



## 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: Гайсина Мнаура Бахтгалиевна

Ответственный за питание обучающихся:

(должность) Ермакова Надежда Леонтьевна, воспитатель

Численность педагогического коллектива: 13 человек

Количество классов по уровням образования: 11

№ п/п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	1	4	3
2	2 класс	1	2	1
3	3 класс	1	7	4
4	4 класс	1	2	0
5	5 класс	1	8	2
6	6 класс	1	4	2
7	7 класс	1	2	1

8	8 класс	1	5	4
9	9 класс	1	7	3
10	10 класс	1	2	1
11	11 класс	1	2	1
Итого		11	45	25

## 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	15	13	98
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	10	10	100
2	Учащиеся 5-8 классов	19	17	98
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	8	8	100
	в т.ч. за родительскую плату	4	4	100
3	Учащиеся 9-11 классов	11	10	99
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	5	5	100
	в т.ч. за родительскую плату	3	3	100
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	45	42	98
	в том числе льготных категорий	25	25	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	15	15	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	10	10	100
2	Учащиеся 5-8 классов	0	0	0
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	10	0
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0

3	Учащиеся 9-11 классов	0	0	0
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	0	0	0
	в том числе льготных категорий	0	0	0

**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	10.01.2023 год
Длительность контракта	до 31.12.2023 года

**4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции**

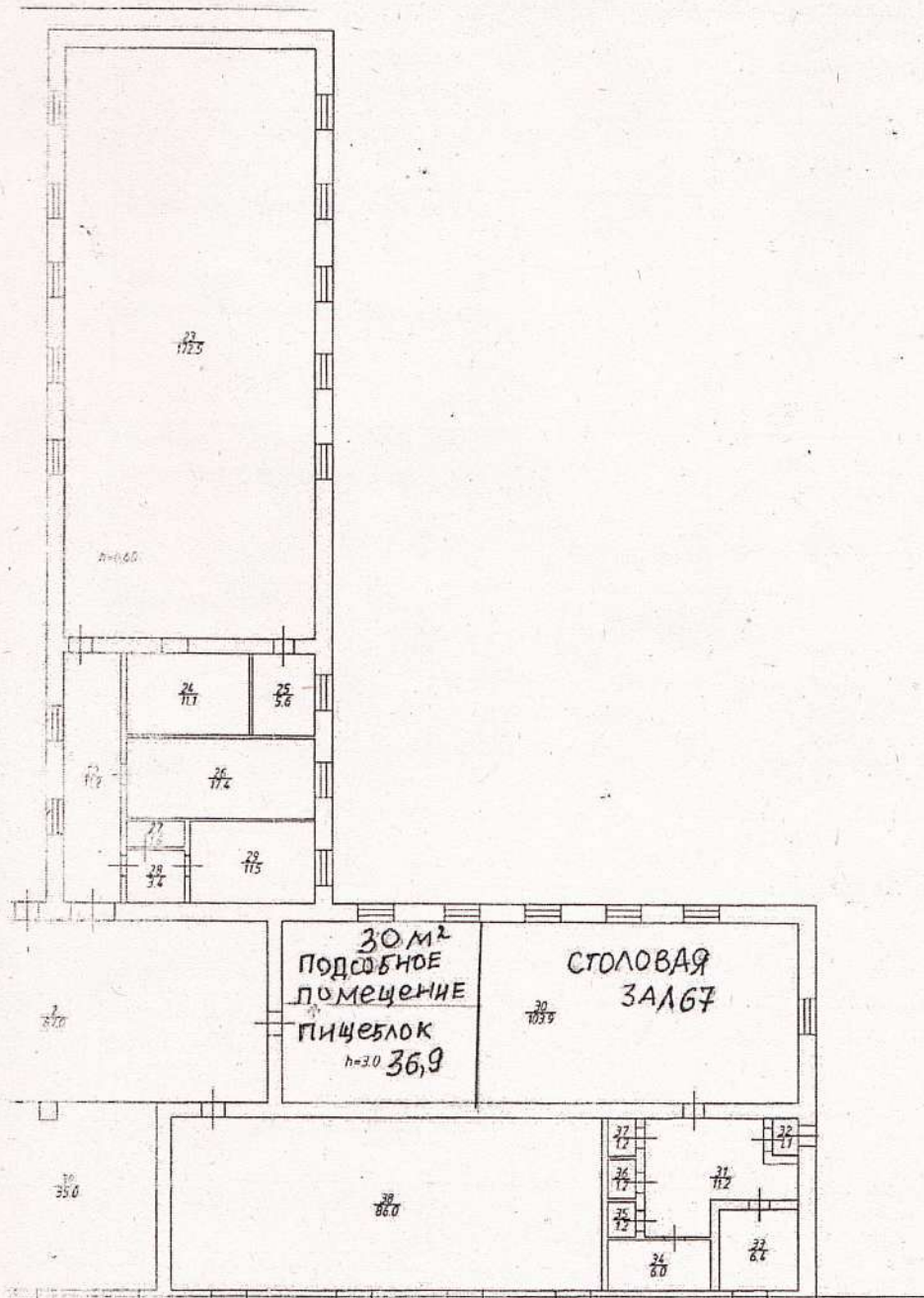
Вид транспорта	газель
Принадлежность транспорта	ООО «Успех»
Условия использования транспорта	Для перевозки пищевой продукции

**5. Инженерное обеспечение пищеблока**

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

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

План-схема расположения помещений



Энгельское отделение Саратовского филиала  
ФГУП "Гостехинвентаризация - Федеральное БТИ"

Иск от 2011 года	Бурдилов А.Н.		Поэтажный план-1 этаж
ИИ от 2011 года	Лудка И.М.		Нежилое здание школы
от 2011 года	Боранова Н.Н.		Энгельский район, с. Воскресенка
			Лист - 1
			Листов - 1
			Масштаб 1:100

**7. Материально-техническое оснащение пищеблока:**  
 Перечень помещений и их площадь м<sup>2</sup>  
 (перечень и площадь помещений в зависимости от модели предоставления питания)

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Столовые, работающие на сырье, площадь помещения м2
1	Складские помещения	30
2	Производственные помещения	-
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	3,6
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	3,6
2.3	Мясо-рыбный цех	3,6
2.4	Доготовочный цех	-
2.5	Горячий цех	10
2.6	Холодный цех	3,6
2.7	Мучной цех	3,6
2.8	Раздаточная	2,7
2.9	Помещение для резки хлеба	-
2.10	Помещение для обработки яиц	-
2.11	Моечная кухонной посуды	3
2.12	Моечная столовой посуды	3,2
2.13	Моечная и кладовая тары	-
2.14	Производственное помещение буфетараздаточной	-
2.15	Посудомоечная буфетараздаточной	-

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

### 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	Горячий цех	Эл. плита	1	1989	1996	80
2	Горячий цех	плита электрическая четырехкомфорочная с жарочным шкафом	1	2010	2011	55
3	Горячий цех	Плита электрическая	1	2005	2007	63
4	Раздаточная	Мармит вторых блюд	1	2005	2011	50
5	Холодный цех	Шкаф холодильный двухсекционный ШКХ-400М	1	2011	2011	55
6	Холодный цех	Холодильник низкотемпературный ШН-0,5	1	2010	2011	55
7	Холодный цех	Весы электронные	1	2014	2016	30

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	Эл. плита	Приготовление пищи	Электрическая плита ПЭ-0,48ШП	Максимальная температура конфорки 400 °С.	1989	Не указан	1 раз в 6 месяцев
2	плита электрическая четырехкомфорочная с жарочным шкафом	Приготовление пищи			2010	Не указан	1 раз в 6 месяцев
3	Плита электрическая	Приготовление пищи			2005	Не указан	1 раз в 6 месяцев
4	Мармит вторых блюд	предназначен для кратковременного сохранения в	Мармит вторых блюд Проммаш МЭС-	Регулировка температуры от +35...+85 °С.	2005	Не указан	1 раз в 6 месяцев

		горячем состоянии вторых блюд в гастроемкости, предназначенных для раздачи	2С-80 без КМЧ				
5	Шкаф холодильный двухсекционный ШКХ-400М	Холодообеспечение	«МХМ» ШХК400М	Температура охлаждаемого объема, °С 0...+7 / -13	2011	Не указан	1 раз в 6 месяцев
6	Холодильник низкотемпературный ШН-0,5	Холодообеспечение	POLAIR ШН-0,5	Температурный диапазон, в °С: -25 °С...-18	2010	Не указан	1 раз в 6 месяцев
7	Весы электронные	весоизмерительное	ФорТ-Т	Max:32 кг. Min: 100 г.	2014	Не указан	1 раз в 6 месяцев

### 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	нет	нет	Не планируется	Не планируется	повора	ежедневно
2	Механическое	нет	нет	Не планируется	Не планируется	повора	ежедневно
3	Холодильное	нет	нет	Не планируется	Не планируется	повора	ежедневно
4	Весоизмерительное	нет	нет	Не планируется	Не планируется	повора	ежедневно

### 9. Характеристика помещения и оборудования столовой, план-схема столовой



№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой - площадь М <sup>2</sup>			
		Количество единиц оборудования	Дата его приобретения	Процент изношенности оборудования	Перечень недостающего оборудования в соответствии требованиями
1	стол	8	1996	100	нет
2	стулья	40	1996	100	нет

### 9.1. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений, площадь М <sup>2</sup>	
		Количество единиц оборудования для бытовых целей	Площадь
1.	Складское помещение		Площадь 6 кв.м. Для хранения сыпучих продуктов.
2.	Складское помещение		Площадь 6 кв.м. Для хранения овощей
3.	Кладовая		Площадь- 6 кв.м.

### 10. Штатное расписание работников пищеблока (аутсорсинг)

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика оборудования столовой, площадь М <sup>2</sup>					
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Заведующий производством	0,5	Полный штат	Средне-специальное	-	2	имеется
2	Повар	2	Полный штат	Средне-специальное	3	12	имеется
3	Кухонный работник	1	Полный штат	Средне-специальное	-	1	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 ХАССП
- 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 догоготовочные	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