

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Образовательный центр им.Героя Советского Союза Марины Михайловны Расковой»
Энгельского муниципального района Саратовской области

УТВЕРЖДАЮ

Директор МАОУ «Образовательный центр
им.Героя Советского Союза Марины
Михайловны Расковой»

О.А.Ефименкова

приказ № 483 от «01» сентября 2023 г.



ПАСПОРТ

**пищеблока МАОУ «Образовательный центр
им.Героя Советского Союза
Марины Михайловны Расковой»**

Адрес месторасположения: Саратовская область, Энгельский район, микрорайон Энгельс-1, д.15а

телефон: +7(8453)74-43-71

эл почта: obr_raskova@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: Ефименкова Ольга Александровна

Ответственный за питание обучающихся:

(должность)-заместитель директора по УВР Зинина Наталья Викторовна

Численность педагогического коллектива: 103 человека

Количество классов по уровням образования: 63

№ п/п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	5	180	1
2	2 класс	7	209	0
3	3 класс	6	183	0
4	4 класс	7	214	4
5	5 класс	7	197	23
6	6 класс	7	202	33
7	7 класс	7	188	28

8	8 класс	7	208	23
9	9 класс	6	170	24
10	10 класс	2	38	3
11	11 класс	2	51	5
Итого		63	1840	139

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	786	781	99,4
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	5(получают выплаты)		
2	Учащиеся 5-11 классов	1054		
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	129	114	12
	в т.ч. за родительскую плату	11	11	1,7
3	Общее количество учащихся всех возрастных групп	1840		
	в том числе льготных категорий	129		

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	0		
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			
2	Учащиеся 5-8 классов	0		
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату			
3	Учащиеся 9-11 классов	0		
	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, буфетно-раздаточная)

Модель предоставления питания	буфетно-раздаточная
Оператор питания, наименование	ООО "Большая перемена"
Адрес местонахождения	413850, Саратовская область, город Балаково, улица Московская, дом 79
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Волков Сергей Николаевич
Контактные данные: тел. / эл. почта	8(8453)23-23-12
Дата заключения контракта	01.09.2023
Длительность контракта	29.09.2023

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

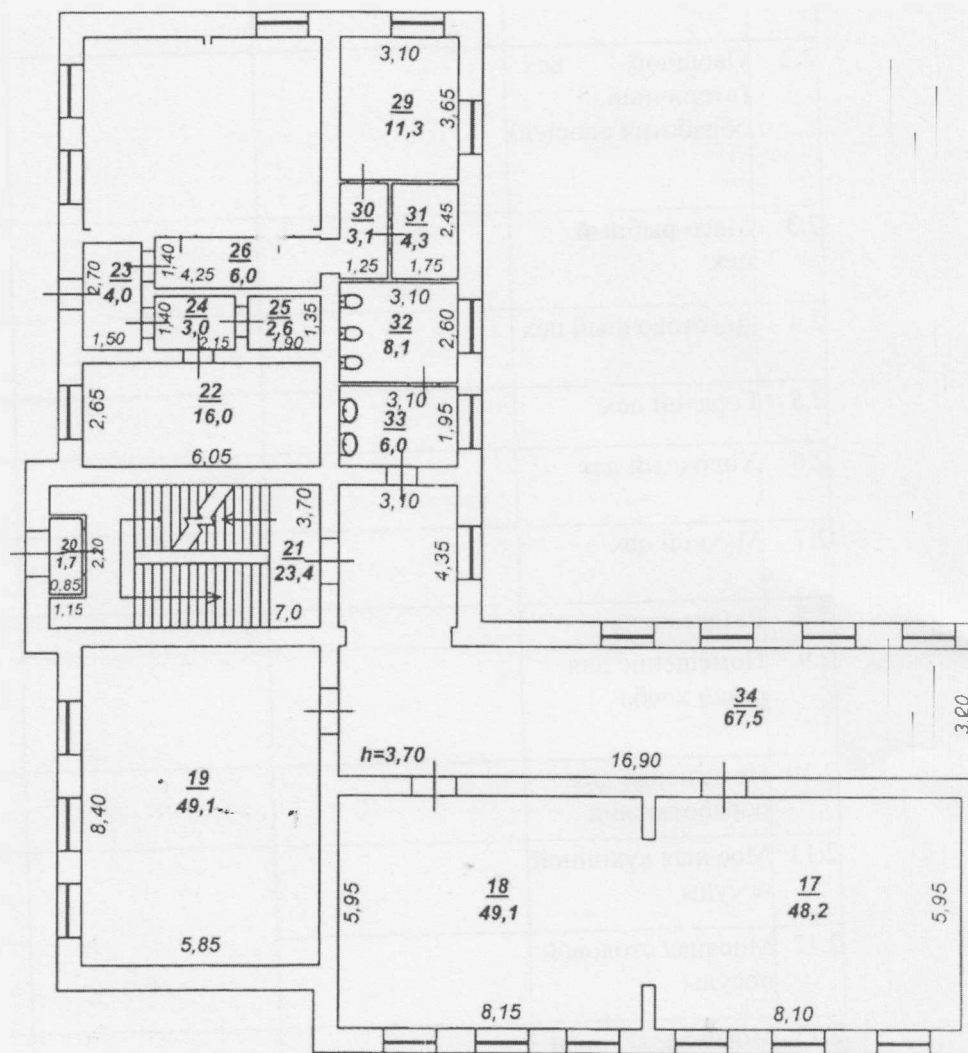
Вид транспорта	Автомобиль «Газель»
Принадлежность транспорта	ООО "Большая перемена"
Условия использования транспорта	транспорт ООО "Большая перемена" предоставляющего -пищевую продукцию

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	Централизованное
Горячее водоснабжение	Водонагреватель
Отопление	Централизованное
Водоотведение	Централизованное
Вентиляция помещений	Естественная

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

План-схема расположения помещений



СТОЛОВАЯ

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 доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения				нет
2	Производственные помещения				нет
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)				нет
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)				нет
2.3	Мясо-рыбный цех				нет
2.4	Доготовочный цех				нет
2.5	Горячий цех				нет
2.6	Холодный цех				нет
2.7	Мучной цех				нет
2.8	Раздаточная				98 м ²
2.9	Помещение для резки хлеба				нет
2.10	Помещение для обработки яиц				нет
2.11	Моечная кухонной посуды				12м ²
2.12	Моечная столовой посуды				да
2.13	Моечная и кладовая тары				нет
2.14	Производственное помещение буфетараздаточной				нет
2.15	Посудомоечная буфетараздаточной				нет

3	Комната для приема пищи (персонал)				нет
---	------------------------------------	--	--	--	-----

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	Моечная столовой посуды	стеллаж для сушки посуды	1	2001	2001	100
		ванна моечная	1	2010	2010	100
		моечные ванны для мытья посуды	4	2010	2010	100
		Подтоварники (деревянные)	6	2017	2017	90
2	Раздаточная	мармит универсальный(для 1-х блюд	1	1972	1972	100
		мармит -2 НЭТ-2 С-80	1	1974	1974	100
		Стол нейтральный для сбора использованной посуды	1	1986	1986	100
		Стол для чистой посуды	1	2005	2005	90
		Передвижная тележка для посуды	2	2005	2005	90

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

1. Холодильные шкафы среднетемпературные
2. Контейнеры передвижные для гастроемкостей
3. Весы товарные
4. Холодильные прилавки(витрина, секция)
5. Касса
6. Электроплита
7. Холодильные шкафы среднетемпературные (не менее двух)
8. Микроволновая печь
9. Двухсекционная ванна (для стеклянной посуды и приборов)

8.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования:

п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		Назначение	Марка	Производительность	Дата изготовления	Срок службы	Сроки профилактического осмотра
	-						

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						
2	Механическое						
3	Холодильное	имеется				Касьянова Н.А.	1 раз в неделю
4	Весозмерительное	имеется				Касьянова Н.А.	1 раз в неделю

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	Перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями
1	Обеденный зал				
	Стол обеденный	26			
	лавка	48			

9.1. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений, площадь М ²
		Количество единиц оборудования для бытовых целей
1.	Гардеробная персонала	6м ² шкаф для одежды

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	Старшая раздатчица	1	1	Средне специальное	нет	6	имеется
2	Раздатчица	2	2	Средне	нет	10	имеется
3	Кухонный работник	1	1	специальное	нет	10	имеется

11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов

12. Перечень нормативных и технологических документов:

- **Примерное двухнедельное меню**
- Ежедневное меню
- Меню раскладка
- График приема пищи
- Гигиенический журнал (сотрудники)
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
- Журнал бракеража готовой 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