковина для мытья рук
Помещение для обработки яиц	Производственный стол, три моечных ванны (емкости), емкость для обработанного яйца, раковина для мытья рук
Мучной цех	Производственные столы (не менее двух), тестомесильная машина, контрольные весы, пекарский шкаф, стеллажи, моечная ванна, раковина для мытья рук. В данном производственном помещении должны быть обеспечены условия для просеивания муки
Доготовочный цех	Производственные столы (не менее трех), контрольные весы, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема полуфабрикатов), овощерезка, моечные ванны (не менее трех), раковина для мытья рук
Помещение для нарезки хлеба	Производственный стол, хлебрезательная машина, шкаф для хранения хлеба, раковина для мытья рук
Горячий цех	Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции), электрическая плита, электрическая сковородка, духовой (жарочный) шкаф, электропривод для готовой продукции, электрокотел, контрольные весы, раковина для мытья рук
Раздаточная зона	Мармиты для первых, вторых и третьих блюд и холодильным

	прилавком (витриной, секцией)
Моечная для мытья столовой посуды	Производственный стол, посудомоечная машина, трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна - для стеклянной посуды и столовых приборов, стеллаж (шкаф), раковина для мытья рук
Моечная кухонной посуды	Производственный стол, две моечные ванны, стеллаж, раковина для мытья рук
Моечная тары	Двухсекционная моечная ванна
Производственное помещение буфета раздаточной	Производственные столы (не менее двух), электроплита, холодильные шкафы (не менее двух), раздаточная, оборудованная мармитами; посудомоечная, раковина для мытья рук
Посудомоечная буфета-раздаточной	Трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна - для стеклянной посуды и столовых приборов, стеллаж (шкаф), раковина для мытья рук
Комната приема пищи	Производственный стол, электроплита, холодильник, шкаф, моечная ванна, раковина для мытья рук