

Утверждено
приказ МОУ «СОШ № 2
им. В.А. Коновалова»
от 13.12.2023 №337

ПАСПОРТ

пищеблока МОУ «СОШ №2 им. В.А. Коновалова»
городского округа закрытого административно-территориального
образования Светлый Саратовской области

Адрес месторасположения: Саратовская область,
поселок Светлый, улица Кузнецова, дом 10

Содержание

1. Общие сведения об образовательной организации:
2. Состояние уровня охвата горячим питанием по возрастным группам учащихся
3. Модель предоставления услуги питания
4. Использование транспорта для перевозки пищевой продукции
5. Инженерное обеспечение пищеблока
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 учащихся
12. Перечень нормативных и технологических документов

1. Общие сведения об образовательной организации:

Руководитель образовательной организации: Аникина Любовь Владимировна

Ответственный за питание учащихся: Шатохина Елена Владимировна

Численность педагогического коллектива: 47 чел.

Количество классов по уровням образования

| № п\п | Классы | Количество классов | Численность обучающихся, всего чел. | В том числе льготной категории, чел. |
|-------|----------|--------------------|-------------------------------------|--------------------------------------|
| 1 | 1 класс | 3 | 71 | 71 |
| 2 | 2 класс | 3 | 71 | 71 |
| 3 | 3 класс | 2 | 59 | 59 |
| 4 | 4 класс | 3 | 75 | 75 |
| 5 | 5 класс | 3 | 75 | 12 |
| 6 | 6 класс | 2 | 60 | 16 |
| 7 | 7 класс | 2 | 53 | 10 |
| 8 | 8 класс | 3 | 77 | 16 |
| 9 | 9 класс | 3 | 67 | 12 |
| 10 | 10 класс | 1 | 31 | 2 |
| 11 | 11 класс | 1 | 28 | 2 |

2. Охват горячим питанием по возрастным группам учащихся

2.1 Охват одноразовым горячим питанием по возрастным группам учащихся

| № п\п | Контингент по группам обучающихся | Численность, чел. | Охвачено горячим питанием | |
|-------|---|-------------------|---------------------------|------------------------|
| | | | Количество, чел. | % от числа обучающихся |
| 1 | Учащиеся 1-4 классов | 276 | 274 | 99,3 |
| | в т.ч. учащиеся льготных категорий | | 274 | 99,3 |
| 2 | Учащиеся 5-8 классов | 265 | 232 | 87,5 |
| | в т.ч. учащиеся льготных категорий | | 54 | 20,3 |
| | в т.ч. за родительскую плату | | 178 | 67,2 |
| 3 | Учащиеся 9-11 классов | 126 | 121 | 96 |
| | в т.ч. учащиеся льготных категорий | | 16 | 12,7 |
| | в т.ч. за родительскую плату | | 105 | 83,3 |
| | Общее количество учащихся всех возрастных групп | 667 | 627 | 94 |
| | в том числе льготных категорий | | 344 | 51,6 |

2.2 Охват двухразовым горячим питанием по возрастным группам учащихся

| № п/п | Контингент по группам обучающихся | Численность, чел. | Охвачено горячим питанием | |
|-------|---|-------------------|---------------------------|------------------------|
| | | | Количество, чел. | % от числа обучающихся |
| 1 | Учащиеся 1-4 классов | 276 | 2 | 0,7 |
| | в т.ч. учащиеся льготных категорий | | 1 | 0,4 |
| 2 | Учащиеся 5-8 классов | 265 | 3 | 1,1 |
| | в т.ч. учащиеся льготных категорий | | 3 | 1,1 |
| | в т.ч. за родительскую плату | | | |
| 3 | Учащиеся 9-11 классов | 126 | 1 | 0,8 |
| | в т.ч. учащиеся льготных категорий | | 1 | 0,8 |
| | в т.ч. за родительскую плату | | | |
| | Общая количество учащихся всех возрастных групп | 667 | 6 | 0,9 |
| | в том числе льготных категорий | | 5 | 0,7 |

3. Модель предоставления услуги питания (столовая на сырье)

| | |
|-------------------------------|---|
| Модель предоставления питания | Горячее питание в образовательном учреждении осуществляют штатные работники пищеблока МОУ "СОШ №2 им. В.А. Коновалова" |
|-------------------------------|---|

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

| | |
|----------------------------------|--|
| Вид транспорта | Газель |
| Принадлежность транспорта | транспорт организации поставщика пищевой продукции |
| Условия использования транспорта | доставка продуктов по предварительной заявке |

5. Инженерное обеспечение пищеблока

| | |
|-----------------------|---|
| Водоснабжение | централизованное |
| Горячее водоснабжение | водонагреватель |
| Отопление | централизованное |
| Водоотведение | централизованное |
| вентиляция помещений | комбинированная (естественная, искусственная) |

6. Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока-150 человек

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 помещений ² |
|-------|--------------------------------|---|
| | | Столовые школьнобазовые, м ² |
| 1 | Складские помещения | 16,0 |
| 2 | Производственные помещения | 93,0 |
| 2.1 | Горячий цех | 48,8 |
| 2.2 | Холодный цех | 10,9 |
| 2.3 | Раздаточная | 25,0 |
| 2.4 | Моечная столовой посуды | 8,3 |
| 3 | Зал для приема пищи учащихся | 159,7 |

8. Характеристика технологического оборудования пищеблока

| № п/п | Наименование цехов и помещений | Характеристика оборудования | | | | |
|-------|--------------------------------|--|--------------------------------|------------------|------------------------------|-----------------------------------|
| | | Наименование оборудования | Количество единиц оборудования | Дата его выпуска | Дата начала его эксплуатации | Процент изношенности оборудования |
| 1 | Горячий цех | Плита эл. 4-х конфор.ЭПК-47ЖШ стандарт дух 800x700x860 | 1 | 2013г | 2013г | 85 |

| | | | | | | |
|---|--------------|--|---|--------|---------|-----|
| | | мм.лицев. Нерж | | | | |
| | | Плита эл. 4-х конфор.ЭПК- 47ЖШ стандарт дух 800х700х860 мм.лицев. Нерж | 1 | 2013г | 2013г | 85 |
| | | Плита электрическая ЭПК-47ЖШ | 1 | 2021 г | 2021 г. | 20 |
| | | Сковорода напольная | 1 | 2008г. | 2008г. | 100 |
| | | Витрина Саратов | 1 | 2008 | 2008 | 100 |
| | | ОВОЩЕРЕЗКА МНР-350М 02 | 1 | 2005 | 2005 | 100 |
| | | Стол производ. СПРО-7-3 | 1 | 2008 | 2008 | 100 |
| | | Стеллаж СК-4-4 | 1 | 2008 | 2008 | 100 |
| 2 | Овощной цех | Овощерезка HLC-300 "Convito" | 1 | 2015 | 2015 | 100 |
| | | Стол производ. СПРО-7-3 | 2 | 2008 | 2008 | 100 |
| | | Шкаф для хлеба | 1 | 2023 | 2023 | 0 |
| | | Ванна моечная 1 секционная ВМ 1/6-э 13см | 1 | 2012 | 2012 | 100 |
| | | Весы электронные CAS SW-10 | 2 | 2015 | 2015 | 100 |
| 3 | Холодный цех | Овощерезка HLC-300 "Convito" | 1 | 2019 | 2019 | 100 |
| | | Стол производ. СПРО-7-3 | 1 | 2008 | 2008 | 100 |
| | | Водонагреватель "Termex" ER 200V | 1 | 2021 | 2021 | 100 |
| | | Ванна 1-о секц.ВМП-6-1 | 2 | 2008 | 2008 | 100 |
| | | Картофелечистка МОК-300м | 1 | 2012 | 2012 | 100 |
| 4 | Раздаточная | Мармит ПМЭС- 70КМ-80 вся нерж. | 1 | 2009 | 2009 | 100 |
| | | Мармит 1-х и 2-х блюд универсальный паровой ЭМК- | 1 | 2009 | 2009 | 100 |

| | | | | | | |
|---|---------------------|--|---|------|------|-----|
| | | 70КМУ | | | | |
| | | Стеллаж для сушки тарелок СКТ-С-1500-02-Н | 1 | 2018 | 2018 | 100 |
| | | Стеллаж для сушки тарелок с лотком для сбора воды | 1 | 2010 | 2010 | 100 |
| | | Стеллаж для сушки тарелок ССТ-4-2 с лотком для сбора воды | 1 | 2010 | 2010 | 100 |
| 5 | Складские помещения | Холодильник INDESIT | 1 | 2010 | 2010 | 100 |
| | | Холодильник Саратов КШ 120 | 1 | 2004 | 2004 | 100 |
| | | Холодильник КШ160 | 1 | 2004 | 2004 | 100 |
| | | Холодильник БЕКО CN333100S | 1 | 2015 | 2015 | 100 |
| | | Холодильник одностемп. "Саратов"-502" КШ-30 | 1 | 2019 | 2015 | 100 |
| | | Весы CAS SW-1-10 | 1 | 2015 | 2015 | 100 |
| | | Весы электронные ВЭУ-150С-50/100 Д-У 100/80/87 (150 кг), платформа нерж. 600х450 | 2 | 2015 | 2015 | 100 |
| | | Холодильник - витрина однокамерный POZIS-Свяга-538-8 | 1 | 2018 | 2018 | 100 |
| | | Холодильник бытовой Pozis-Свяга-538-8 | 2 | 2021 | 2021 | 100 |
| 6 | Моечная | Ванна 2-х секционная ВМП-6-2 | 1 | 2008 | 2008 | 100 |

| | | | | | | |
|---|------------------------------|-------------------------------------|----|------|------|-----|
| | | Ванна моечная 1 секционная ВМ 1/6-э | 1 | 2012 | 2012 | 100 |
| | | Ванна моечная 1 секционная ВМ 1/6-э | 1 | 2012 | 2012 | 100 |
| 7 | Зал для приема пищи учащихся | Столы для приема пищи | 33 | 2008 | 2008 | 100 |
| | | Скамейки | 66 | 2008 | 2008 | 100 |

9. 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 №43 от 27.04.2023г. ООО «ТТО» | | По заявкам | По мере финансирования | Зав. столовой | Имеется |
| 2 | Механическое | Договор №66-от 24.07.2023г ООО «ТТО» | | По заявкам | | Зав. столовой | Имеется |
| 3 | Холодильное | | | По заявкам | | Зав. столовой | Имеется |

10. Характеристика бытовых помещений

| № п/п | Перечень бытовых помещений | Характеристика помещений, площадь м ² |
|-------|--------------------------------|--|
| 1 | Помещение уборочного инвентаря | 5,0 |
| 2 | Гардероб персонала с душевой | 6,7 |
| 3 | Санузел для персонала кухни | 2,2 |
| 4 | Комната персонала кухни | 0 |

11. Штатное расписание работников пищеблока

| № п/п | Наименование должностей | Количество оставок | Укомплектованность | Базовое образование | Квалификационный разряд | Стаж работы | Наличие медкнижки |
|-------|-------------------------|--------------------|--------------------|---------------------|-------------------------|-------------|-------------------|
| | | | | | | | |

| | | | | | | | |
|---|-----------------------------|-----|------|---------------------------------|---|--------|----------------|
| 1 | Зав. столовой | 1 | 100% | Среднее специальное | | 27 лет | Есть в наличии |
| 2 | Повар | 3 | 67% | Профессиональная переподготовка | 3 | 15 лет | Есть в наличии |
| 3 | Повар | | | Профессиональная переподготовка | 3 | 8 лет | Есть в наличии |
| 4 | Рабочий кухни | 3,5 | 100% | Среднее профессиональное | | 21 год | Есть в наличии |
| 5 | Рабочий кухни | | | Среднее (полное) общее | | 5 мес. | Есть в наличии |
| 6 | Рабочий кухни | | | Среднее специальное | | 8 лет | Есть в наличии |
| 7 | Рабочий кухни | | | Среднее (полное) общее | | 10 лет | Есть в наличии |
| 8 | Кладовщик | 1 | 100% | Среднее профессиональное | | 46 лет | Есть в наличии |
| 9 | Уборщик служебных помещений | 1,5 | 100% | Высшее | | 13 лет | Есть в наличии |

12. Форма организации питания обучающихся: предварительное накрытие столов

13. Перечень нормативных и технологических документов:

- Примерное двухнедельное меню
- Ежедневное меню
- Меню раскладка
- Технологические карты (ТК)
- 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
- Положение об организации питания обучающихся

- Положение о бракеражной комиссии
- Приказ об организации питания
- Должностные инструкции персонала пищеблока
- Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП
- Оформленный стенд 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 | Модель предоставления питания обучающимся в общеобразовательной организации |
|------------------------|---|---|
| | | Столовые, работающие на сырье |
| 1 | 2 | 3 |
| 1 | Складские помещения | Стеллажи для хранения продуктов(стационарные) |
| | | Стеллажи для гастроемкостей (передвижные) |
| | | Подтоварники (деревянные) |
| | | Холодильные шкафы среднетемпературные |
| | | Холодильные шкафы низкотемпературные |
| | | Весы товарные |
| 2 | Производственные помещения | |
| 2.1 | Овощной цех(первичной обработки овощей) | Стеллажи для временного хранения продуктов (стационарные) |
| | | Производственные столы |
| | | Картофелеочистительная машина |
| | | Овощерезательная машина |
| | | Моечные ванны |
| | | Раковина для мытья рук |
| | | Стеллаж передвижной |
| | | Емкость для обработки яиц |
| 2.2. | Горячий цех | Производственные столы для разделки (мяса, рыбы, птицы) |
| | | Холодильный шкаф среднетемпературный |
| | | Электромясорубка |
| | | Моечные ванны(для мяса и птицы; рыбы) |
| | | Весоизмерительное оборудование |
| | | Раковина для мытья рук |
| | | Котел электрический(емкость зависит от мощности) |
| | | Сковорода электрическая |
| | | Жарочный шкаф или Пароконвектомат или Конвектомат |
| | | Плита электрическая |
| | | Привод универсальный или протирочная машина |
| | | Весоизмерительное оборудование |
| | | Производственные столы |
| | | Холодильный шкаф среднетемпературный |
| Раковина для мытья рук | | |
| 2.3. | Холодильный цех | Производственные столы (не менее 2-х) |
| | | Холодильный шкаф среднетемпературный (не менее 2-х) |

| | | |
|-----|------------------------------|--|
| | | Привод универсальный или Овощерезательная машина, МРОВ, слайстер, блендер |
| | | Моечная ванна (для овощей, зелени, фруктов, не подлежащих термической обработке) |
| | | Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха |
| | | Весоизмерительное оборудование |
| | | Раковина для мытья рук |
| 2.4 | Раздаточная | Раздаточная линия (мармиты для первых, вторых блюд) |
| | | Шкафы для хранения хлеба |
| | | Производственный стол |
| 2.5 | Моечная кухонной посуды | Производственный стол |
| | | Моечные ванны |
| | | Стеллаж стационарный |
| | | Раковина для мытья рук |
| 2.6 | Моечная столовой посуды | Производственный стол |
| 2.7 | Зал для приема пищи учащихся | Столы для приема пищи |
| | | Скамейки |

Выводы: аудит пищеблока и обеденного зала выявил высокий процент изношенности технологического оборудования пищеблока и мебели в обеденном зале. Финансовые затраты будут определяться на основании коммерческих предложений по мере финансирования.