



ЭНГЕЛЬСКИЙ МУНИЦИПАЛЬНЫЙ РАЙОН САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
АДМИНИСТРАЦИЯ ЭНГЕЛЬСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА
КОМИТЕТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ
МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА с. КВАСНИКОВКА»
ЭНГЕЛЬСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
413138, Саратовская область, Энгельсский р-н, с. Квасниковка, пер. Большевиктский, д. 14б, тел. :
(8453)77-74-05

УТВЕРЖДАЮ
Директор МОУ «ООШ с. Квасниковка»
/ Филатова Ю.В.
приказ № 136 от «02» 09 2024 год

ПАСПОРТ

пищеблока МОУ «ООШ с. Квасниковка»

Адрес месторасположения: Саратовская обл., Энгельсский р-н, с.Квасниковка пер. Большевиктский
д.14 «б»

телефон: 8 (8453) 77-74-05
эл почта: engschool13@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: Филатова Юлия Владимировна

Ответственный за питание обучающихся:

(должность) зав. хоз. Мокеева Оксана Викторовна

Численность педагогического коллектива: 14 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	12	12
2	2 класс	1	17	17
3	3 класс	1	15	15
4	4 класс	1	19	19
5	5 класс	1	20	5
6	6 класс	1	10	3
7	7 класс	1	17	3

8	8 класс	1	19	8
9	9 класс	1	17	6
Итого		9	146	25

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	63	63	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	63	63	100
2	Учащиеся 5-8 классов	66	19	30,1
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	66	19	30,1
	в т.ч. за родительскую плату	47	47	40,4
3	Учащиеся 9-11 классов	17	17	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	17	6	35,2
	в т.ч. за родительскую плату	17	11	64,7
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	146	99	67,8
	в том числе льготных категорий	146	47	32,1

3. Модель предоставления услуги питания

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

Модель предоставления питания	буфетно-раздаточная
Оператор питания, наименование	ООО «Большая перемена» ИНН 6439096540
Адрес местонахождения	Саратовская обл., г. Балаково, у. Московская, дом 79
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Волков С.Н.
Контактные данные: тел. / эл. почта	8(8453)23-23-12, bpkshp@mail.ru 89272247610, info@bpcard.ru

Дата заключения контракта	09.01. 2024
Длительность контракта	09.01.2024-31.12.2024

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	легковой
Принадлежность транспорта	Оператор питания
Условия использования транспорта	Доставка готовой продукции

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	Автономное
Горячее водоснабжение	Автономное
Отопление	Централизованное
Водоотведение	Автономное
Вентиляция помещений	Естественное

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	10,9
3	Комната для приема пищи (персонал)	27,9

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.	Обеденный зал	Столы для приема пищи	6	Нет данных	Нет данных	90
		Табурет	38	Нет данных	Нет данных	90

		Раковина для мытья рук	2	Нет данных	Нет данных	50
2.	Раздаточная	Установка для фильтрации воды	1	Нет данных	Июнь 2015 г.	-
		Водонагреватель «POLARIS»	1	Март 2006г.	Июнь 2006г.	70
		Стеллаж для размещения и сушки тарелок	2	Нет данных	Декабрь 2012г.	40
		Трех-секционная ванна для мытья столовой посуды	1	Нет данных	Нет данных	50
		Холодильник «Веко»	1	Нет данных	Август 2006 г.	50
		Электрический духовой шкаф «Чудо»	1	Нет данных	Июнь 2015г	40
		Стол для использования на предприятиях общ. питания	1	Нет данных	Декабрь 2012г.	40
		Плита мармитная 3-х гнездовая	1	Нет данных	Нет данных	90

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
	Плита мармитная 3-х гнездовая	Для поддержания установленной температуры пищи при хранении и раздаче	Нет данных		Нет данных	Нет данных	1 раз в месяц Осмотр после каждого применения
	Установка для фильтрации воды	Для очистки воды					1 раз в неделю
	Водонагреватель «POLARIS»	Для нагрева воды	P50V		Март 2006г.	Июнь 2006 г.	1 раз в месяц
	Стеллаж для размещения и сушки тарелок	Для сушки тарелок					1 раз в год
	Трех-секционная ванна для мытья столовой посуды	Для мытья кухонной посуды.					1 раз в год
	Холодильник «Веко»	Для кратковременного хранения проб					1 раз в месяц

Электрический духовой шкаф «Чудо»	Для тепловой обработки столовых приборов					1 раз в месяц Осмотр после каждого применения
Раковина для мытья рук	для мытья рук					1 раз в год

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					Мокеева О.В.	
	Плита мраморная 3-х гнездовая	-	-	По мере необходимости	По мере необходимости		После каждого использования
	Электрический духовой шкаф «Чудо»	-	-	По мере необходимости	По мере необходимости		После каждого использования
	Водонагреватель «POLARIS»	-	-	По мере необходимости	По мере необходимости		После каждого использования
3	Холодильник «Веко»	-	-	По мере необходимости	По мере необходимости		имеется

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 для приема пищи	6	Нет данных	90	7
2	Табурет	38	Нет данных	90	38
3	Раковина для мытья рук	2	Нет данных.	50	0

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	раздатчица	1	полная	Средне – специальное кондитер	3	4г.4м.	имеется

11. Форма организации питания обучающихся

- Питание привозное
- предварительное накрытие столов
- одноразовое горячее питание для обучающихся 1-4 классов
- одноразовое горячее питание для обучающихся льготной категории
- одноразовое горячее питание для обучающихся за родительскую плату.

12. Перечень нормативных и технологических документов:

- Перспективное десятидневное меню
- Ежедневное меню
- График приема пищи
- Гигиенический журнал (сотрудники)
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции
- Ведомость контроля за рационом питания
- Приказ о создании бракеражной комиссии
- График дежурства преподавателей в столовой
- Акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока по организации питания к новому учебному году
- Положение о бракеражной комиссии
- Приказ об организации питания
- Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП
- 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*

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Модели предоставления питания обучающимся в общеобразовательных организациях			
		Комбинат школьного питания	Столовые, работающие на сырье	Столовые доготовочные	Раздаточные, буфеты
	Раздаточные, буфеты				Бактерицидная лампа; холодильный прилавок; посудомоечная машина; холодильный шкаф; шкаф для хлеба

** Тип, марка и количество оборудования зависят от количества обучающихся в общеобразовательной организации*

Приложение 1

Рекомендованный перечень оборудования для оснащения столовых, организующих по разным моделям питание обучающихся в общеобразовательных организациях*

** Тип, марка и количество оборудования зависят от количества обучающихся в общеобразовательной организации*