

ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА

МОУ СОШ №1 города Пугачева Саратовской области
имени Т.Г.Мазура

Адрес месторасположения:

**413700, Саратовская область,
Г.Пугачев, ул.Топорковская д. 40/1**

**Телефон +7(84574)2-33-27;
эл почта: pugachevsosh1@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: Войтинцев Виталий Петрович

Ответственный за питание обучающихся: Подовинникова Елена Васильевна

Численность педагогического коллектива: 57 чел.

Количество классов по уровням образования:

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	2	54	54
2	2 класс	3	83	83
3	3 класс	4	95	95
4	4 класс	3	70	70
5	5 класс	3	80	13
6	6 класс	3	66	8

7	7 класс	3	84	11
8	8 класс	3	87	14
9	9 класс	3	91	11
10	10 класс	2	55	3
11	11 класс	2	49	7
	Итого:	31	814	369

2. Охват горячим питанием по возрастным группам обучающихся

2.1 Охват одноразовым 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	302	300	99%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	302	300	99 %
2	Учащиеся 5-8 классов	317	317	100%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	46	46	14,5%
	в т.ч. за родительскую плату	271	271	85,4%
3	Учащиеся 9-11 классов	195	195	100%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	21	21	10,8%
	в т.ч. за родительскую плату	174	174	89,2%
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	814	812	99 %
	в том числе льготных категорий	369	369	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	-	-	-
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	-	-	-
2	Учащиеся 5-8 классов	-	-	-
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	-	-	-
	в т.ч. за родительскую плату	-	-	-

3	Учащиеся 9-11 классов	-	-	-
	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, буфет-раздаточная)

Модель предоставления питания	столовая на сырье
Оператор питания, наименование	-
Адрес местонахождения	-
-Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	-
Контактные данные: тел. / эл. почта	-
Дата заключения контракта	-
Длительность контракта	-

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	Специализированный грузовой автомобиль
Принадлежность транспорта	Транспорт ИП, предоставляющего пищевую продукцию
Условия использования транспорта	Доставка продуктов по предварительной заявке

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	собственная котельная, водонагреватель
Отопление	собственная котельная

Водоотведение	централизованное
вентиляция помещений	комбинированная

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)

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Площадь помещения м ²			
		Столовые школьно базовые	Столовые, работающие на сырье	Столовые на доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения		33,8 кв.м		
2	Производственные помещения		161,9 кв.м.		
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)		13,0 кв. м.		
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)		-		
2.3	Мясо-рыбный цех		12,4 кв. м		
2.4	Доготовочный цех				
2.5	Горячий цех		41,1 кв.м		
2.6	Холодный цех		18,9 кв.м.		
2.7	Мучной цех		18,9 кв.м		
2.8	Раздаточная				
2.9	Помещение для резки хлеба				
2.10	Помещение для обработки яиц				

2.11	Моечная кухонной посуды		13,5 кв.м		
2.12	Моечная столовой посуды		24,6 кв.м		
2.13	Моечная и кладовая тары				
2.14	Производственное помещение буфета		19,5 кв.м		
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
Производственные помещения						
1.	Горячий цех	Плита электрическая 4-х комфорочная на подставке	2	2006г	2006 г	
		Сковорода электрическая кухонная	1	2006 г	2006 г	
		Шкаф жарочный 2-х секционный	1	2006 г	2006 г	
		Производственные столы	2	2006 г	2006 г	
2.	Холодный цех	Производственные столы	7	2006 г	2006 г	
		Хлеборезательная машина	1	2005 г	2006 г	
		Шкаф для хранения хлеба	1	2006г	2006 г	
		Моечная ванна	1	2006 г	2006 г	
		Раковина для мытья рук	1	2006 г	2006 г	
3.	Мясо-рыбный цех	Мясорубка производственная	1	2006 г	2006 г	
		Мясорубка ТорГТехМаш	1	2023 г	2023 г	

		Производственные столы	3	2006 г	2006 г	
		Моечная ванна	2	2006 г	2006 г	
		Весоизмерительное оборудование	1	2006 г	2006 г	
4.	Овощной цех	Овощерезательная машина	1	2006 г	2006 г	
		Картофелечистка	1	2006 г	2006 г	
		Производственные столы	1	2006 г	2006 г	
		Моечная ванна	1	2006 г	2006 г	
5.	Мучной цех	Машина взбивальная	1	2006 г	2006 г	
		Производственные столы	2	2006 г	2006 г	
		Раковина для мытья рук	1	2006 г	2006 г	
6	Моечная столовой посуды	Производственные столы	2	2006 г	2006 г	
		Посудомоечная машина	1	2006 г	2006 г	
		Шкаф для хранения посуды	2	2006 г	2006 г	
		Моечные ванны двухсекционные	1	2006 г	2006 г	
		Моечные ванны трехсекционные	1	2006 г	2006 г	
7	Моечная кухонной посуды	Производственные столы	2	2006 г	2006 г	
		Стеллаж стационарный	1	2006 г	2006 г	
		Шкаф для хранения посуды				
		Моечные ванны трехсекционные	1	2006 г	2006 г	
Складские помещения						
		Стеллажи для хранения продуктов	3	2006 г	2006 г	
		Производственные столы	3	2006 г	2006 г	
		Подтоварники (деревянные)	1	2006 г	2006 г	
		Весы товарные	1	2006 г	2006 г	
		Холодильные шкафы среднетемпературные	3			
		Холодильные шкафы низкотемпературные	2			

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 технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производительность	дата изготовления	срок службы	сроки профилактического осмотра
1	Тепловое:						
	Электрическая плита	Приготовление блюд в наплитной посуде	ПЭЖ-4	15,6 кВт	2004 г.	12 лет	1 раз в 6 мес
	Сковорода секционная	Для приготовления блюд	СЭЧ-0,25	6 кВт	2005г	10 лет	1 раз в квартал
	Шкаф жарочный	Для приготовления выпечки	ШЖЭ-1	10 кВт	2005 г	10 лет	1 раз в квартал
2	Механическое						
	Электромясорубка	Для приготовления фаршей, нарезки и шинковки овощей	«ТоргТехМаш» ТМ-32	280 кг/ч	2023г.	8 лет	1 раз в 6 мес
	Машина взбивальная	Для взбивания продуктов	МВ-60	240 кг/ч	2004г.	10 лет	1 раз в квартал
	Хлеборезка	Для нарезки хлебобулочных	АХМ-300г	340 бул/ч	2005 г	10 лет	1 раз в квартал

	Овощерезка	Для измельчения овощей	М-2	350 кг/ч	2005 г	10 лет	1 раз в квартал
	Картофелечистка	Для очистки картофеля	МОК-150-04	0,37 кВт	2002 г	8 лет	1 раз в 6 мес
	Машина посудомоечная	Для мытья столовой посуды	МПУ-700	От 324 до 918 шт/ч	2005 г	8 лет	1 раз в 6 мес
3	Холодильное:						
	Холодильник-морозильник	Для хранения продуктов	«Dexр CF-D250MA	96 Вт	2023г.	10 лет	1 раз в 3 года; по мере необходимости
	Холодильник	Для хранения продуктов	Dexр RF-TD	165 Вт	2018г.	10 лет	по мере необходимости
	Холодильник-морозильник	Для длительного хранения продуктов	Kraft	98 Вт	2021г.	10 лет	1 раз в 3 года; по мере необходимости
	Холодильник	Для хранения продуктов	Dexр				по мере необходимости
4	Весоизмерительное:	Для взвешивания продуктов и порций	Гарант	35 кг			

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	-	-	Не требуется		повар	имеется
2	Механическое	-	-	Не требуется		повар	имеется

3	Холодильное	-	-	Не требуется		повар	имеется
4	Весоизмерительное	-	-	Не требуется		повар	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	количество посадочных мест в столовой
1.	Стол	24	2006 г.	70%	6 мест за 1 стол
2.	Стул	120	2006 г.	70%	

9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М ²
		количество единиц оборудования для бытовых целей
1.	Помещение уборочного инвентаря	1
2.	Гардероб персонала с душевой	1
3.	Санузел для персонала кухни	1
4	Комната персонала кухни	1

10. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика персонала столовой					
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Повара	3	да	среднее	V разряд V разряд V разряд	20 лет, 15 лет 12 лет	В наличии
2	Рабочие кухни	4	да				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
- 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