



ЭНГЕЛЬССКИЙ МУНИЦИПАЛЬНЫЙ РАЙОН САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
АДМИНИСТРАЦИЯ ЭНГЕЛЬССКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА
Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Образовательный центр №2»

Энгельсского муниципального района Саратовской области
413149 Саратовская область, м. р-н Энгельсский, с.п.Безымянское, с.Воскресенка,
ул.Центральная, зд. 55
Тел. 77-31-84 e-mail: voskr@mail.ru

Утверждаю:

Директор МАОУ «Образовательный центр №2»

Дайкина М.Б.

Приказ № _____ от _____



ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА

МАОУ «Образовательный центр №2»

Адрес месторасположения:

Саратовская область, м. р-н Энгельсский, с.п.Безымянское,
с.Воскресенка, ул.Центральная, зд.55

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:)
Ермакова Надежда Леонтьевна- воспитатель
Численность педагогического коллектива: 14 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	5	3
2	2 класс	1	3	0
3	3 класс	1	8	3
4	4 класс	1	4	2
5	5 класс	1	3	2
6	6 класс	1	4	2
7	7 класс	1	4	3

8	8 класс	1	5	3
9	9 класс	1	5	3
10	10 класс	1	4	1
11	11 класс	1	2	1
Итого		11	47	24

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	20	19	40%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	8	8	100
2	Учащиеся 5-8 классов	16	11	68%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	9	9	100
	в т.ч. за родительскую плату	2	2	100
3	Учащиеся 9-11 классов	11	10	91
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	5	5	100
	в т.ч. за родительскую плату	5	5	100
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	47	46	98
	в том числе льготных категорий	24	24	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	20	15	75
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	8	8	100
2	Учащиеся 5-8 классов	0	0	0
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	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	
	в том числе льготных категорий	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	10.01.2022 год
Длительность контракта	до 31.12.2022 года

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

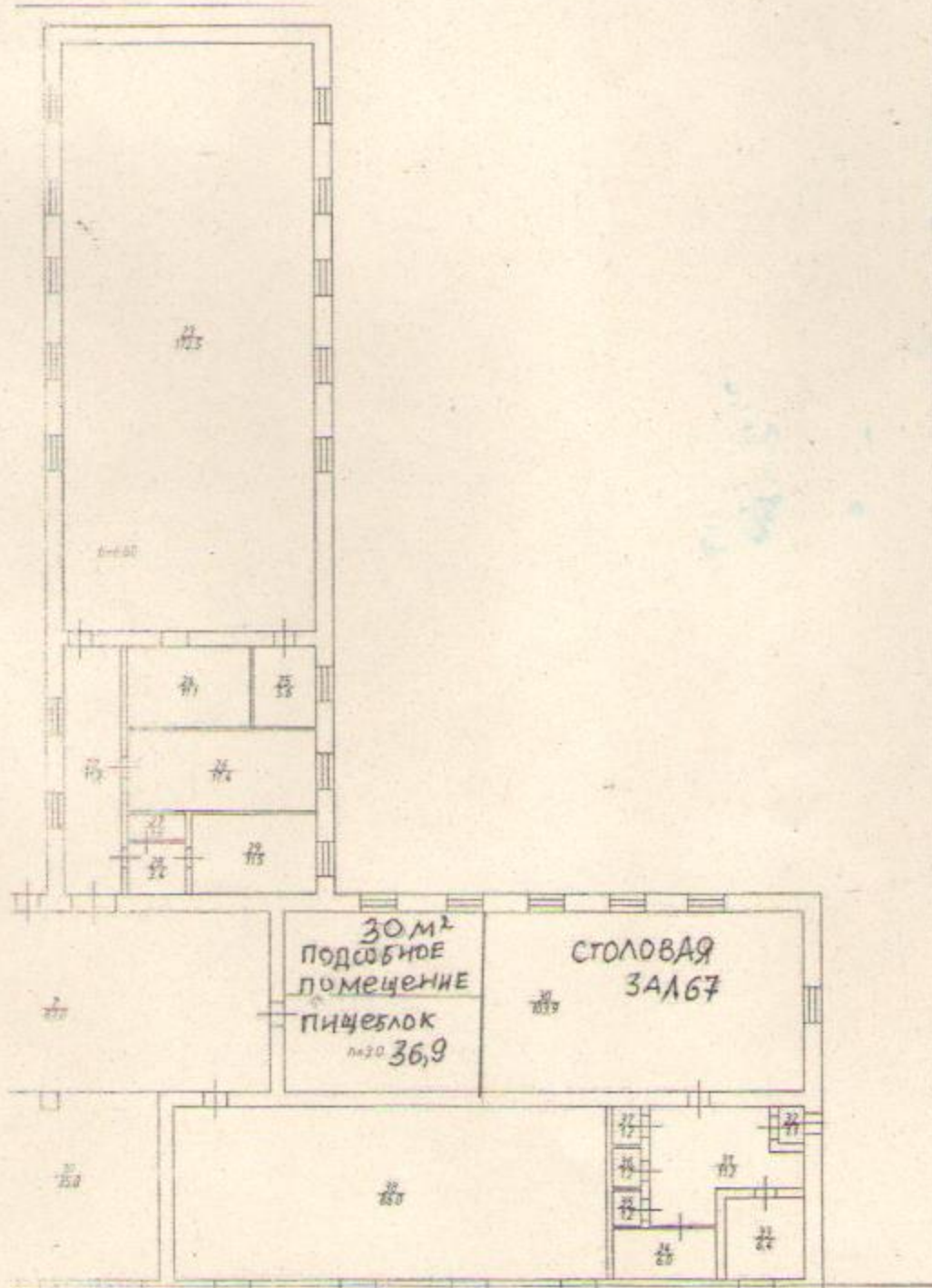
Вид транспорта	газель
Принадлежность транспорта	ООО «Успех»
Условия использования транспорта	Для перевозки пищевой продукции

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 "Ростехинвентаризация - Федеральное БТИ"

И.О.И.	Бурдубей А.Н.		Поэтажный план - 1 этаж	Лист - 1
И.О.И.	Людка И.М.		Жилое здание школы	Лист - 1
И.О.И.	Беланова Н.Н.		Энгельский район, с. Воскресенка	Масштаб 1:100

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	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 гастроемкостях, 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	1раз в 6 месяцев
6	Холодильник низкотемпературный ШН-0,5	Холодообеспечение	POLAIR ШН-0,5	Температурный диапазон, в *С: -25 °С...-18	2010	Не указан	1раз в 6 месяцев
7	Весы электронные	весоизмерительное	ФорТ-Т	Max:32 кг. Min: 100 г.	2014	Не указан	1раз 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	Гепловое	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 ²			
		Количество единиц оборудования	Дата его приобретения	Процент изношенности оборудования	Перечень недостающего оборудования в соответствии с 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 ²
		Количество единиц оборудования для бытовых целей
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 ²					
		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 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