

муниципальное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №33 имени П.А. Столыпина»
Энгельсского муниципального района Саратовской области



УТВЕРЖДАЮ
Директор МОУ «СОШ №33»

_____/ Потрусова Л.Н.
приказ № 98 – од от «28» февраля 2022 г.

ПАСПОРТ

пищеблока МОУ «СОШ №33»

Адрес месторасположения:

ул. Тельмана, 2, 413100,
г. Энгельс, Саратовская область,
тел. (8453) 54-12-80
эл почта: engschool33@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:

Потрусова Лариса Николаевна

Ответственный по организации питания

обучающихся:

Зам.директора по УВР

Бочарова Эльвира Дамировна

Численность педагогического коллектива: 109 человек

Количество классов по уровням образования: 79

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	8	229	13
2	2 класс	8	236	7
3	3 класс	8	237	3
4	4 класс	8	233	1

5	5 класс	8	221	16
6	6 класс	7	203	19
7	7 класс	8	225	11
8	8 класс	8	212	18
9	9 класс	8	200	16
10	10 класс	4	106	7
11	11 класс	4	99	2
Итого		79	2201	113

2. Охват горячим питанием по возрастным группам обучающихся

2.1 Охват одnorазовым 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	935	928	99%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	24	24	100%
2	Учащиеся 5-8 классов	861	79	9%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	64	59	92%
	в т.ч. за родительскую плату	797	20	3%
3	Учащиеся 9-11 классов	405	-	-
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	25	11	44%
	в т.ч. за родительскую плату	380	0	0
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	2201	-	-
	в том числе льготных категорий	113	-	-

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	935	50	5%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	24	24	100%

2	Учащиеся 5-8 классов	861	-	-
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	-	-	-
	в т.ч. за родительскую плату	-	-	-
3	Учащиеся 9-11 классов	405	-	-
	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	На сырье
Оператор питания, наименование	ООО «Успех»
Адрес местонахождения	г.Энгельс. ул. Коммунистическая, д.40
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Фролова Наталья Владимировна Живайкина Елена Алексеевна
Контактные данные: тел. / эл. почта	+7 903 475 74 84
Дата заключения контракта	10.01.2022 год
Длительность контракта	до 31.12.2022 года

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	газель
Принадлежность транспорта	По договору
Условия использования транспорта	Соответствует нормам

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

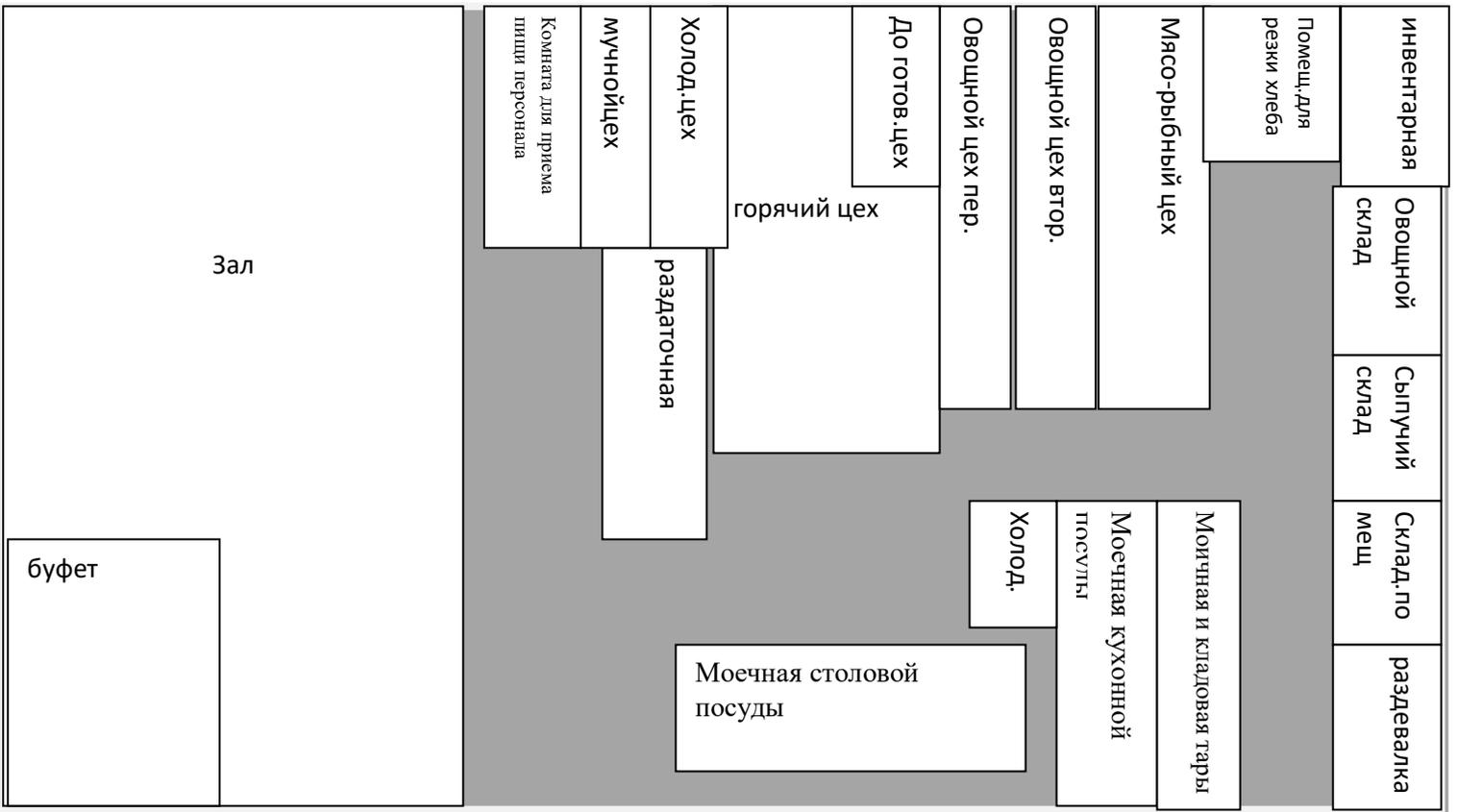
7. Материально-техническое оснащение пищеблока:

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
		Столовая, работающая на сырье
1	Складские помещения	24,8 м ²
2	Производственные помещения	65,2
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	13,5 м ²
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	13,5 м ²
2.3	Мясо-рыбный цех	13,5 м ²
2.4	Доготовочный цех	5,6 м ²
2.5	Горячий цех	29,5 м ²
2.6	Холодный цех	14,4 м ²
2.7	Мучной цех	14,4 м ²
2.8	Раздаточная	15,12 м ²
2.9	Помещение для резки хлеба	-
2.10	Помещение для обработки яиц	уголок
2.11	Моечная кухонной посуды	10,8 м ²
2.12	Моечная столовой посуды	27,4 м ²
2.13	Моечная и кладовая тары	10,8 м ²

2.14	Производственное помещение буфетараздаточной	11,2 м ²
2.15	Посудомоечная буфетараздаточной	-
3	Комната для приема пищи (персонал)	10,8 м ²



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	Водонагреватель Термекс-50	1	2010	2011	55%
2	Горячий цех	Плита электрическая с жарочным шкафом ПЭ-048	1	2010	2011	55%
3	Горячий цех	Шкаф двухсекционный 2ШЖЭ-1	1			
4	Холод.	Шкаф холодильный комбинированный двухсекц. ШХК-400М	1	2010	2011	55%
5	Холод.	Шкаф холодильный односекц. ШН-0,5	1	2010	2011	55%
6	Горячий цех	Плита электрическая ЭП-4ЖШ	1	2012	2012	50%
7	Холод.	Шкаф низкотемпературный F1400	1	2012	2012	50%
8	Горячий цех	Плита электрическая ЭП-4ЖШ	1	2011	2011	55%
9	Овощной цех	Машина картофелеочистительная	1	2012	2012	
10	Холод.	Шкаф холодильный ШХК-400М	1	2011	2011	55%
11	Моечная	Водонагреватель Термекс-100	1	2010	2011	55%
12	Мясо-рыбный цех	Мясорубка МИМ	1	2012	2012	
13	Овощной цех	Овощерезка МПР-350М	1	2011	2012	
14	Горячий цех	Шкаф жарочный двухсекц. 2ШЖЭ-1	1	2007	2008	70%
15	Мучной цех	Машина тестомесильная МТ-25	1	2012	2012	50%
16	Доготовочный цех	Конвектомат ПКА-6-1	1	2011	2012	50%
17	Горячий цех	Котел пищеварочный КПЭМ-160/9Т	1	2012	2012	50%
18	Мучной цех	Машина вибрационная мукопросеивательная	1	2012	2012	50%
19	Раздаточная	Мармит МЭ-1-018	1	2007	2008	70%
20	Раздаточная	Мармит МЭС-2С	1	2008	2008	70%
21	Овощной цех	Машина протирачно-резательная	1	2007	2008	70%

22	Мясо-рыбный цех	Мясорубка МИМ-300	1	2008	2008	70%
23	Горячий цех	Плита ПЭ-048	1	2010	2011	55%
24	Мучной цех	Тестомесительная машина	1	2011	2011	55%
25	Горячий цех	Шкаф жарочный 2ШЖЭ-1	1	2007	2008	70%
26	Горячий цех	Электроплита	1	1999	1999	115%
27	Горячий цех	Электроплита	1	1999	1999	115%
28	Горячий цех	Электросковорода	1	2000	2000	110%

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	Водонагреватель Термекс-50	Подогрев воды	Thermex IF 50-V	Время нагрева до $\Delta t = +45^{\circ}\text{C}$ от входящей: 1 час 20 мин	2010	Не указан	1 раз в 6 месяцев
2	Плита электрическая с жарочным шкафом ПЭ-048	Приготовление пищи	Тулаторгтехника ПЭ-0,48	Максимальная температура конфорки 400°C . Шкафа 300°C .	2010	Не указан	1 раз в 6 месяцев
3	Шкаф двухсекционный 2ШЖЭ-1	Приготовление пищи	«Клен» ШЖЭ-1	максимальная температура внутри жарочного шкафа $+270^{\circ}\text{C}$; - время разогрева жарочного шкафа до $+240^{\circ}\text{C}$ - 30 минут;		Не указан	1 раз в 6 месяцев
4	Шкаф холодильный комбинированный двухсекц. ШХК-400М	Холодообеспечение	«МХМ» ШХК-400М	Температура охлаждаемого объема, $^{\circ}\text{C}$ $0 \dots +7 / -13$	2010	Не указан	1 раз в 6 месяцев
5	Шкаф холодильный односекц. ШН-0,5	Холодообеспечение	POLAIR ШН-0,5	Температурный диапазон, в $^{\circ}\text{C}$: $-25^{\circ}\text{C} \dots -18^{\circ}\text{C}$	2010	Не указан	1 раз в 6 месяцев
6	Плита электрическая ЭП-4ЖШ	Приготовление пищи	Абат ЭП-4ЖШ	Температура нагрева конфорок: до 480°C	2012	Не указан	1 раз в 6 месяцев
7	Шкаф	предназначен	Carboma	Температурный	2012	Не указан	1 раз в 6 месяцев

	низкотемпературный F1400	для заморозки и длительного хранения продуктов	F1400	режим-18 °С			
8	Плита электрическая ЭП-4ЖШ	Приготовление пищи	Abat ЭП-4ЖШ	Температура нагрева конфорок: до 480 °С	2011	Не указан	1раз в 6 месяцев
9	Машина картофелеочистительная	удаление кожуры с картофеля, моркови и свеклы	«Клен» МОК-150М	Производительность, кг/ч: 150	2012	Не указан	1раз в 6 месяцев
10	Шкаф холодильный комбинированный двухсекц.ШХК-400М	Холодообеспечение	«МХМ» ШХК-400М	Температура охлаждаемого объема, °С 0...+7 / -13	2011	Не указан	1раз в 6 месяцев
11	Водонагреватель Термекс-100	Подогрев воды	Thermex ER 100 F	Максимально допустимая температура 75°С	2010	Не указан	1раз в 6 месяцев
12	Мясорубка МИМ	предназначенная для измельчения мяса и рыбы на фарш, повторного измельчения котлетной массы и набивки колбас	ТоргМаш МИМ 300М	производительность, кг/ч, не менее 300	2012	Не указан	1раз в 6 месяцев
13	Овощерезка МПР-350М	предназначены для протирки вареных продуктов (картофеля, свеклы, моркови, жидких каш, гороха, фасоли, яблок, творога и т.д.), нарезки сырых и вареных продуктов (картофеля, свеклы, моркови, лука, репы, брюквы, огурцов,	МАШИНЫ ПРОТИРОЧНО-РЕЗАТЕЛЬНЫЕ «БТБ» МПР-350М	производительность при нарезке сырого картофеля кружочками (ломтиками) толщиной 10 мм, кг/ч, не менее 350 - 350. Производительность при протирке картофеля, кг/ч, не менее 600 600 - Количество видов нарезки 9 - 8. Количество видов протирки 2 2	2011	Не указан	1раз в 6 месяцев

		томатов и т.д.) на частицы различной геометрической формы, тонкого измельчения картофеля, моркови, а также шинковки капусты					
14	Шкаф жарочный двухсекц. 2ШЖЭ-1	Приготовлен ие пици	«Abat»2ШЖЭ-1	Время разогрева жарочного шкафа до 240 °С, 30 мин Диапазон регулирования температуры +20...+270 °С	2007	Не указан	1раз в 6 месяцев
15	Машина тестомесильная МТ-25	предназначена для замеса дрожжевого и крутого теста	Машина тестомесильная «БТБ МТ-25»	Производительность кг/ч не менее 65	2012	Не указан	1раз в 6 месяцев
16	Конвектомат ПКА-6-1	предназначен для приготовления различных блюд методом обработки паром и горячим воздухом	ПАРОКОНВЕКТОМА Т «abatПКА 6-1»	КОНВЕКЦИЯ (+30... +270 °С)	2011	Не указан	1раз в 6 месяцев
17	Котел пищеварочный КПЭМ-160/9Т	предназначен для приготовления вторых и третьих блюд, бульонов, соусов и десертов, а также для кипячения воды.	Abat КПЭМ-160/9 Т	Максимальная рабочая температура 100 °С Объем 160л	2012	Не указан	
18	Машина вибрационная мукопросеивательная	предназначена для просеивания, рыхления и обогащения	Мукопросеиватель Atesy Каскад	Производительность, не менее кг/час 150	2012	Не указан	1раз в 6 месяцев

		кислородом (аэрации) муки.					
19	Мармит МЭ-1-0,18	предназначен для кратковременного сохранения в горячем состоянии первых блюд в наплитных котлах, предназначенных для раздачи.	Мармит первых блюд Проммаш МЭ-1-0,18	Регулировка температуры от +35...+85 °С.	2007	Не указан	1раз в 6 месяцев
20	Мармит МЭС-2С	предназначен для кратковременного сохранения в горячем состоянии вторых блюд в гастроемкостях, предназначенных для раздачи.	Мармит вторых блюд Проммаш МЭС-2С-80 без КМЧ	Регулировка температуры от +35...+85 °С.	2008	Не указан	1раз в 6 месяцев
21	Машина протирачно-резательная	предназначены для протирки вареных продуктов (картофеля, свеклы, моркови, жидких каш, гороха, фасоли, яблок, творога и т.д.), нарезки сырых и вареных продуктов (картофеля, свеклы, моркови, лука, репы, брюквы, огурцов, томатов и т.д.) на частицы	МАШИНЫ ПРОТИРОЧНО-РЕЗАТЕЛЬНЫЕ «БТБ» МПР-350М	производительность при нарезке сырого картофеля кружочками (ломтиками) толщиной 10 мм, кг/ч, не менее 350 - 350. Производительность при протирке картофеля, кг/ч, не менее 600 600 - Количество видов нарезки 9 - 8. Количество видов протирки 2 2	2007	Не указан	1раз в 6 месяцев

		различной геометрической формы, тонкого измельчения картофеля, моркови, а также шинковки капусты					
22	Мясорубка МИМ	предназначенная для измельчения мяса и рыбы на фарш, повторного измельчения котлетной массы и набивки колбас	ТоргМаш МИМ 300М	производительность, кг/ч, не менее 300	2008	Не указан	1раз в 6 месяцев
23	Плита ПЭ-048	Приготовление пищи	Электрическая плита «abat»ПЭ-0,48	Максимальная температура конфорки 400 °С.	2010	Не указан	1раз в 6 месяцев
24	Тестомесительная машина	для замеса преимущественно дрожжевого теста и опары из пшеничной и/или ржаной муки.	Тестомесильная машина Л4-ХТВ	Производительность от 400кг до 500кг/ч	2011	Не указан	1раз в 6 месяцев
25	Шкаф жарочный 2ШЖЭ-1	Приготовление пищи	«Абат»2Ш ЖЭ-1	Время разогрева жарочного шкафа до 240 °С, 30 мин Диапазон регулирования температуры +20...+270 °С	2007	Не указан	1раз в 6 месяцев
26	Электроплита	Приготовление пищи	Плита 3 конф. ПЭ-3 Н Онега	Температура нагрева конфорок: до 480 °С	1999	Не указан	1раз в 6 месяцев
27	Электроплита	Приготовление пищи	Плита 3 конф. ПЭ-3 Н Онега	Температура нагрева конфорок: до 480 °С	1999	Не указан	1раз в 6 месяцев
28	Электросковорода	Приготовление пищи	Сковорода электрическая СЭЧ-0,25	Максимальная вместимость,	2000 38	Не указан	1раз в 6 месяцев

				л38			
				Время разогрева до рабочей температуры (280°C),30 мин	30		

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	Договор с ООО «Успех»	нет	Не планируется		повора	Ежедневно 4раза , после приема пищи
2	Механическое	Договор с ООО «Успех»	нет	Не планируется		повора	Ежедневно 4раза , после приема пищи
3	Холодильное	Договор с ООО «Успех»	нет	Планируется III квартал 2022		повора	Ежедневно 4раза , после приема пищи
4	Весоизмерительное	Договор с ООО «Успех»	Есть б/н	Не планируется		повора	Ежедневно 4раза , после приема пищи

**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.	Водонагреватель Термекс-50	1	2011	55%	Не требуется
2.	Плита электрическая с жарочным шкафом ПЭ-048 Шкаф двухсекционный 2ШЖЭ-1	1	2011	55%	Не требуется
3.	Шкаф холодильный комбинированный двухсекц. ШХК-400М	1	2011	55%	Не требуется
4.	Шкаф холодильный односекц. ШН-0,5	1	2011	55%	Не требуется
5.	Плита электрическая ЭП- 4ЖШ	1	2012	50%	Не требуется
6.	Шкаф низкотемпературный F1400	1	2012	50%	Не требуется
7.	Плита электрическая ЭП- 4ЖШ	1	2011	55%	Не требуется
8.	Машина картофелеочистительная	1	2012		Не требуется
9.	Шкаф холодильный ШХК-400М	1	2011	55%	Не требуется
10.	Водонагреватель Термекс-100	1	2011	55%	Не требуется
11.	Мясорубка МИМ	1	2012		Не требуется
12.	Овощерезка МПР-350М	1	2012		Не требуется
13.	Шкаф жарочный двухсекц. 2ШЖЭ-1	1	2008	70%	Не требуется
14.	Машина тестомесильная МТ-25	1	2012	50%	Не требуется
15.	Конвектомат ПКА-6-1	1	2012	50%	Не требуется
16.	Котел пищеварочный КПЭМ-160/9Т	1	2012	50%	Не требуется
17.	Машина вибрационная мукопросеивательная	1	2012	50%	Не требуется
18.	Мармит МЭ-1-018	1	2008	70%	Не требуется
19.	Мармит МЭС-2С	1	2008	70%	Не требуется

20.	Машина протирачно-резательная	1	2008	70%	Не требуется
21.	Мясорубка МИМ-300	1	2008	70%	Не требуется
22.	Плита ПЭ-048	1	2011	55%	Не требуется
23.	Тестомесительная машина	1	2011	55%	Не требуется
24.	Шкаф жарочный 2ШЖЭ-1	1	2008	70%	Не требуется
25.	Электроплита	1	1999	115%	Не требуется
26.	Электроплита	1	1999	115%	Не требуется
27.	Электросковорода	1	2000	110%	Не требуется

9.1. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений, площадь М ²	
		Количество единиц оборудования для бытовых целей	
1.	Моечная столовой посуды	27,4м ²	Водонагреватель Термекс-100-1шт
2.	Моечная кухонной посуды	10,8м ²	Водонагреватель Термекс-50-1шт
3.	Мясо-рыбный цех	13,5м ²	Мясорубка МИМ-2шт
4.	Овощной цех	13,5м ²	Машина картофелеочистительная -1шт Овощерезка МПР-350М-1шт Машина протирачно-резательная -1шт

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	Заведующий производством	1	Полный штат	Соответствие занимаемой должности	5	15 лет	имеется
2	Повар	3	Полный штат	Соответствие занимаемой должности	3-4	3 года	имеется
3	Кухонный работник	3	Полный штат	Соответствие занимаемой должности	-	5 лет	имеется
4	Раздатчица	5	Полный штат	Соответствие занимаемой должности	-	2 года	имеется
5	Пекарь	1	Полный штат	Соответствие занимаемой должности	4	10 лет	имеется
6	Буфет	1	Полный штат	Соответствие занимаемой должности	-	10 лет	имеется

11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов
- самообслуживание

12. Перечень нормативных и технологических документов:

- Перспективное 10-дневное 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
- 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 HACCP
- 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

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

Приложение 1

Рекомендованный перечень оборудования для оснащения столовых, организующих по разным моделям питание обучающихся в общеобразовательных организациях*

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