# ПАСПОРТ

**пищеблока МАОУ « СОШ р .п.Свободный Базарно-Карабулакского муниципального района Саратовской области» наименование образовательной организации**

**Адрес месторасположения: Саратовская область Базарно-Карабулакский район п.Свободный улица Советская дом 49**

**телефон: 8(845)9165-2-64 эл почта: sh_svobod@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, указываются следующая информация:**

Руководитель образовательной организации: Варыгина Людмила Михайловна

Ответственный за питание обучающихся: Цигика Елена Владимировна

Численность педагогического коллектива: 207 чел.

Количество классов по уровням образования

| № п\п | Классы | Количество классов | Численность обучающихся, всего чел. | В том числе льготной категории, чел. |
|---|---|---|---|---|
| 1 | 1 класс | 1 | 17 | 17 |
| 2 | 2 класс | 1 | 16 | 17 |
| 3 | 3 класс | 1 | 22 | 22 |
| 4 | 4 класс | 1 | 23 | 24 |
| 5 | 5 класс | 1 | 20 | 10 |
| 6 | 6 класс | 1 | 16 | 6 |
| 7 | 7 класс | 2 | 25 | 7 |
| 8 | 8 класс | 2 | 27 | 12 |
| 9 | 9 класс | 1 | 17 | 8 |
| 10 | 10 класс | 1 | 11 | 5 |
| 11 | 11 класс | 1 | 13 | 2 |

## 2. Охват горячим питанием по возрастным группам обучающихся

### 2.1 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 | 78 | 78 | 100 |
| | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 78 | 78 | 100 |
| 2 | Учащиеся 5-8 классов | 87 | 87 | 100 |
| | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 36 | 36 | 41,4 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | в т.ч. за родительскую плату | 51 | 51 | 58,6 |
| 3 | Учащиеся 9-11 классов | 42 | 42 | 100 |
| | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 21 | 21 | 50 |
| | в т.ч. за родительскую плату | 21 | 21 | 50 |
| | Общая количество учащихся всех возрастных групп | 207 | 207 | 100 |
| | в том числе льготных категорий | 135 | 135 | 65,2 |

**3. Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока-105 человек**

**4. Материально-техническое оснащение пищеблока:**

Перечень помещений и их площадь м$^2$

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

| № п/п | Наименование цехов и помещений | Площадь помещение м$^2$ | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | Столовые школьно базовые, м$^2$ | Столовые, работающие на сырье | Столовые доготовочные | Раздаточные, буфеты |
| 1 | Складские помещения | 6.6 | | | |
| 2 | Производственные помещения | 5,2 | | | |
| 2.1 | Овощной цех (первичной обработки овощей) | | | | - |
| 2.2 | Овощной цех (вторичной обработки овощей) | | | | - |
| 2.3 | Мясо-рыбный цех | | | - | - |
| 2.4 | Доготовочный цех | - | - | | - |
| 2.5 | Горячий цех | 46,8 | | | - |
| 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 | | | | - |
| 2.12 | Моечная столовой посуды | 11.8 | | | - |
| 2.13 | Моечная и кладовая тары | | | | -- |
| 2.14 | Производственное помещение буфета-раздаточной | - | - | -<br>- | |
| 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 | количество единиц оборудования | дата его выпуска | даты начала его эксплуатации | процента изношенности оборудования |
| 1 | Горячий цех | Плита электрическая 3 х комфорочная на подставке | 2 | 1998г | 1999г | 0 |
| | | Плита электрическая 4 х комфорочная на подставке | 1 | 2003г | 2016г | 0 |
| | | Шкаф жарочный – 2 х секционный | 1 | 2009г | 2019г | 0 |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Производственные столы | 5 | 1999г | 2000г | 0 |
| | | Холодильный шкаф среднетемпературный | 1 | 2005г | 2005г | 0 |
| | | Раковина для мытья рук | 1 | 2000г | 2000 | 0 |
| 2 | Холодный цех | Производственные столы | 3 | 1999г | 2000г | 0 |
| | | Моечная ванна для овощей | 1 | 1999г | 2000г | 0 |
| 3 | Мясо-рыбный цех | Мясорубка, производственная 100 кг/час | 1 | 2020 | 2020 | 0 |
| 4 | Овощной цех | Овощерезательная машина | 1 | Март2023 | 2023 | 0 |

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

**8.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования:**

| № п/п | Наименование технологическо-го оборудования | Характеристика оборудования | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | назначение | марка | производительность | дата изготовления | срок службы | сроки профилактического осмотра |
| 1 | Тепловое | Плита электрическая | ПЭ-0,15 | 16,8 кВТ | 1989г | неограничен | 1р в квартал |
| 2 | | Шкаф жарочный электрический | ШЖЭП-2 | 10 к ВТ | 2009г | 10 лет | 1 р в квартал |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 3 | | Машина протирочно-резательная | МПО_1 | 100кг/ч | Март2023 | неограничен | 1р в квартал |
| 4 | | Мясорубка для предприятий общественного питания М-50С | М-50С | 100кг/ч | 2020 | неограничен | 1р в квартал |
| 5 | Холодильное | Холодильники копрессионные двухкамерные «Атлант» | | | | - | 1 р в кватал |
| 6 | Весоизмери-тельное | Весы платформенные для статического взвешивания | СКЕ | | 1995 | - | 1р в год |

**8.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:**

| № п/п | Наименование технологиче-ского 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 | | | по заявкам | | Зав. хозяйством | имеется |
| 2 | Механичес-кое | | | по заявкам | | Зав. хозяйством | имеется |
| 3 | Холодильное | | | по заявкам | | Зав. хозяйством | имеется |

**9. Характеристика бытовых помещений**

| № п/п | Перечень бытовых помещений | Характеристика помещений -, площадь $M^2$ |
|---|---|---|
| | | Количество единиц оборудования для бытовых целей |
| 1 | Помещение уборочного инвентаря | 5.9 |
| 2 | Гардероб персонала с душевой | 1.7 |
| 3 | Санузел для персонала кухни | 2.7 |

**10. Штатное расписание работников пищеблока**

| № п/п | Наименование должностей | Характеристика оборудования столовой -, площадь $M^2$ | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | количество ставок | укомплекто-ванность | базовое образован | квалифика-ционный разряд | стаж работы | наличие медкнижки |
| 1 | Зав. хозяйством | 1 | 100% | Среднее специальное | 6 | 22 | Есть в наличии |
| 2 | Повара | 3 | 100% | Среднее специальное | 3 | 20 | Есть в наличии |

**11.Форма организации питания обучающихся**
**- предварительное накрытие столов**

**12. Перечень нормативных и технологических документов:**
- Примерное двухнедельное меню
- Ежедневное меню
- Меню раскладка
-Технологические карты (ТК)
- Накопительная ведомость
- График приема пищи,
-Гигиенический журнал (сотрудники)
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
- **Ж**урнал 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
-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*

| № п/п | Наименование цехов и помещений | Модели предоставления питания обучающимся в общеобразовательных организациях | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | Комбинат школьного питания | Столовые, работающие на сырье | Столовые доготовочные | Раздаточные, буфеты |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 1 | Складские помещения | Стеллажи для хранения продуктов (стационарные) | Стеллажи для хранения продуктов (стационарные) | Стеллажи для хранения продуктов (стационарные) | Стеллажи для хранения продуктов (стационарные) |
| | | Стеллажи для гастроемкостей (передвижные) | Стеллажи для гастроемкостей (передвижные) | Стеллажи для гастроемкостей (передвижные) | |
| | | Подтоварники (деревянные) | Подтоварники (деревянные) | Подтоварники (деревянные) | Подтоварники (деревянные) |
| | | Холодильные шкафы среднетемпературные | Холодильные шкафы среднетемпературные | Холодильные шкафы среднетемпературные | Холодильные шкафы среднетемпературные |
| | | Холодильные шкафы низкотемпературные | Холодильные шкафы низкотемпературные | Холодильные шкафы низкотемпературные | |
| | | Весы товарные | Весы товарные | Весы товарные | Весы товарные |
| | | Контейнеры передвижные для гастроемкостей | | | Контейнеры передвижные для гастроемкостей |
| 2 | Производственные помещения | | | | |
| 2.1 | Овощной цех (первичной обработки овощей) | Стеллажи для временного хранения продуктов (стационарные) | Стеллажи для временного хранения продуктов (стационарные) | | |
| | | Производственные столы | Производственные столы | | |
| | | Картофелеочистительная машина | Картофелеочистительная машина | | |
| | | Овощерезательная машина | Овощерезательная машина | | |
| | | Моечные ванны | Моечные ванны | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | Раковина для мытья рук | Раковина для мытья рук | | |
| | | Стеллаж передвижной | Стеллаж передвижной | | |
| 2.2 | Овощной цех (вторичной обработки овощей) | Стеллаж передвижной | Стеллаж передвижной | Стеллаж передвижной | |
| | | Производственные столы | Производственные столы | Производственные столы | |
| | | Моечные ванны | Моечные ванны | Моечные ванны | |
| | | Универсальный привод | Универсальный привод | Универсальный привод | |
| | | Холодильный шкаф среднетемпературный | Холодильный шкаф среднетемпературный | Холодильный шкаф среднетемпературный | |
| | | Раковина для мытья рук | Раковина для мытья рук | Раковина для мытья рук | |
| 2.3 | Мясо-рыбный цех | Производственные столы для разделки (мяса, рыбы, птицы) | Производственные столы для разделки (мяса, рыбы, птицы) | | |
| | | Холодильный шкаф среднетемпературный | Холодильный шкаф среднетемпературный | | |
| | | Холодильный шкаф низкотемпературный (при необходимости) | | | |
| | | Электромясорубка | Электромясорубка | | |
| | | Универсальный привод | Универсальный привод | | |
| | | Колода для разрубки мяса | Колода для разрубки мяса | | |
| | | Моечные ванны (для мяса и птицы; рыбы) | Моечные ванны (для мяса и птицы; рыбы) | | |
| | | Весоизмерительное оборудование | Весоизмерительное оборудование | | |
| | | Фаршемешалка (при необходимости) | | | |
| | | Котлетоформовочный аппарат (при необходимости) | | | |
| | | Раковина для | Раковина для | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | мытья рук | мытья рук | | |
| 2.4 | Доготовочн ый цех | | | Производственн ые столы | |
| | | | | Холодильные шкафы среднетемперату рные | |
| | | | | Овощерезательн ая машина | |
| | | | | Моечные ванны | |
| | | | | Стеллаж передвижной | |
| | | | | Раковина для мытья рук | |
| 2.5 | Горячий цех | При наличии зала: Котел электрический (емкость зависит от мощности) | Котел электрический (емкость зависит от мощности) | Котел электрический (емкость зависит от мощности) | |
| | | Сковорода электрическая | Сковорода электрическая | | |
| | | Жарочный шкаф или Пароконвектомат или Конвектомат | Жарочный шкаф или Пароконвектома т или Конвектомат | Жарочный шкаф или Пароконвектома т или Конвектомат | |
| | | Плита электрическая | Плита электрическая | Плита электрическая | |
| | | Привод универсальный или протирочная машина | Привод универсальный или протирочная машина | Привод универсальный или протирочная машина | |
| | | Весоизмерительно е оборудование | Весоизмеритель ное оборудование | Весоизмеритель ное оборудование | |
| | | Производственные столы | Производственн ые столы | Производственн ые столы | |
| | | Холодильный шкаф среднетемпературн ый | Холодильный шкаф среднетемперату рный | Холодильный шкаф среднетемперату рный | |
| | | Раковина для мытья рук | Раковина для мытья рук | Раковина для мытья рук | |
| 2.6 | Холодный цех | Производственные столы (не менее 2-х) | Производственн ые столы (не менее 2-х) | Производственн ые столы (не менее 2-х) | |
| | | Холодильный шкаф | Холодильный шкаф | Холодильный шкаф | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | среднетемпературный (не менее 2-х) | среднетемпературный (не менее 2-х) | среднетемпературный (не менее 2-х) | |
| | | Привод универсальный или Овощерезательная машина, МРОВ | Привод универсальный или Овощерезательная машина, МРОВ, слайстер, блендер | Овощерезательная машина, МРОВ, слайстер, блендер | |
| | | Моечная ванна (для овощей, зелени, фруктов, не подлежащих термической обработке) | Моечная ванна (для овощей, зелени, фруктов, не подлежащих термической обработке) | Моечная ванна (для овощей, зелени, фруктов, не подлежащих термической обработке) | |
| | | Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха | Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха | Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха | |
| | | Весоизмерительное оборудование | Весоизмерительное оборудование | Весоизмерительное оборудование | |
| | | Раковина для мытья рук | Раковина для мытья рук | Раковина для мытья рук | |
| | | Стеллаж передвижной | Стеллаж передвижной | Стеллаж передвижной | |
| 2.7 | Мучной цех | Производственные столы (с деревянным покрытием) | Производственные столы (с деревянным покрытием) | **Совмещается с горячим цехом:** Производственные столы (с деревянным покрытием) | |
| | | Тестомесильная машина | Тестомесильная машина | Тестомесильная машина | |
| | | Просеиватель муки (при необходимости) | Просеиватель муки (при необходимости) | | |
| | | Привод универсальный | Привод универсальный | | |
| | | Пекарский шкаф | Пекарский шкаф | Пекарский шкаф | |
| | | Стеллажи передвижные | Стеллажи передвижные | Стеллажи передвижные | |
| | | Весоизмерительное оборудование | Весоизмерительное оборудование | Весоизмерительное оборудование | |
| | | Моечные ванны | Моечные ванны | Моечные ванны | |
| | | Холодильный шкаф | Холодильный шкаф | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | среднетемпературный | среднетемпературный | | |
| | | Раковина для мытья рук | Раковина для мытья рук | | |
| 2.8 | Раздаточная | **При наличии зала:** Раздаточная линия (мармиты для первых, вторых, холодных и сладких блюд) | Раздаточная линия (мармиты для первых, вторых, холодных и сладких блюд) | Раздаточная линия (мармиты для первых, вторых, холодных и сладких блюд) | Раздаточная линия (мармиты для первых, вторых, холодных и сладких блюд) |
| | | Холодильные прилавки (витрина, секция) | Холодильные прилавки (витрина, секция) | Холодильные прилавки (витрина, секция) | Холодильные прилавки (витрина, секция) |
| | | | Касса | Касса | Касса |
| 2.9 | Помещение для резки хлеба | Шкафы для хранения хлеба | Шкафы для хранения хлеба | Совмещается с холодным цехом: Шкафы для хранения хлеба | |
| | | Производственный стол | Производственный стол | Производственный стол | |
| | | Хлеборезательная машина | Хлеборезательная машина | | |
| | | Раковина для мытья рук | Раковина для мытья рук | | |
| 2.10 | Помещение для обработки яиц | Производственный стол | Производственный стол | Совмещается с доготовочным цехом | |
| | | Моечные ванны (по санитарным требованиям) | Моечные ванны (по санитарным требованиям) | | |
| | | Емкость для обработки яиц | Емкость для обработки яиц | | |
| | | Овоскоп | Овоскоп | | |
| | | Раковина для мытья рук | Раковина для мытья рук | | |
| 2.11 | Моечная кухонной посуды | Производственный стол | Производственный стол | Производственный стол | |
| | | Моечные ванны | Моечные ванны | Моечные ванны | |
| | | Стеллаж стационарный | Стеллаж стационарный | Стеллаж стационарный | |
| | | Раковина для мытья рук | Раковина для мытья рук | Раковина для мытья рук | |
| 2.12 | Моечная столовой посуды | При наличии **зала:** Производственный стол | Производственный стол | Производственный стол | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | Посудомоечная машина | Посудомоечная машина | Посудомоечная машина | |
| | | Моечные ванны (трехсекционные) | Моечные ванны (трехсекционные) | Моечные ванны (трехсекционные) | |
| | | Моечные ванны (двухсекционные) | Моечные ванны (двухсекционные) | Моечные ванны (2-хсекционные) | |
| | | Шкаф для хранения посуды или Стеллаж стационарный | Шкаф для хранения посуды или Стеллаж стационарный | Шкаф для хранения посуды или Стеллаж стационарный | |
| | | Раковина для мытья рук | Раковина для мытья рук | Раковина для мытья рук | |
| 2.13 | Моечная и кладовая тары | Стеллаж передвижной | Стеллаж передвижной | Стеллаж передвижной | |
| | | Контейнер передвижной | Контейнер передвижной | Контейнер передвижной | |
| | | Моечная ванна (двухсекционная) | Моечная ванна (двухсекционная) | Моечная ванна (двухсекционная) | |
| | | Раковина для мытья рук | Раковина для мытья рук | Раковина для мытья рук | |
| 2.14 | Производственное помещение буфета-раздаточной | | | | Производственные столы (не менее двух) |
| | | | | | Электроплита |
| | | | | | Микроволновая печь |
| | | | | | Холодильные шкафы среднетемпературные (не менее двух) |
| | | | | | Раковина для мытья рук |
| 2.15 | Посудомоечная буфета-раздаточной | | | | Моечные ванны для мытья посуды (3 шт.) |
| | | | | | Двухсекционная ванна (для стеклянной посуды и приборов |
| | | | | | Стеллаж стационарный или Шкаф для |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | хранения посуды |
| | | | | | Раковина для мытья рук |
| 3 | Комната для приема пищи (персонал) | Производственные столы | Производственн ые столы | Производственн ые столы | Производствен ные столы |
| | | Электроплита | Электроплита | Электроплита | Электроплита |
| | | Микроволновая печь | Микроволновая печь | Микроволновая печь | Микроволнова я печь |
| | | Холодильник бытовой | Холодильник бытовой | Холодильник бытовой | Холодильник бытовой |
| | | Моечная ванна | Моечная ванна | Моечная ванна | Моечная ванна |
| | | Раковина для мытья рук | Раковина для мытья рук | Раковина для мытья рук | Раковина для мытья рук |
| | | | | | |

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