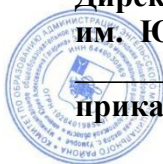


**Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа с. Узморье им. Ю.А. Гагарина»
Энгельсского муниципального района Саратовской области**

«УТВЕРЖДАЮ»

**Директор МОУ «СОШ с. Узморье
им. Ю.А. Гагарина»**



Е.М. Фомина / **Е.М.Фомина/**

приказ № 146-од от «28» августа 2024 г.

ПАСПОРТ

пищеблока МОУ «СОШ с. Узморье им. Ю.А. Гагарина»

**Адрес месторасположения:
Саратовская область, Энгельсский район, село Узморье**

**телефон: 8(8453)77-77-46
эл почта: enguzmor@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: Фомина Елена Михайловна

Ответственный за питание обучающихся:

Учитель математики, Касай Елена Валерьевна

Численность педагогического коллектива: 18 человек

Количество классов по уровням образования:

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	1	13	5
2	2 класс	1	18	12
3	3 класс	1	20	18
4	4 класс	1	20	14
5	5 класс	1	15	6
6	6 класс	1	17	10
7	7 класс	1	23	14
8	8 класс	1	17	11
9	9 класс	1	14	12
10	10 класс	1	4	1
11	11 класс	1	4	1
Итого		11	163	104

2. Охват горячим питанием по возрастным группам обучающихся

2.1 Охват однократным 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	72	72	100%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	49	49	100%

2	Учащиеся 5-8 классов	71	63	82%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	36	36	51%
	в т.ч. за родительскую плату	27	27	49%
3	Учащиеся 9-11 классов	28	14	50%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	12	12	85%
	в т.ч. за родительскую плату	2	2	15%
4	Общее количество учащихся всех возрастных групп	163	135	83%
	в том числе льготных категорий	104	104	63%

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	72	49	68%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	49	49	100%
2	Учащиеся 5-8 классов	71	0	-
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	36	-	-
	в т.ч. за родительскую плату	-	-	-
3	Учащиеся 9-11 классов	28	0	-
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	12	-	-
	в т.ч. за родительскую плату	-	-	-
4	Общее количество учащихся всех возрастных групп	163	49	30%
	в том числе льготных категорий	104	49	47%

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

Модель предоставления питания	Столовая на сырье
Оператор питания, наименование	ООО «Большая перемена»
Адрес местонахождения	413850 Саратовская область, г. Балаково, ул.Московская, д.79
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Волков Сергей Николаевич
Контактные данные: тел. / эл. почта	Peremena.bol.sh@yandex.ru Тел.(88453) 232312
Дата заключения контракта	01.03.2022 года
Длительность контракта	до 31.12.2022 года

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

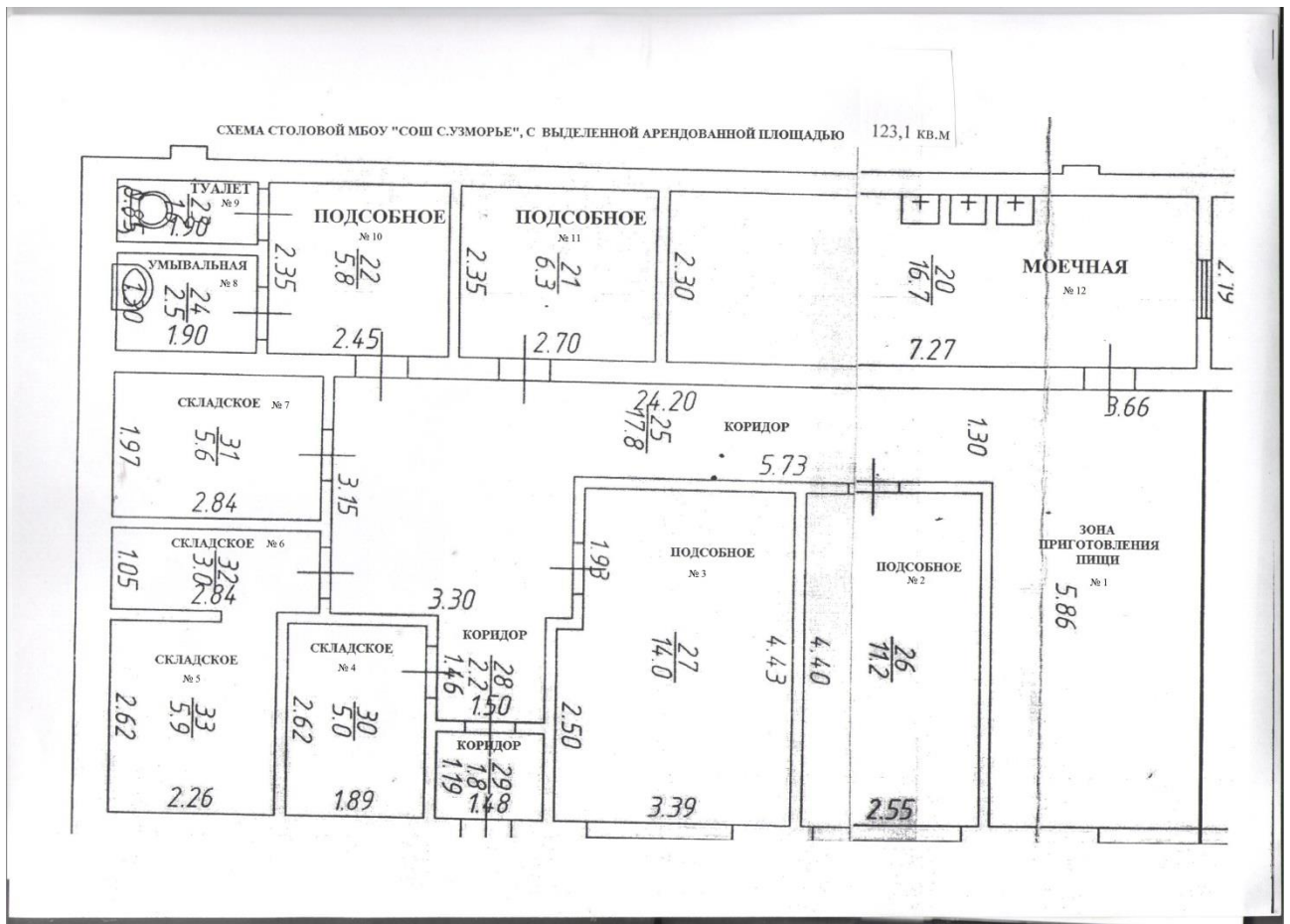
Вид транспорта	Грузовая газель
Принадлежность транспорта	ООО «Большая перемена»
Условия использования транспорта	Доставка продуктов питания

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, работающие на сырье
1	Складские помещения	16,96
2	Производственные помещения	57,93
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	14
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	11,2
2.3	Мясо-рыбный цех	11,2
2.4	Доготовочный цех	5,86
2.5	Раздаточная	5,86
2.6	Помещение для резки хлеба	5,6
2.7	Помещение для обработки яиц	14,0
2.8	Моечная кухонной посуды	7,27
2.9	Моечная столовой посуды	5,86
2.10	Моечная и кладовая тары	
2.11	Производственное помещение буфета-раздаточной	

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	Складские помещения	Холодильник «Саратов» 1614М	1	09.2010	29.11.2010г	100
		Шкаф холодильный двухсекционный	1	2011	22.12.2011г	100
2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Овощерезка	1	1990	01.01.2001г	100
3	Мясо-рыбный цех	Холодильник «Саратов»	2	2001 2009	01.01.2001г 23.11.2009г	100
		Холодильный шкаф	1	2011	22.12.2011г	100
4	Догоготовочный цех	Холодильник «Орск 4»	1	1992	01.01.1992г	100
		Плита электрическая 4-х конфорочная с жарочным шкафом	1	2011	19.12.2011г	100
		Шкаф жарочный	1	2001	01.01.2001г	100
		Котел	1	2001	01.01.2001г	100
		Электросковорода	1	2001	01.01.2001г	100
		Мармиты	2	2001	01.01.2001г	100
		Электроплита	1	2001	01.01.2001г	100

Перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями для каждого цеха.

№ п/п	Тип	Марка	Количество оборудования
1	Стол оцинкованный для сырой продукции	RESTOINOX СП-18/8-БП-ЭЦ	5
2	Посудомоечная машина	Walo S-BP35M	1

8.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования:

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования				
		Назначение	Марка	Производительность	Дата изготовления	Срок службы
1	Холодильник	Охлаждение	«Саратов»	Россия ООО «СЭПО-ЗЭМ»	2001	5 лет
2	Холодильник	Охлаждение	«Саратов»	Россия ООО «СЭПО-ЗЭМ»	2001	5 лет

3	Холодильник	Охлаждение	«Саратов» 1614М	Россия ООО «СЭПО-ЗЭМ»	2001	5 лет
4	Холодильник	Охлаждение	«Орск 4»	Россия ООО «Орский завод холодильников»	1979	5 лет
5	Холодильный шкаф	Охлаждение	Pozis	Россия	2000	5 лет
6	Шкаф холодильный двухсекционный	Охлаждение	Pozis	Россия	1979	5 лет
7	Плита электрическая 4-х конфорочная с жарочным шкафом	Приготовление пищи	АВАТ ЭП-4П	Россия ОАО Завод «Проммаш»	2005	12 лет
8	Шкаф жарочный	Приготовление пищи	ШПЗСМ- 3	Россия	2001	5 лет
9	Овощерезка	Нарезка овощей	ИП-2	Россия	1990	8 лет
10	Котел	Кипячение воды	АГВ	Россия	1980	7-10 лет
11	Электросковорода	Жарка, тушение, запекание	СЭЧ-0,25 УХП 4	Россия	06.2001	5 лет

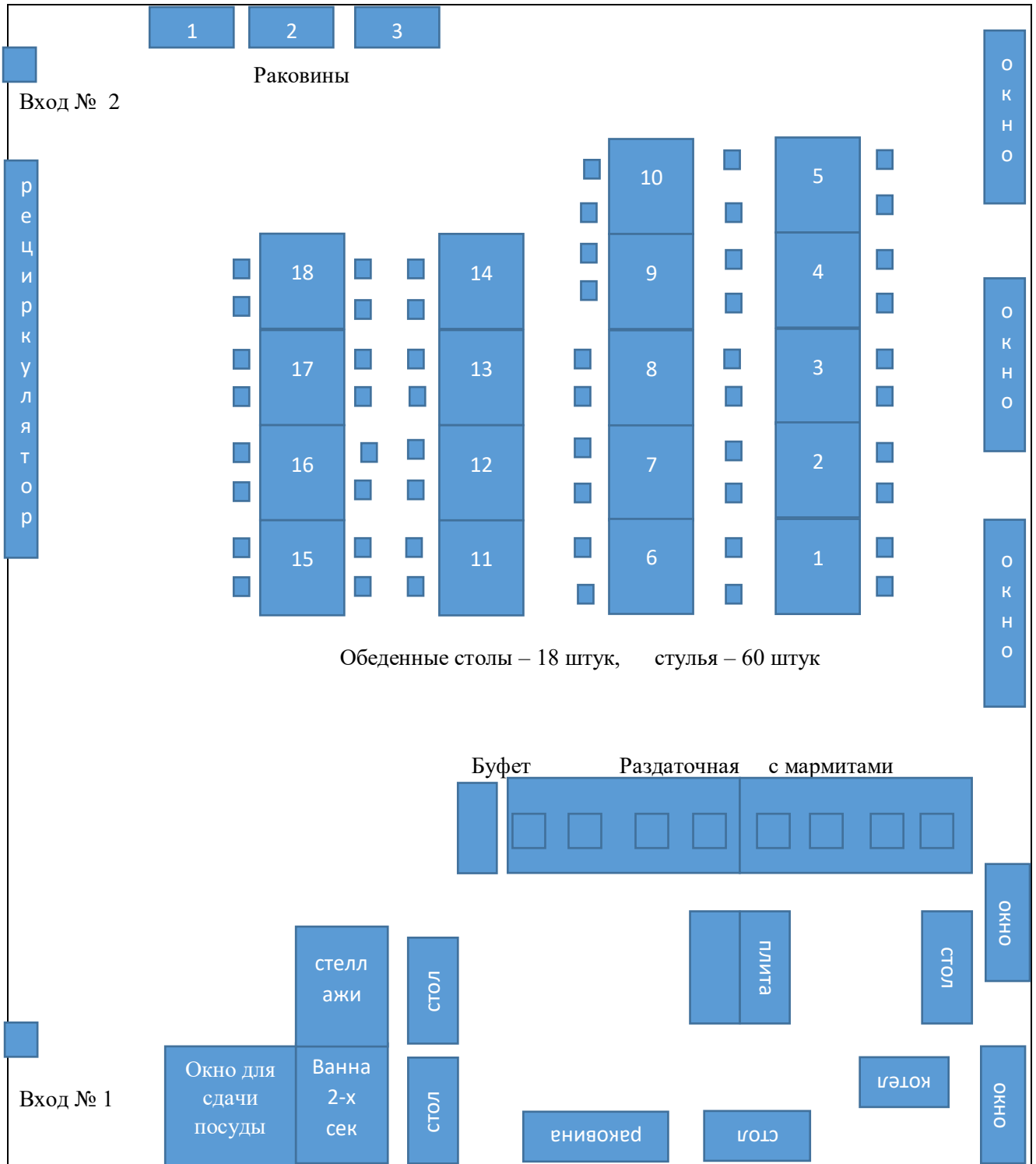
8.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика мероприятий	
		Ответственный за состояние оборудования	График санитарной обработки оборудования
1	Тепловое	Завхоз школы	В соответствии с графиком
2	Механическое	Завхоз школы	В соответствии с графиком
3	Холодильное	Завхоз школы	В соответствии с графиком
4	Весоизмерительное	Завхоз школы	В соответствии с графиком

9. Характеристика помещения и оборудования столовой

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой - площадь 123,1 м ²		
		Количество единиц оборудования	Дата его приобретения	Процент изношенности оборудования
1	Ванна 2-х секционная	4	01.01.2001	100
2	Стол кухонный	13	01.01.2005	100
3	Стеллаж	6	01.01.2005	100
4	Стул	60	01.01.2005	100
5	Раковины	3	01.09.2001	95
6	Стол обеденный	18	01.01.2001	100
7	Рециркулятор	1	19.08.2020	0
8	Буфет	1	01.01.2022	0
9	Раздаточная с мармитами	2	01.01.2001	100

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	Санитарная комната	Туалет, 1,6 кв.м.

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.столовой	1	1	Среднее специальное	-	5 лет	+
2	Повар	1	1	Среднее специальное, повар	4	12 лет	+
3	Кухонный работник	1	1	Среднее специальное	-	3 года	+

11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов

12. Перечень нормативных и технологических документов:

- Десятидневное меню
- Ежедневное меню
- График питания
- Приказ «Об организации питания обучающихся» (в приказе прописан пункт 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
- Наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания