

Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №33 имени П.А. Столыпина»



УТВЕРЖДАЮ
Директор МОУ «СОШ №33»
Потрусова Л.Н
11 «сентября» / 2023

ПАСПОРТ

пищеблока МОУ «_СОШ №33_»

Адрес месторасположения:

Саратовская область ул. Тельмана, 2, 413100, г. Энгельс

телефон: (8453) 54-12-80.

эл почта: engschool33@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:

Потрусова Лариса Николаевна

Ответственный за питание обучающихся:

(должность) _____

Численность педагогического коллектива: 109 человек

Количество классов по уровням образования: 78

№ п/п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	7	200	13
2	2 класс	8	236	4
3	3 класс	8	220	6
4	4 класс	8	235	0
5	5 класс	8	228	23
6	6 класс	7	232	19

7	7 класс	8	226	25
8	8 класс	8	200	18
9	9 класс	8	222	9
10	10 класс	4	123	12
11	11 класс	4	126	7
Итого		78		136

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	891	891	100%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	23	23	100%
2	Учащиеся 5-8 классов	886	145	16%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	85	85	100%
	в т.ч. за родительскую плату	797	60	8%
3	Учащиеся 9-11 классов	471	31	7%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	25	11	44%
	в т.ч. за родительскую плату	446	20	4%
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	2248	1067	48%
	в том числе льготных категорий	136	136	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	891	50	6%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	23	23	100%
2	Учащиеся 5-8 классов	886	-	-
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	-	-	-

	в т.ч. за родительскую плату	-	-	-
3	Учащиеся 9-11 классов	471	-	-
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	-	-	-
	в т.ч. за родительскую плату	-	-	-
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	-	-	-
	в том числе льготных категорий	-	-	-

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

Модель предоставления питания	На сырье
Оператор питания, наименование	ООО «Успех»
Адрес местонахождения	г.Энгельс. ул. Коммунистическая, д.40
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Фролова Наталья Владимировна Живайкина Елена Алексеевна
Контактные данные: тел. / эл. почта	+7 903 475 74 84
Дата заключения контракта	
Длительность контракта	

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	газель
Принадлежность транспорта	По договору
Условия использования транспорта	Соответствует нормам

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

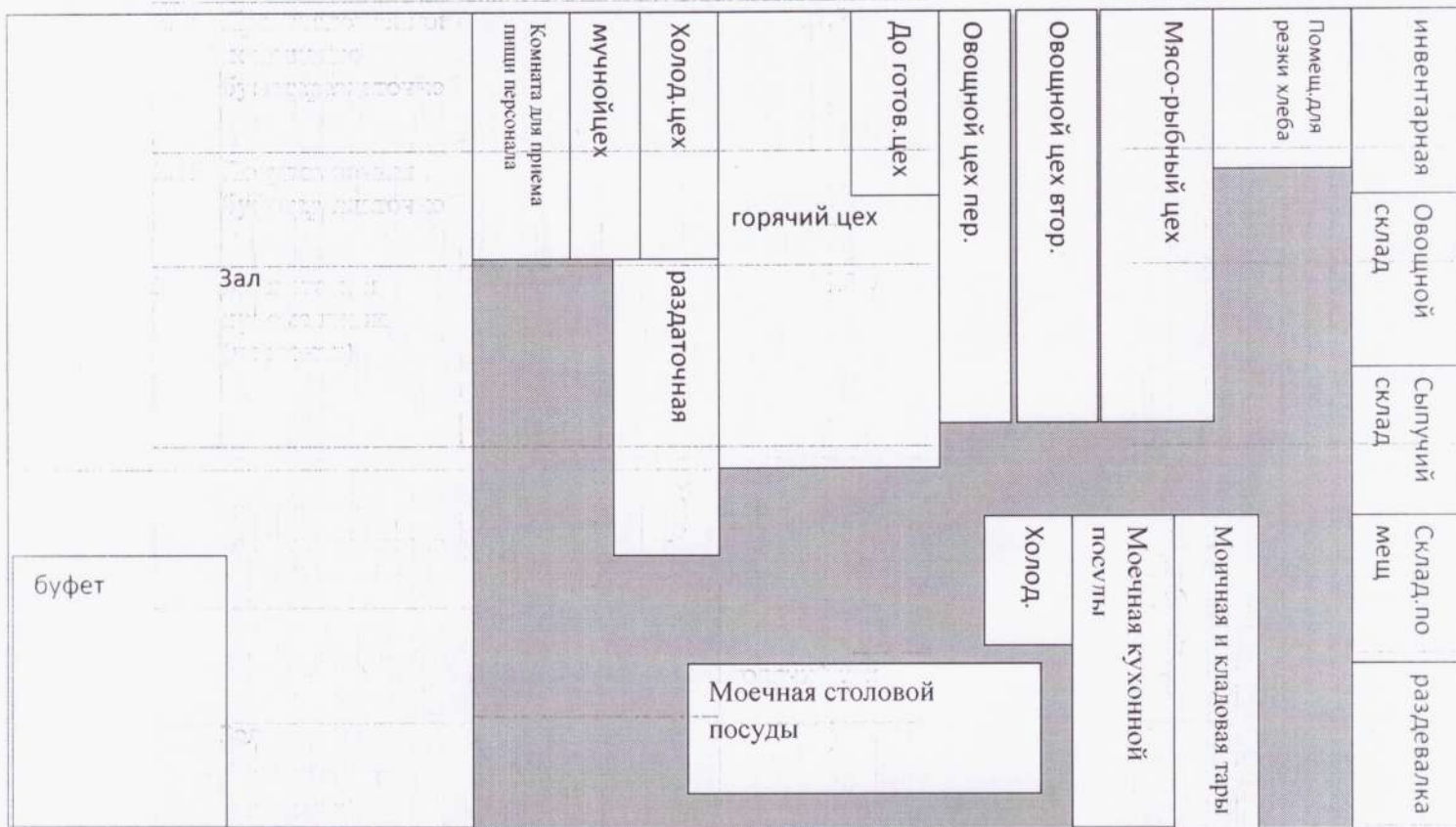
7. Материально-техническое оснащение пищеблока:

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			
		Столовые школьно-базовые	Столовые, работающие на сырье	Столовые доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения		14,8 м ²		
2	Производственные помещения				
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)		13,5 м ²		
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)		13,5 м ²		
2.3	Мясо-рыбный цех		13,5 м ²		
2.4	Доготовочный цех		5,6 м ²		
2.5	Горячий цех		29,5 м ²		
2.6	Холодный цех		14,4 м ²		
2.7	Мучной цех		14,4 м ²		
2.8	Раздаточная		15,12 м ²		
2.9	Помещение для резки хлеба				
2.10	Помещение для обработки яиц		уголок		
2.11	Моечная кухонной посуды		10,8 м ²		
2.12	Моечная столовой посуды		27,4 м ²		
2.13	Моечная и кладовая тары		10,8 м ²		

2.14	Производственное помещение буфетараздаточной		11,2 м ²		
2.15	Посудомоечная буфетараздаточной				
3	Комната для приема пищи (персонал)		10,8 м ²		



Общая площадь 476,7м²

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	Моечная	Водонагреватель Термекс-50	1	2008	2008	50%
2	Горячий цех	Плита электрическая с жарочным шкафом ПЭ-048	1	2005	2005	40%
3	Горячий цех	Шкаф двухсекционный 2ШЖЭ-1	1	2005	2005	50%
4	Холод.	Шкаф холодильный комбинированный двухсекц. ШХК-400М	1	2005	2005	40%
5	Холод.	Шкаф холодильный односекц. ШН-0,5	1	2007	2007	30%
6	Горячий цех	Плита электрическая ЭП-4ЖШ	1	1998	1998	50%
7	Холод.	Шкаф низкотемпературный F1400	1	2005	2005	50%
8	Горячий цех	Плита электрическая ЭП-4ЖШ	1	2005	2005	50%
9	Овощной цех	Машина картофелеочистительная	1	2005	2005	50%
10	Холод.	Шкаф холодильный ШХК-400М	1	2007	2007	30%
11	Моечная	Водонагреватель Термекс-100	1	2005	2005	50%
12	Мясо-рыбный цех	Мясорубка МИМ	1	2005	2005	50%
13	Овощной цех	Овощерезка МПР-350М	1	2005	2005	50%
14	Горячий цех	Шкаф жарочный двухсекц. 2ШЖЭ-1	1	2005	2005	50%
15	Мучной цех	Машина тестомесильная МТ-25	1	2005	2005	30%
16	Доготовочный цех	Конвектомат ПКА-6-1	1	2014	2014	30%
17	Горячий цех	Котел пищеварочный КПЭМ-160/9Т	1	2007	2007	
18	Мучной цех	Машина вибрационная мукопросеивательная	1	2007	2007	30%
19	Раздаточная	Мармит МЭ-1-018	1	2007	2007	

20	Раздаточная	Мармит МЭС-2С	1	2005	2005	50%
21	Овощной цех	Машина протирочно-резательная	1	2005	2005	50%
22	Мясо-рыбный цех	Мясорубка МИМ-300	1	2005	2005	50%
23	Горячий цех	Плита ПЭ-048	1	2007	2007	50%
24	Мучной цех	Тестомесительная машина	1	2007	2007	30%
25	Горячий цех	Шкаф жарочный 2ШЖЭ-1	1	2007	2007	50%
26	Горячий цех	Электроплита	1	2005	2005	50%
27	Горячий цех	Электроплита	1	2005	2005	50%
28	Горячий цех	Электросковорода	1	2009	2009	50%

Указать перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями для каждого цеха в соответствии с **приложением 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	Водонагреватель Термекс-50	Подогрев воды	Thermex IF 50-V	Время нагрева до $\Delta t = +45^{\circ}\text{C}$ от входящей: 1 час 20 мин		Не указан	1 раз в 6 месяцев
2	Плита электрическая с жарочным шкафом ПЭ-048	Приготовление пищи	Тулаторг техника ПЭ-0,48	Максимальная температура конфорки 400°C . Шкафа 300°C .		Не указан	
3	Шкаф двухсекционный 2ШЖЭ-1	Приготовление пищи	«Клен» ШЖЭ-1	максимальная температура внутри жарочного шкафа $+270^{\circ}\text{C}$; - время разогрева жарочного шкафа до $+240^{\circ}\text{C}$ - 30 минут;		Не указан	
4	Шкаф холодильный комбинированный двухсекц. ШХК-400М	Холодообеспечение	«МХМ» ШХК-400М	Температура охлаждаемого объема, $^{\circ}\text{C}$ $0...+7 / -13$		Не указан	
	Шкаф	Холодообеспечен	POLAIR ШН-				

5	холодильный односекц. ШН-0,5	ие	0,5	Температурный диапазон, в *С: -25 °С...-18	Не указан
6	Плита электрическая ЭП-4ЖШ	Приготовление пищи	Abat ЭП-4ЖШ	Температура нагрева конфорок: до 480 °С	Не указан
7	Шкаф низкотемпературный F1400	предназначен для заморозки и длительного хранения продуктов	Carboma F1400	Температурный режим-18 °С	Не указан
8	Плита электрическая ЭП-4ЖШ	Приготовление пищи	Abat ЭП-4ЖШ	Температура нагрева конфорок: до 480 °С	Не указан
9	Машина картофелеочистительная	удаление кожуры с картофеля, моркови и свеклы	«Клен» МОК-150М	Производительность, кг/ч: 150	Не указан
10	Шкаф холодильный комбинированный двухсекц. ШХК-400М	Холодообеспечение	«МХМ» ШХК-400М	Температура охлаждаемого объема, °С 0...+7 / -13	Не указан
11	Водонагреватель Термекс-100	Подогрев воды	Thermex ER 100 F	Максимально допустимая температура 75°С	Не указан
12	Мясорубка МИМ	предназначенная для измельчения мяса и рыбы на фарш, повторного измельчения котлетной массы и набивки колбас	ТоргМаш МИМ 300М	производительность, кг/ч, не менее 300	Не указан
13	Овощерезка МПР-350М	предназначены для протирки вареных продуктов (картофеля, свеклы, моркови, жидких каш, гороха, фасоли, яблок, творога и т.д.), нарезки сырых и вареных продуктов (картофеля, свеклы, моркови, лука, репы, брюквы, огурцов,	МАШИНЫ ПРОТИРОЧНО-РЕЗАТЕЛЬНЫЕ «БТБ» МПР-350М	производительность при нарезке сырого картофеля кружочками (ломтиками) толщиной 10 мм, кг/ч, не менее 350 - 350. Производительность при протирке картофеля, кг/ч, не менее 600 600 - Количество видов нарезки 9 - 8. Количество видов	Не указан

		томатов и т.д.) на частицы различной геометрической формы, тонкого измельчения картофеля, моркови, а также шинковки капусты		протирки 2 2			
14	Шкаф жарочный двухсекц. 2ШЖЭ-1	Приготовление пищи	«Abat»2 ШЖЭ-1	Время разогрева жарочного шкафа до 240 °С, 30 мин Диапазон регулирования температуры +20...+270 °С		Не указан	
15	Машина тестомесильная МТ-25	предназначена для замеса дрожжевого и крутого теста	Машина тестомесильная «БТБ МТ-25»	Производительность кг/ч не менее 65		Не указан	
16	Конвектомат ПКА-6-1	предназначен для приготовления различных блюд методом обработки паром и горячим воздухом	ПАРОКОНВЕКТОМАТ «abatПКА 6-1»	КОНВЕКЦИЯ (+30...+270 °С)		Не указан	
17	Котел пищеварочный КПЭМ-160/9Т	предназначен для приготовления вторых и третьих блюд, бульонов, соусов и десертов, а также для кипячения воды.	Abat КПЭМ-160/9 Т	Максимальная рабочая температура 100 °С Объем 160л		Не указан	
18	Машина вибрационная мукопросеивательная	предназначен для просеивания, рыхления и обогащения кислородом (аэрации) муки.	Мукопросеиватель Atesy Каскад	Производительность, не менее кг/час 150		Не указан	
19	Мармит МЭ-1-0,18	предназначен для кратковременного сохранения в горячем состоянии первых блюд в наплитных котлах, предназначенных для раздачи.	Мармит первых блюд Проммаш МЭ-1-0,18	Регулировка температуры от +35...+85 °С.		Не указан	

20	Мармит МЭС-2С	предназначен для кратковременного сохранения в горячем состоянии вторых блюд в гостроемкостях, предназначенных для раздачи.	Мармит вторых блюд Проммаш МЭС-2С-80 без КМЧ	Регулировка температуры от +35...+85 °С.		Не указан	
21	Машина протирочно-резательная	предназначены для протирки вареных продуктов (картофеля, свеклы, моркови, жидких каш, гороха, фасоли, яблок, творога и т.д.), нарезки сырых и вареных продуктов (картофеля, свеклы, моркови, лука, репы, брюквы, огурцов, томатов и т.д.) на частицы различной геометрической формы, тонкого измельчения картофеля, моркови, а также шинковки капусты	МАШИНЫ ПРОТИРОЧНО-РЕЗАТЕЛЬНЫЕ «БТБ» МПР-350М	производительность при нарезке сырого картофеля кружочками (ломтиками) толщиной 10 мм, кг/ч, не менее 350 - 350. Производительность при протирке картофеля, кг/ч, не менее 600 Количество видов нарезки 9 - 8. Количество видов протирки 2 2		Не указан	
22	Мясорубка МИМ	предназначенная для измельчения мяса и рыбы на фарш, повторного измельчения котлетной массы и набивки колбас	ТоргМаш МИМ 300М	производительность, кг/ч, не менее 300		Не указан	
23	Плита ПЭ-048	Приготовление пищи	Электрическая плита «abat»ПЭ-0,48	Максимальная температура конфорки 400 °С.		Не указан	
24	Тестомесительная машина	для замеса преимущественно дрожжевого теста и опары из пшеничной и/или ржаной муки.	Тестомесительная машина Л4-ХТВ	Производительность от 400кг до 500кг/ч		Не указан	
25	Шкаф	Приготовление пищи	«Abat»2	Время разогрева		Не указан	

жарочный 2ШЖЭ-1		ШЖЭ-1	жарочного шкафа до 240 °С, 30 мин Диапазон регулирования температуры +20...+270 °С			
--------------------	--	-------	---	--	--	--

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						
2	Механическое						
3	Холодильное						
4	Весоизмерительное						

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	Столы	30	2008	70%	-
2	Лавки	18	2009	30%	-
3	Раковины	8	2012	40%	-
	Стулья	126	2008	70%	-

План-Схема Столовой

9.1. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений, площадь М ²	
		Количество единиц оборудования для бытовых целей	
1.	Комната для персонала	4	

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	Зав. Производством	1	1	Основное общее	-	12	Имеется
2	Кухонный работник	4	4	Основное общее	-	5	Имеется
3	Раздатчица	2	2	Основное общее	-	2	Имеется
4	Повар	2	2	Основное общее	4	4	Имеется
5	Пекарь	1	1	Основное общее	4	7	Имеется

11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов
- самообслуживание

12. Перечень нормативных и технологических документов:

- Примерное двухнедельное меню
- Ежедневное меню
- Меню раскладка
- Технологические карты (ТК)
- Технично-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*

- Акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока 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
- Рекомендованный перечень оборудования для оснащения столовых, организующих по разным моделям питание обучающихся в общеобразовательных организациях*