Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа имени Ю.А. Гагарина»
Энгельсского муниципального района Саратовской области

УТВЕРЖДАЮ
Директор МОУ «Школа нового века»
_____ О.В. Егорова
Приказ № 262 -од от 31.08. 2023г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00D223C2E1867420BB9FFD5A421782DA03
Владелец: Егорова Ольга Васильевна
Действителен: с 11.10.2022 до 04.01.2024

ПАСПОРТ
пищеблока МОУ «СОШ им. Ю.А. Гагарина»

г.Энгельс

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 - Егорова Ольга Васильевна
Ответственный по организации питания обучающихся:
бухгалтер - Стрельцова Светлана Ивановна
Численность педагогического коллектива - 84 человека
Количество классов по уровням образования - 64

№	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории обучающихся
1	1 класс	8	223	14
2	2 класс	6	169	5
3	3 класс	9	246	0
4	4 класс	7	199	0
5	5 класс	8	206	40
6	6 класс	7	187	24
7	7 класс	5	157	34
8	8 класс	5	144	24
9	9 класс	4	125	17
10	10 класс	2	46	4
11	11 класс	2	51	7
Итого		**64**	**1753**	**168**

2. Охват горячим питанием по возрастным группам обучающихся

2.1 Охват одноразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся

№	Контингент по группам обучающихся	Численность чел.	Охвачено горячим питанием, человек	Охвачено горячим питанием %
1	Учащиеся 1-4 классов	837	800	95%
	В т. ч учащиеся льготных категорий	19	19	100%
2	Учащиеся 5-8 классов	694	600	86%
	В т. ч учащиеся льготных категорий	122	122	100%
	В т. ч. за родительскую плату	572	478	83%
3	Учащиеся 9-11 классов В т. ч учащиеся льготных категорий	222	200	90%
	В т. ч учащиеся льготных категорий	29	29	100%
	В т. ч. за родительскую плату	193	171	89%
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	**1753**		
	В том числе льготной категории	**168**		

2.1 Охват двухразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся

№	Контингент по группам обучающихся	Численность чел.	Охвачено горячим питанием, человек	Охвачено горячим питанием %
1	Учащиеся 1-4 классов	837	120	14%
	В т. ч учащиеся льготных категорий	19	19	100%
2	Учащиеся 5-8 классов	694	-	-
	В т. ч учащиеся льготных категорий	122	-	-
	В т. ч. за родительскую плату	572	-	-
3	Учащиеся 9-11 классов В т. ч учащиеся льготных категорий	222	-	-
	В т. ч учащиеся льготных категорий	29	-	-
	В т. ч. за родительскую плату	193	-	-
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	**1753**	**120**	**14%**
	В том числе льготной категории	**168**	**19**	**14%**

3. Модель предоставления услуги питания

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

Модель предоставления питания	На сырье
Оператор питания, наименование	ООО «Большая перемена»
Адрес местонахождения	Саратовская обл, г. Балаково, ул. Московская, д. 79
ФИО руководителя, контактное лицо	Волков Сергей Николаевич
Контактные данные, телефон	89272247610
Дата заключения контракта	1-4 классы 09.01.2023 5-11 классы 01.09.2023,02.10.2023
Длительность контракта	1-4 классы 31.12.2023 5-11 классы 30.09.2023, 25.10.2023

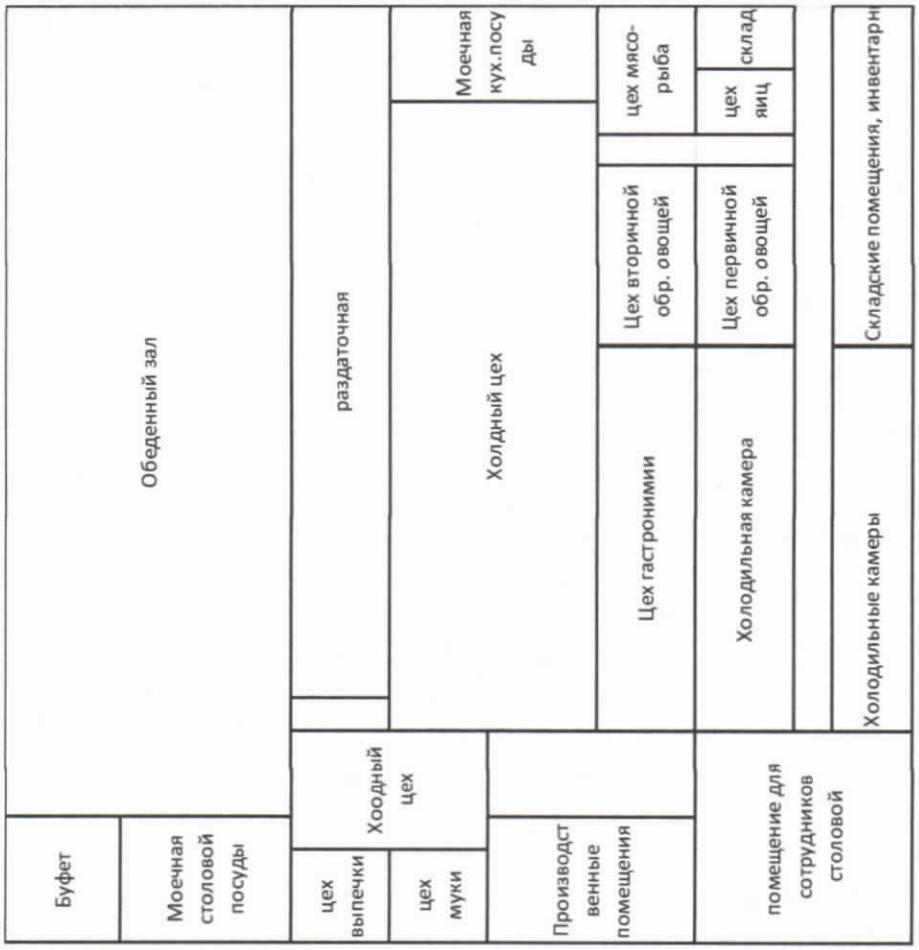
4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

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	Централизованное

6. Проектная мощность (план схема расположения помещений) пищеблока



7. Материально-техническое оснащение пищеблока:

Перечень помещений и их площадь м2

(перечень и площадь помещений в зависимости от модели предоставления питания)

№	Наименование цехов и помещений	Площадь помещений м^2 Столовая работающая на сырье
1.	Складские помещения	21,6
2.	Производственные помещения	60,4
3.	Овощной цех первичной обработки овощей	15,5
4.	Овощной цех вторичной обработки овощей	9,6
5.	Мясо-рыбный цех	18,8
6.	Цех выпечки	38,1
7.	Горячий цех	64,6
8.	Холодный цех	13,6
9.	Цех гастрономии	18,5
10.	Цех муки	13,3
11.	Раздаточная	56,3
12.	Цех обработки яиц	7,2
13.	Моечная кухонной посуды	13,2
14.	Моечная столовой посуды	29,4
15.	Производственное помещение буфетораздаточной	4
16.	Холодильные камеры	18,4
17.	Помещение для персонала	12,3

8.1 Характеристика технологического оборудования

№	Наименование цехов помещений	Наименование оборудования	Кол-во	Дата выпуска	Дата начала эксплуатации	% изношенности
1	Моечная	Машина посудомоечная тонельная (правая) МПТ-1700-01	1	2018	2018	56,11
2	Горячий цех	Плита электрическая с жарочным шкафом ЭП 4 ЖШ-01	2	2018	2018	55%
3	Горячий цех	Печь конвекционная КЭП	2	2018	2018	55%
4	Раздача, горячий цех	Кипятильник воды КВЭ-30	2	2018	2018	55%
5	Горячий цех	Котел пищеварочный КПЭМ-ЮООМР	1	2018	2018	50%
6	Холодный цех	Куттер FIMAREAC-CUCL2320250M	1	2018	2018	50%
7	Раздача	Мармит для вторых блюд ЭМК-70-01	2	2018	2018	55%
8	Раздача	Мармит для третьих блюд ЭМК-70-01	1	2018	2018	50%
9	Овощной цех	Машина овощерезательная МКО-50	2	2018	2018	50%
10	Холодный цех	Стол холодильный СХС-70-02	2	2018	2018	33%
11	Цех мясо-рыба	Мясорубка настольная МЭП-300Н-01_склад_2018	1	2018	2018	100%
12	Цех выпечки	Шкаф пекарский ЭШ-3К_прт_2018/1	2	2018	2018	55%
13	Холодильные камеры	Камера холодильная среднетемпературная для фруктов-зелени КХС-8,81	1	2018	2018	50%
14	Холодильные камеры	Камера холодильная среднетемпературная для рыбы КХС-9	3	2018	2018	55%
15	Овощной цех (первич)	Машина картофелеочистительная МКК-300	1	2018	2018	80%
16	Овощной цех (первич)	Машина для мойки корнеплодов FIMAR	1	2018	2018	55%
17	Горячий цех	Машина кухонная универсальная УКМ-П	1	2018	2018	50%
18	Моечная	Машина посудомоечная котломоечная МКП-65-65	1	2018	2018	50%
19	Цех выпечки	Машина тестораскаточная FIMAP EAC-SFSI42040050I	1	2018	2018	55%

20	Горячий цех	Машина хлеборезательная АХМ-300	1	2018	2018	55%
21	Цех выпечки	Миксер планетарный FIMAP 1P/10F	1	2018	2018	55%
22	Цех муки	Мукопросеиватель вибрационный "Каскад"	1	2018	2018	55%
23	Горячий цех	Пароконвектомат болерного типа ПКА-10-1/1ПП2	2	2018	2018	55%
24	Горячий цех	Плита 4-конфорочная без жарочного шкафа ЭП-4П	2	2018	2018	55%
25	Раздача	Прилавок витрина холодильный ПВВ-70КМ	2	2018	2018	55%
26	Горячий цех	Сковорода электрическая ЭСК-90-0,47-70	1	2018	2018	60%
27	Цех муки	Тестомес МТМ -65 МНА	1	2018	2018	50%
28	Цех выпечки	Шкаф расстоечный тепловой ШРТ-8Э	4	2018	2018	55%
29	Цеха	Шкаф холодильный СМ 105-Ы Полиар	6	2018	2018	50%
30	Цех выпечки	Плита электробытовая Гефест 5140-014	1	2018	2018	50%
31		Весы электронные	6	2018	2018	50%

Указать перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями для каждого цеха в соответствии с приложением 1.

8.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования:

№	Наименование технологического оборудования	Назна-чение	Марка	Производительность	Дата изго-товления	Срок служ-бы	Срок проф. осмотра
1	Машина посудомоечная тонельная (правая) МПТ-1700-01	Мытье посуды	МПТ-1700-01	Производительность кассет/тарелок в час 95/1710	2018	Не ука-зан	1 раз в 6 месяцев
2	Плита электрическая с жарочным шкафом ЭП 4 ЖШ-01	Приготовление пищи	ЭП 4 ЖШ-01	Максимальная температура конфорки 400 °С. Шкафа 300°С.	2018	Не ука-зан	1 раз в 6 месяцев
3	Печь конвекционная КЭП	Приготовление пищи	КЭп	максимальная температура внутри жарочного шкафа + 300 °С;	2018	Не ука-зан	1 раз в 6 месяцев

				- время разогрева жарочного шкафа до +300 °С - 30 минут;			
4	Кипятильник воды КВЭ-30	Подогрев воды	КВЭ-30	Время нагрева до Δt=+45°С от входящей: 1 час 20 мин	2018	Не ука-зан	1 раз в 6 меся цев
5	Котел пищеварочный КПЭМ-ЮООМР	Приготовление пищи	КПЭМ-ЮООМР	Максимальная рабочая температура100 °С Объем 160л	2018	Не ука-зан	1 раз в 6 меся цев
6	Куттер FIMAREAC-CUCL2320250M	Нарезка продуктов	CUCL2320250M	Объем5 л Скорость 1400 об/мин.	2018	Не ука-зан	1 раз в 6 меся цев
7	Мармит для вторых блюд ЭМК-70-01	Подогрев пищи	ЭМК-70-01	Регулировка температуры от +35...+85 °С.	2018	Не ука-зан	1 раз в 6 меся цев
8	Мармит для третьих блюд ЭМК-70-01	Подогрев пищи	ЭМК-70-01	Регулировка температуры от +35...+85 °С.	2018	Не ука-зан	1 раз в 6 меся цев
9	Машина овощерезательная МКО-50	Нарезка овощей	МКО-50	роизводительность при нарезке сырого картофеля кружочками (ломтиками) толщиной 10 мм, кг/ч, не менее 350 - 350. Производительн ос ть при протирке картофеля, кг/ч, не менее 600 600 -	2018	Не ука-зан	1 раз в 6 меся цев

				Количество видов нарезки 9 - 8. Количество видов протирки 2 2			
10	Стол холодильный СХС-70-02	Охлаждение пищи	СХС-70-02	Температура охлаждаемого объёма, °С 0...+7 / 0	2018	Не ука-зан	1 раз в 6 меся цев
11	Мясорубка настольная МЭП-300Н-01	Приготовлен ие пищи	МЭП-300Н-01	Производительн ость 300 кг/ч При повторном измельчении 100 кг/ч	2018	Не ука-зан	1 раз в 6 меся цев
12	Шкаф пекарский ЭШ-3К	Приготовлен ие пищи	ЭШ-3К	максимальная температура внутри жарочного шкафа + 270 °С; - время разогрева жарочного шкафа до +240 °С - 30 минут;	2018	Не ука-зан	1 раз в 6 меся цев
13	Камера холодильная среднетемперат урная для фруктов-зелени КХС-8,81	Охлаждение пищи	КХС-8,81	Температура охлаждаемого объёма, °С 0...+7 / -13	2018	Не ука-зан	1 раз в 6 меся цев
14	Камера холодильная среднетемперат урная для рыбы КХС-9	Охлаждение пищи	КХС-9	Температура охлаждаемого объёма, °С 0...+7 / -13	2018	Не ука-зан	1 раз в 6 меся цев
15	Машина картофелеочист ительная МКК-300	Приготовлен ие пищи	МКК-300	Производительн ос ть, кг/ч: 150	2018	Не ука-зан	1 раз в 6 меся цев
16	Машина для мойки корнеплодов FIMAR	Мойка овощей	FIMAR	Мощность: 0,37-0,11 кВт ; Производительн ость: 20/25 кг/час ; Длительность цикла: 3,5/4,5 мин	2018	Не ука-зан	1 раз в 6 меся цев

17	Машина кухонная универсальная УКМ-П	Приготовление пищи	УКМ-П	производительно сть, кг/ч, не менее 300	2018	Не ука-зан	1 раз в 6 месяцев
18	Машина посудомоечная котломоечная МКП-65-65	Мытье посуды	МКП-65-65	340 шт/ч	2018	Не ука-зан	1 раз в 6 месяцев
19	Машина тестораскаточная FIMAP EAC-SFSI42040050I	Приготовление пищи	EAC-SFSI42040050I	Ширина раскатки 420мм	2018	Не ука-зан	1 раз в 6 месяцев
20	Машина хлеборезательная АХМ-300	Нарезка хлеба	АХМ-300	Производительность от 85 до 340 батонов в часТолщина нарезки от 5 до 25 мм	2018	Не ука-зан	1 раз в 6 месяцев
21	Миксер планетарный FIMAP 1P/10F	Приготовление пищи	FIMAP 1P/10F	Объем дежи 10 л.Механизм поднятия головы.фиксированная траверса Число скоростей 3 Скорость вращения венчика от 78 до 309 об/мин	2018	Не ука-зан	1 раз в 6 месяцев
22	Мукопросеиватель вибрационный "Каскад"	Приготовление пищи	Каскад	Производительнос ть, не менее кг/час150	2018	Не ука-зан	1 раз в 6 месяцев
23	Пароконвектомат болерного типа ПКА-10-1/1ПП2	Приготовление пищи	ПКА-10-1/1ПП2	Максимальная температура Шкафа 300°С.	2018	Не ука-зан	1 раз в 6 месяцев
24	Плита 4-конфорочная без жарочного шкафа ЭП-4П	Приготовление пищи	ЭП-4П	Максимальная температура конфорки 400 °С. Шкафа 300°С.	2018	Не ука-зан	1 раз в 6 месяцев
25	Прилавок витрина холодильный ПВВ-70КМ	Охлаждение пищи	ПВВ-70КМ	Температура охлаждаемого объёма, °С 0...+7 / 0	2018	Не ука-зан	1 раз в 6 месяцев
26	Сковорода электрическая ЭСК-90-0,47-70	Приготовление пищи	ЭСК-90-0,47-70	Вместимость максимальная	2018	Не ука-зан	1 раз в 6 месяцев

27	Тестомес МТМ - 65 МНА	Приготовление пищи	МТМ -65 МНА	Мощность, кВт: 1.5 кВт	2018	Не ука-зан	1 раз в 6 месяцев
28	Шкаф расстоечный тепловой ШРТ-8Э	Приготовление пищи	ШРТ-8Э	Температурный режимот 30 до 85 °С напряжен.220В	2018	Не ука-зан	1 раз в 6 месяцев
29	Шкаф холодильный СМ 105-Ы Полиар	Охлаждение пищи	СМ 105-Ы Полиар	Температура охлаждаемого объёма, °С 0...+7 / -13	2018	Не ука-зан	1 раз в 6 месяцев
30	Плита электробытовая Гефест 5140-014	Приготовление пищи	5140-014	Максимальная температура конфорки 400 °С. Шкафа 320°С.	2018	Не ука-зан	1 раз в 6 месяцев
31	Весы электронные	Взвешивание пищи		Максимальное	2018	Не ука-зан	1 раз в 6 месяцев

8.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования

№	Наименование технологического оборудования	Наличие договора на тех.осмотр	Наличие договора на провед. метрологических работ	Проведение ремонта	План приобретения нового и замена старого оборудования	Ответственный за состояние м оборудования	График санитарной обработки оборудования
1	Тепловое			Не планируется		Зав. производством	Ежедневно 4 разпосле приготов. пищи
2	Механическое			Не планируется		Зав. производством	Ежедневно 4 разпосле приготов. пищи
3	Холодильное			Не планируется		Зав. производством	Ежедневно 4 разпосле приготов. пищи
4	Весоизмерительное			Не планируется		Зав. производством	Ежедневно 4 разпосле приготов. пищи

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

№	Наименование технологического оборудования	Количество единиц оборудования	Дата его приобретения	Процент изношенности оборудования	Перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями
1.	Машина посудомоечная тонельная (правая) МПТ-1700-01	1	2018	56,11	Не требуется
2.	Плита электрическая с жарочным шкафом ЭП 4 ЖШ-01	2	2018	55%	Не требуется
3.	Печь конвекционная КЭП	2	2018	55%	Не требуется
4.	Кипятильник воды КВЭ-30	2	2018	55%	Не требуется
5.	Котел пищеварочный КПЭМ-ЮООМР	1	2018	50%	Не требуется
6.	Куттер FIMAREAC-CUCL2320250M	1	2018	50%	Не требуется
7.	Мармит для вторых блюд ЭМК-70-01	2	2018	55%	Не требуется
8.	Мармит для третьих блюд ЭМК-70-01	1	2018	50%	Не требуется
9.	Машина овощерезательная МКО-50	2	2018	50%	Не требуется
10.	Стол холодильный СХС-70-02	2	2018	33%	Не требуется
11.	Мясорубка настольная МЭП-300Н-01_склад_2018	1	2018	100%	Не требуется
12.	Шкаф пекарский ЭШ-3К_прт_2018/1	2	2018	55%	Не требуется
13.	Камера холодильная среднетемпературная для фруктов-зелени КХС-8,81	1	2018	50%	Не требуется
14.	Камера холодильная среднетемпературная для рыбы КХС-9	3	2018	55%	Не требуется
15.	Машина картофелеочистительная МКК-300	1	2018	80%	Не требуется
16.	Машина для мойки корнеплодов FIMAR	1	2018	55%	Не требуется

17.	Машина кухонная универсальная УКМ-П	1	2018	50%	Не требуется
18.	Машина посудомоечная котломоечная МКП-65-65	1	2018	50%	Не требуется
19.	Машина тестораскаточная FIMAP EAC-SFSI42040050I	1	2018	55%	Не требуется
20.	Машина хлеборезательная АХМ-300	1	2018	55%	Не требуется
21.	Миксер планетарный FIMAP 1P/10F	1	2018	55%	Не требуется
22.	Мукопросеиватель вибрационный "Каскад"	1	2018	55%	Не требуется
23.	Пароконвектомат болерного типа ПКА-10-1/1ПП2	2	2018	55%	Не требуется
24.	Плита 4-конфорочная без жарочного шкафа ЭП-4П	2	2018	55%	Не требуется
25.	Прилавок витрина холодильный ПВВ-70КМ	2	2018	55%	Не требуется
26.	Сковорода электрическая ЭСК-90-0,47-70	1	2018	60%	Не требуется
27.	Тестомес МТМ -65 МНА	1	2018	50%	Не требуется
28.	Шкаф расстоечный тепловой ШРТ-8Э	4	2018	55%	Не требуется
29.	Шкаф холодильный СМ 105-Ы Полиар	6	2018	50%	Не требуется
30.	Плита электробытовая Гефест 5140-014	1	2018	50%	Не требуется
31.	Весы электронные	6	2018	50%	Не требуется

9.1. Характеристика бытовых помещений

№	Перечень помещений	Характеристика бытовых помещений/кол-во единиц оборудования
1	Овощной цех первичной обработки овощей	Обработка овощей/ картофелечистка, овощерезка
2	Овощной цех вторичной обработки овощей	Машина универсальная
3	Мясо-рыбный цех	Холодильник, мясорубка
4	Цех выпечки	Шкаф расстоечный, печи, тестомес
5	Горячий цех	Приготовление пищи/Газовая плита Сковорода. Пароконвектомат. Хлеборез.машина
6	Холодный цех	Приготовление пищи/Холодильник, Слайсер
7	Цех гастрономии	Нарезка пищи/ Слайсер

8	Цех муки	Работа с мукой/ мукопросеиватель
9	Раздаточная	Раздача пищи/ мармиты-3 шт. Прилавок-холодильник
11	Цех обработки яиц	Обработка яиц/холодильник
	Моечная кухонной посуды	Мойка посуды/Машина посудомоечная
	Моечная столовой посуды	мойка посуды/Машина посудомоечная

10. Штатное расписание

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика оборудования столовой, площадь M^2					
		Количество укомплектованность ставок		базовое образован	квалификационный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Заведующий производством	1	Полный штат	Соответствие занимаемой должности	5	20 лет	имеется
2	Повар	3	Полный штат	Соответствие занимаемой должности	3-4	3 года	имеется
3	Кухонный работник	4	Полный штат	Соответствие занимаемой должности	-	5 лет	имеется
4	Раздатчица	2	Полный штат	Соответствие занимаемой должности	-	2 года	имеется
5	Пекарь	0					
6	Буфет	1	Полный штат	Соответствие занимаемой должности	-	3 года	имеется

11.Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов
- самообслуживание

12. Перечень нормативных и технологических документов:

- Перспективное 10-дневное меню
- Ежедневное меню
- Меню раскладка
- Технологические карты (ТК)
- Технико-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