

Муниципальное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 3»
Энгельсского муниципального района Саратовской области



УТВЕРЖДАЮ
Директор МОУ СОШ №3
/Жулева Т.Г./
приказ № 120 от 02 сентября 2024 г.

ПАСПОРТ

пищеблока МОУ «СОШ № 3»

Адрес месторасположения: 413116, Саратовская обл. г.Энгельс, ул.Менделеева, д 7

телефон: 8(8453)74-54-39
эл почта: sc3engl@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: Жулева Татьяна Геннадьевна

Ответственный за питание обучающихся:

Секретарь Степанова Раиса Викторовна

Численность педагогического коллектива: 39 человека

Количество классов по уровням образования: 30

№ п/п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	3	100	24
2	2 класс	4	108	15
3	3 класс	3	86	15
4	4 класс	3	96	16
5	5 класс	3	79	22
6	6 класс	3	87	14
7	7 класс	3	82	16
8	8 класс	3	64	17

9	9 класс	3	88	20
10	10 класс	1	21	3
11	11 класс	1	15	0
Итого		30	825	140

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	390	385	99
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	70	70	100
2	Учащиеся 5-8 классов	312	90	29
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	90	90	100
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
3	Учащиеся 9-11 классов	123	12	12
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	12	12	100
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	825	454	55
	в том числе льготных категорий	172	172	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	413850, Саратовская область, город Балаково, улица Московская, дом 79
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Волков Сергей Николаевич

Контактные данные: тел. / эл. почта	8-927-224-76-10
Дата заключения контракта	02.09.2024
Длительность контракта	31.12.2024

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	ГАЗЕЛЬ
Принадлежность транспорта	ООО «Большая Перемена»
Условия использования транспорта	контракт

5. Инженерное обеспечение пищеблока

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

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	Площадь помещения м ²
		Раздаточные, буфеты
2.8	Раздаточная	15
2.9	Помещение для резки хлеба	25,4
2.11	Моечная кухонной посуды	-
2.12	Моечная столовой посуды	33
2.13	Горячий цех	25,4
2.14	Овощной цех	8,7

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	Производственное помещение буфетараздаточной	МАРМИТ под 2-е блюда	1	2011	2012	
2	Производственное помещение буфетараздаточной	ВОДОНАГРЕВАТЬ	1	2011	2012	
3	Производственное помещение буфетараздаточной	ХОЛОДИЛЬНИК 2-х камерный	2	2011	2012	
4	Производственное помещение	Холодильник Carboma	1	2011	2012	
5	Производственное помещение	Плита ПЭ-0,48ШП	1	2011	2012	
6	Производственное помещение	Плита ЭП-4ЖП	1	2011	2012	
7	Производственное помещение	Мясорубка	1	2011	2012	
8	Производственное помещение	Пароварочный-конвективный аппарат	1	2011	2012	
9	Производственное помещение	КПЭМ-160/9ТКотел пищеварочный	1	2011	2012	

8.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования:

п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования			
		Назначение	Дата изготовления	Срок службы	Сроки профилактического осмотра
1	Мармит под 2-е блюда	подогрев	2011	12лет	Август 2024
2	Водонагреватель	нагрев воды	2011	12лет	Август 2024
3	Холодильник 2-х камерный	Хранение суточных проб	2011	12лет	Август 2024
4	Холодильник 2-х камерный	Хранение молочных продуктов	2011	12лет	Август 2024
5	Мясорубка	Приготовление фарша	2011	12лет	Август 2024
6	Холодильник Carboma	Хранение замороженных продуктов	2011	12лет	Август 2024

7	Пароварочный-конвективный аппарат	Приготовление горячих блюд	2011	12лет	Август 2024
8	Плита ПЭ-0,48ШП	Приготовление горячих блюд	2011	12лет	Август 2024
9	Плита ЭП-4ЖП	Приготовление горячих блюд	2011	12лет	Август 2024
10	КПЭМ-160/9ТКотел пищеварочный	Приготовление горячих блюд	2011	12лет	Август 2024

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	+	+	-	-	-	ежедневно
2	Холодильное	+	+	-	-	-	еженедельно

9. Штатное расписание работников пищеблока (аутсорсинг)

№ п/п	Наименование должностей					
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	стаж работы	наличие медкнижки
1	Зав.производст.	1	1	высшее	блет	имеется
2	Кух.работник	1	1	среднее	4 года	имеется
3	Раздатчик	1	1	среднетехническое	4 года	имеется
4	Повар	1	1	среднетехническое	блет	имеется
5						

10. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов

11. Перечень нормативных и технологических документов:

- Перспективное 10-ти дневное меню
- Ежедневно меню продукции

- График приема пищи
- Гигиенический журнал (сотрудники)
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

- Журнал бракеража готовой 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