

Муниципальное общеобразовательное учреждение «Основная общеобразовательная школа №10»  
Энгельсского муниципального района Саратовской области



УТВЕРЖДАЮ  
Директор МОУ «ООШ № 10»  
/К.О. Клюкина/  
Приказ № 497 от «01» сентября 2023 г.

## ПАСПОРТ

пищеблока МОУ «ООШ № 10»

Адрес месторасположения: Саратовская область, г. Энгельс, ул. Телеграфная, д.88

телефон:8 (8453) 56-89-53  
эл почта:sch10engl@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: МОУ «ООШ № 10»

Директор: Клюкина К.О.

Ответственный за питание обучающихся: заведующий хозяйством Бабушкина Н.В.

Численность педагогического коллектива: 19 человек

Количество классов по уровням образования: 13

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	2	59	
2	2 класс	1	28	3
3	3 класс	1	33	4
4	4 класс	2	52	8
5	5 класс	2	57	15
6	6 класс	1	31	10
7	7 класс	1	35	13
8	8 класс	2	49	15
9	9 класс	1	35	6
10	10 класс	0	0	0
11	11 класс	0	0	0
Итого		13	349	74

## 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	142	142	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	15	15	100
2	Учащиеся 5-8 классов	172	60	35
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	53	53	100

	в т.ч. за родительскую плату	10	10	100
3	Учащиеся 9-11 классов	35	8	23
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	6	6	100
	в т.ч. за родительскую плату	2	2	100
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	349	210	60
	в том числе льготных категорий	74	74	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	0	0	0
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
2	Учащиеся 5-8 классов	0	0	0
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	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	буфетно-раздаточная
Оператор питания, наименование	ООО «Большая Перемена»
Адрес местонахождения	Г. Балаково, ул. Московская, д. 79
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Волков Сергей Николаевич

Контактные данные: тел. / эл. почта	8(8453)23-23-12
Дата заключения контракта	1-9 классы № 721 от 01.9.2023 по 29.09.2023 г.
Длительность контракта	1-9 классы № 721 по 29.09.2023 г.

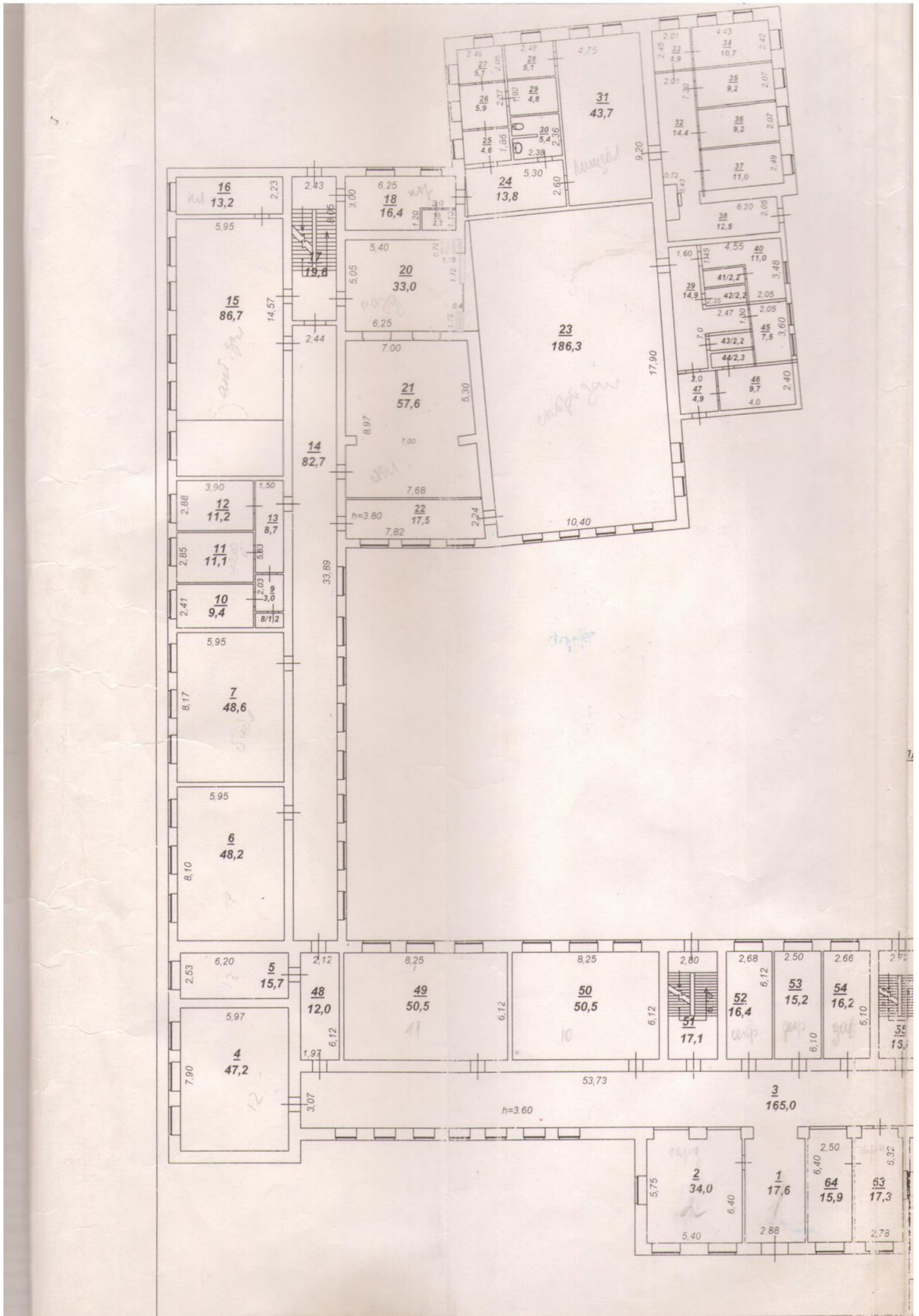
#### **4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции**

Вид транспорта	Грузовая газель
Принадлежность транспорта	ООО «Большая Перемена»
Условия использования транспорта	Соответствует нормам

#### **5. Инженерное обеспечение пищеблока**

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

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

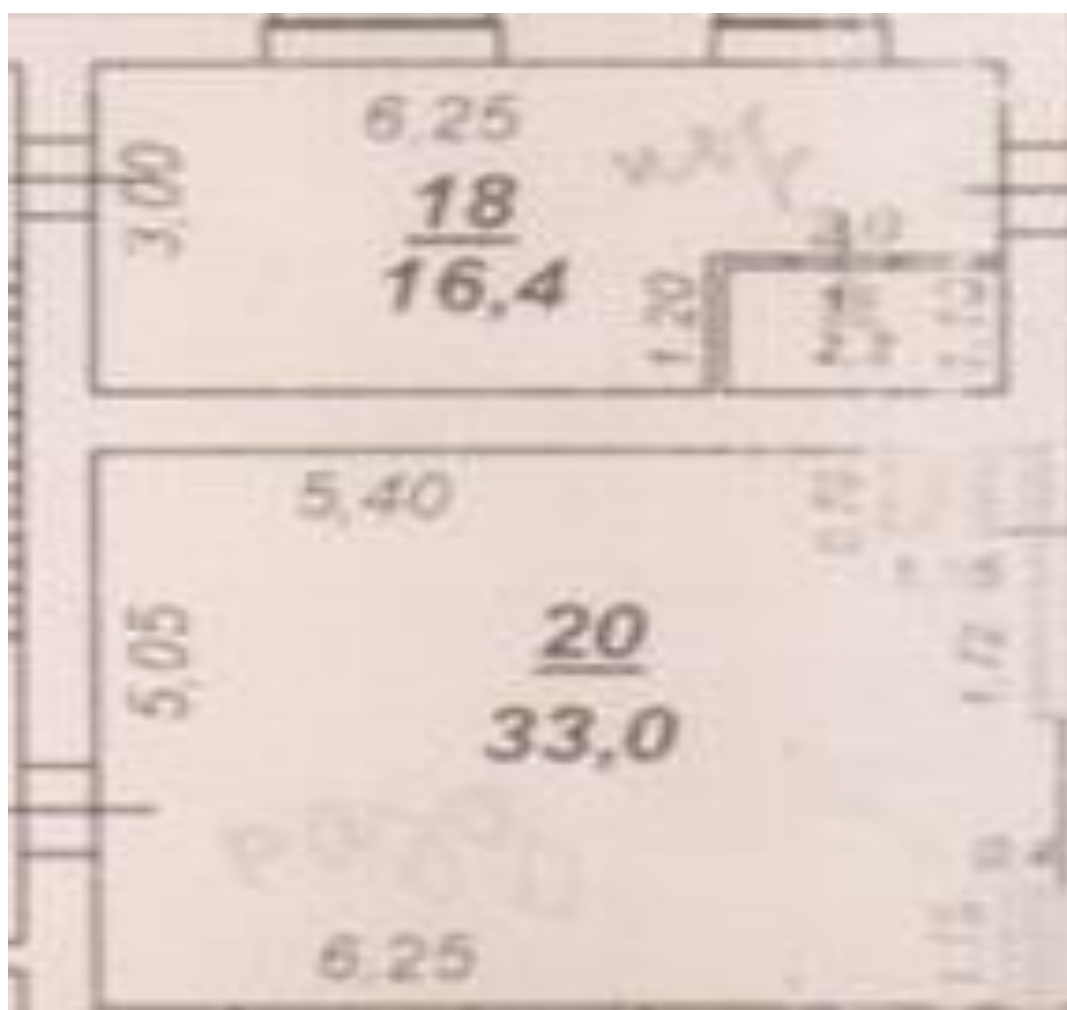


**7. Материально-техническое оснащение пищеблока:**Перечень помещений и их площадь м<sup>2</sup>

(перечень и площадь помещений в зависимости от модели предоставления питания)

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Площадь помещения м <sup>2</sup>
		Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения	0
2	Производственные помещения	0
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	0
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	0
2.3	Мясо-рыбный цех	0
2.4	Доготовочный цех	0
2.5	Горячий цех	0
2.6	Холодный цех	0
2.7	Мучной цех	0
2.8	Раздаточная	33,0
2.9	Помещение для резки хлеба	0
2.10	Помещение для обработки яиц	0
2.11	Моечная кухонной посуды	0
2.12	Моечная столовой посуды	0
2.13	Моечная и кладовая тары	0
2.14	Производственное помещение буфетараздаточной	10,5

2.15	Посудомоечная буфетараздаточной	0
3	Комната для приема пищи (персонал)	5,1



### 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
	Раздаточная	Мармит	2	2010	24.02.2011	50
		Холодильник	2	2010	31.12.2010	50
		Стеллаж (сушилка для посуды)	3	2008	31.10.2010	50
		Стеллаж эконом	1	2008	31.10.2010	50
		Стол эконом	3	2008	31.10.2010	50



	Весы электронные	1	2008	31.10.2010	50
--	------------------	---	------	------------	----

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
	Мармит	Прилавок мармит электрический для первых блюд	ПМЭС 70KM Phaser 3100 MFP/S	Регулировка температуры от +35...+85 °С.	2010	Не указан	1 раз в год
	Мармит	Прилавок мармит электрический сухого нагрева	ПМЭС 70KM-60	Регулировка температуры от +35...+85 °С.	2010	Не указан	1 раз в год
	Холодильник	Холодообеспечение	«Саратов-452 » КШ-120- с несъемным холодильным агрегатом	Температура	2010	Не указан	1 раз в год
	Холодильник	Холодообеспечение	«Саратов-451 » КШ-160- с несъемным холодильным агрегатом	охлаждаемого	2010	Не указан	1 раз в год

### 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	0	0	0	0	0	0
2	Механическое	0	0	0	0	0	0
3	Холодильное	0	0	0	0	0	0
4	Весомизмерительное	0	0	0	0	0	0

### 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 с требованиями
	Стол обеденный	60	-	50	-
	Табурет	60	-	50	-
	Рукомойники	3	-	50	-

### 9.1. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений, площадь М <sup>2</sup>
		Количество единиц оборудования для бытовых целей
1.	Гардероб	Площадь 4,6
2.	Душевая	Площадь 4,8
3.	Кабинет зав. производством	Площадь 5,9
4.	Санузел	Площадь 5,4

### 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	Раздатчик	1	100%	Среднее специальное		38	Да
2	Кухонный работник	1	100%	Среднее специальное		5	Да

### 11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов

### 12. Перечень нормативных и технологических документов:

- Перспективное 10 дневное меню.
- Ежедневное меню
- 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
- Положение об организации питания обучающихся
- Положение о бракеражной комиссии
- Приказ об организации питания
- Должностные инструкции персонала пищеблока
- 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