

«ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦЕНТР ИМЕНИ ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА РАСКОВОЙ МАРИНЫ МИХАЙЛОВНЫ»
ЭНГЕЛЬСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

413101, Саратовская обл., г.Энгельс, мкр. Энгельс-1, зд. 15А, e-mail: obr_raskova@mail.ru
413101, Саратовская обл., г.Энгельс, мкр. Энгельс-1, зд 59А, e-mail:obr_raskova.doy@mail.ru

«Утверждаю»
Директор МАОУ «Образовательный
центр им. М.М. Расковой»
Ефименкова О.А.
приказ № 40т от «11» *11* / 2023 г.



ПАСПОРТ
пищеблока МАОУ «Образовательный центр им. М.М. Расковой» (дошкольное структурное подразделение)

Адрес месторасположения: 413101, Саратовская обл., г. Энгельс, мкр. Энгельс-1, зд.59А

телефон: 8(8453)744371
эл почта: obr_raskova.doy@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: О.А.Ефименкова

Ответственный за питание обучающихся:

Зам. директора по УВР Зинина Н.В.

Численность педагогического коллектива: 21 человек

Количество групп: 8

№ п/п	Группы	Численность воспитанников, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
	1 группа	21	5
2	2 группа	21	2

3	3 группа	23	4
4	4 группа	23	3
5	5 группа	30	4
6	6 группа	21	2
7	7 группа	21	5
8	8 группа	16	16
Итого	8 групп	176	41

2. Охват горячим питанием по возрастным группам воспитанников

2.1 Охват трёхразовым горячим питанием по возрастным группам воспитанников

№ п/п	Контингент по группам обучающихся	Численность, чел.
1	1 группа	21
2	2 группа	21
3	3 группа	23
4	4 группа	23
5	5 группа	30
6	6 группа	21
7	7 группа	21
8	8 группа	16

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, город Балаково, улица Московская, дом 79
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Директор ООО «Большая Перемена» - Волков Сергей Николаевич
Контактные данные: тел. / эл. почта	Тел.8(8453)23-23-12 E-mail:bpkshp@mail.ru
Дата заключения контракта	16.01.2023 г.

Длительность контракта	1 год
------------------------	-------

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	-
Принадлежность транспорта	-
Условия использования транспорта	-

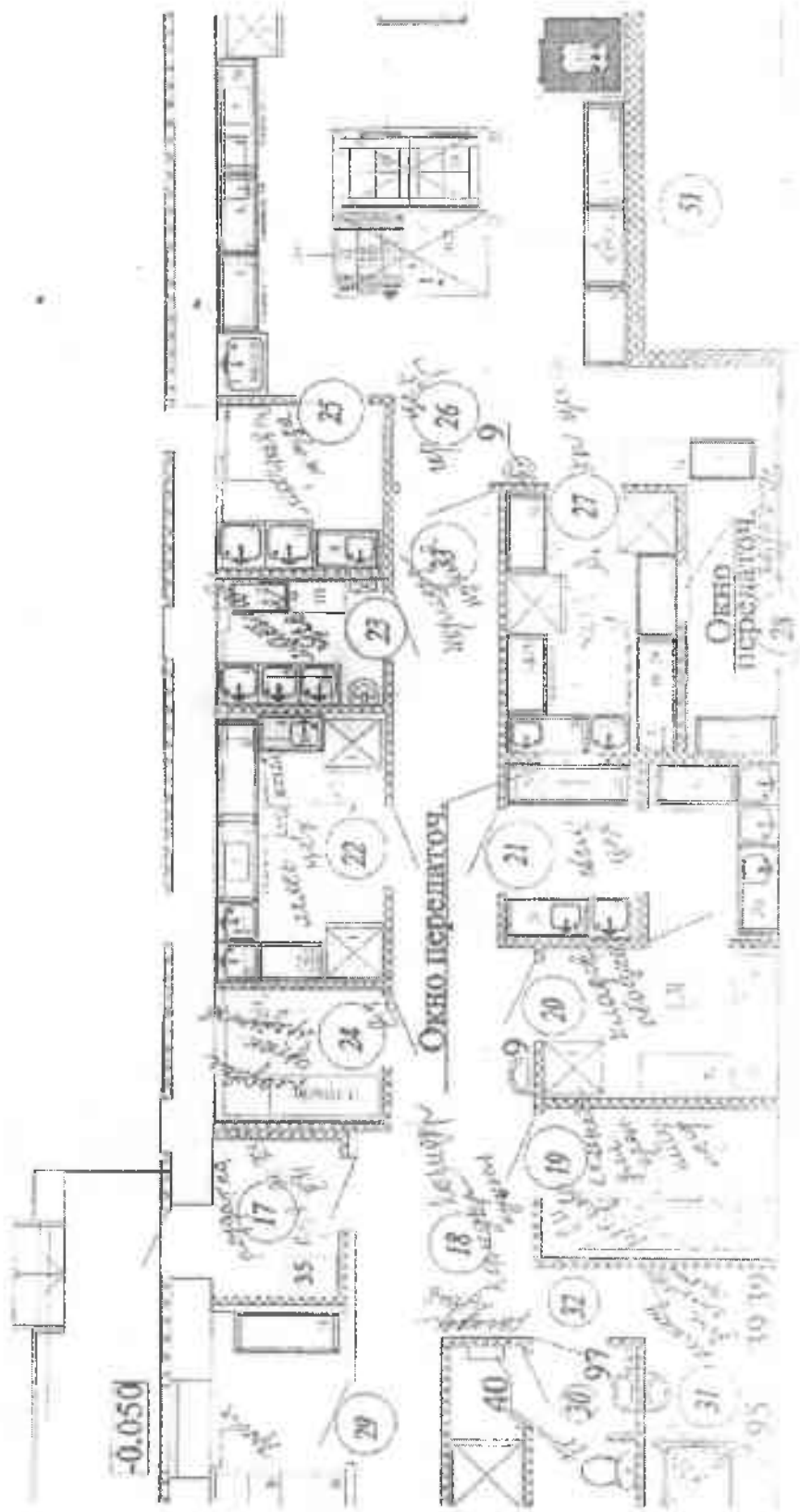
5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	Централизованное
Горячее водоснабжение	Централизованное
Отопление	Централизованное
Водоотведение	Централизованное
Вентиляция помещений	Приточно-принудительная

6. Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока

План-схема расположения помещений

- 29. Помещение персонала
- 17. Тамбур
- 25. Кладовая сухих продуктов
- 22. Мясо-рыбный цех
- 23. Обработка яиц
- 25. Моечная посуды
- 26. Горячий цех
- 27. Холодный цех
- 28. Раздаточная
- 21. Овощной цех
- 20. Кладовая овощей
- 19. Для скоропортящей продукции
- 31. Душевая
- 30. Комната гигиены
- 32,18,33 Коридор кухни



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	и Столовые, работающие на сырье
-------	--------------------------------	---------------------------------

1	Складские помещения	14,1
2	Производственные помещения	20,3
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	3,7
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	3,4
2.3	Мясо-рыбный цех	7,1
2.4	Горячий цех	28,9
2.5	Холодный цех	6,9
2.6	Раздаточная	6,5
2.7	Помещение для обработки яиц	3,4
2.8	Моечная кухонной посуды	4,2
2.9	Раздаточная	6,5
3	Комната для приема пищи (персонал)	3,7

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.	Кладовая овощей	Шкаф холодильный ПОЛАРИС среднетемпературный	1	2.11.2019	19.03.2020	-
		Весы напольные	1	01.09.2019	19.03.2020	-
2.	Для скоропортящей продукции	Шкаф холодильный ПОЛАРИС среднетемпературный	1	12.12.2019	19.03.2020	-
		Шкаф холодильный низкой температуры АББАТ	1	2019	19.03.2020	-
3.	Овощной цех	Овощерезка	1	2019	19.03.2020	-
		Овощерезка	1	2019	19.03.2020	-
		Овощечистка (электрическая)	1	2019	19.03.2020	-

4.	Холодный цех	Шкаф холодильный средней температуры ПОЛАРИС	2	21.11.2019 22.10.2019	19.03.2020	-
5.	Горячий цех	Витрина ПОЛЯРИС	1	02.12.2019	19.03.2020	-
		Электроводонагреватель	1	2019	19.03.2020	-
		Шкаф жаровой 3-х секционный	1	2019	19.03.2020	-
		Мясорубка	1	23.05.2019	19.03.2020	-
		Весы настольные	1	01.11.2019	19.03.2020	-
		Овощерезательная-протирочная	1	01.10.2019	19.03.2020	-
		Плита электрическая 4-х конфорочная с жаровым шкафом Abat	2	13.11.19	19.03.2020	-
		Пароконвектомат	1	23.12.2019	19.03.2020	-
		Сковорода электрическая	1	18.03.2019	19.03.2020	-
6.	Мясо рыбный цех	Мясорубка	1	23.05.2019	19.03.2020	-
		Шкаф холодильный средней температуры ПОЛАРИС	2	08.12.2019 21.11.2019	19.03.2020	-

Указать 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
1.	Машина для измельчения мяса	Измельчение мяса	МИМ - 80	80 кг/ч	23.05.2019	16.01.2025г.	-
2.	Машина для измельчения мяса	Измельчение мяса	МИМ-80	80 кг/ч	23.05.2019	16,01 2025г.	-
3.	Овощерезка	Нарезка овощей	CL30 Bistro	200 кг/ч	12.07.2019	2026г.	-
4.	Овощерезка электрическая	Нарезка овощей	CL30 Bistro	200 кг/ч	12.07.2019	2024г.	-
5.	Овощечистка электрическая	Очистка овощей	APP10 1PH	40кг/ч	01.10.2019	2024г.	-
6.	Машина овощерезательно-протирочная	Протирка овощей	ОМ-350М-02	200 кг/ч	01.10.2019	2024г.	-
7.	Пароконвектомат	Приготовление блюд, Тушение, разогрев, выпекание	ПКА10-1/1HM2	-	23.12.2019	2024г.	-
8.	Сковорода электрическая	Для тушения, припускания блюд	ЭСК-90-0,47-70	-	18.03.2019	2024	-
9.	Плита электрическая		ЭПК-48ЖШ-К 2/1	-	13.11.19	2024	-

9. Характеристика помещения и оборудования столовой, 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.	Помещение персонала		3,7 м ²
2.	Душевая		4,9м ²
3.	Комната гигиены		4,4м ²

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	Шеф повар	1	1	Профессиональное	5	25	есть
2	Повар	1	1	Профессиональное	3	5	есть
3	Кухонный работник	1	1	Специальное		15	есть

11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов

12. Перечень нормативных и технологических документов:

- Перспективное 10-е меню
- Ежедневное меню
- Меню раскладка
- Технологические карты (ТК)
- Техничко-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
- Акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока по организации питания к новому учебному году
- 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