

ПАСПОРТ

пищеблока МОУ ООШ с.Арбузовка

Адрес месторасположения: 413955 Саратовская область,

Ивантеевский район, село Арбузовка , улица Арбузовская, 15б

телефон: 8(845)795-74-24

эл почта: arbuzovka-oosh@rambler.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, указываются следующая информация:

Руководитель образовательной организации: Кирилина Лидия Ивановна

Ответственный за питание обучающихся: Медведева Елена Владимировна

Численность педагогического коллектива: 14 чел.

Количество классов по уровням образования

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	1	8	
2	2 класс	1	5	
3	3 класс	1	2	
4	4 класс	1	3	
5	5 класс	1	6	4
6	6 класс	1	9	5
7	7 класс	1	6	4
8	8 класс	1	8	4
9	9 класс	1	7	6

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	-		
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	-		
2	Учащиеся 5-8 классов	-		
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	-		
	в т.ч. за родительскую плату	-		
3	Учащиеся 9-11 классов	-		

	в т.ч. учащиеся льготных категорий	-		
	в т.ч. за родительскую плату	-		
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	-		
	в том числе льготных категорий	-		

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	18	18	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	18	18	100
2	Учащиеся 5-8 классов	29	29	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	17	17	100
	в т.ч. за родительскую плату	12	12	100
3	Учащиеся 9 класса	7	7	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	6	6	100
	в т.ч. за родительскую плату	1	1	100
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	54	54	100
	в том числе льготных категорий	41	41	100

3. Модель предоставления услуги питания (столовая на сырье, столовая доготовочная, буфето-раздаточная)

Модель предоставления питания	Школьная столовая
Адрес местонахождения	413955 Саратовская область, Ивантеевский район, с. Арбузовка, ул. Арбузовская, д.15.б
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Кирилина Лидия Ивановна, директор школы

Контактные данные: тел. / эл. почта	Тел. 88457957424, эл. почта:arbuzovka-oosh@rambler.ru
Дата заключения контракта	ООО «Транзит», г. Пугачев, 31.08.2023 ИП «Тимиров Жумагул Конгалиевич», с. Ивантеевка, 31.08.2023 г. ИП «Зражевский», с. Ивантеевка, 31.08.2023
Длительность контракта	Один год

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	Газель
Принадлежность транспорта	-транспорт организации поставщика пищевой продукции -транспорт ИП. предоставляющего пищевую продукцию
Условия использования транспорта	Доставка продуктов по предварительной заявке

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	водонагреватель,
Отопление	индивидуальный тепловой пункт
Водоотведение	локальные сооружения
вентиляция помещений	естественная

6. Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока-44 человека

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			
		Столовые школьно базовые, м ²	Столовые, работающие на сырье	Столовые доготовочные	Раздаточные, буфеты

1	Складские помещения	12			
2	Производственные помещения	47,3			
2.1	Овощной цех	1,5			-
2.2	Мясо-рыбный цех	6		-	-
2.3	Доготовочный цех	-	-		-
2.4	Горячий цех	22,8			-
2.5	Холодный цех	6			-
2.6	Мучной цех	2		-	-
2.7	Раздаточная				
2.8	Помещение для резки хлеба	2		-	-
2.9	Моечная	7			-
3.	Обеденный зал	51,9			

8. Характеристика помещения и оборудования, план-схема столовой

8.1 Характеристика технологического оборудования пищеблока

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Характеристика оборудования				
		наименование оборудования	количество единиц оборудования	дата его выпуска	даты начала его эксплуатаци и	процента изношенност и оборудования
1	Горячий цех	Плита электрическая 4-х комфорочная на подставке	1	2016 г	2016г	0
		Шкаф жарочный - 2х секционный	1	2016г	2016г	0
		Водонагреватель электрический	2	2018	2018	0

		Весы электронные	2	2021	2021	0
		Производственные столы	4	2016г	2016г	0
		Холодильник «Бирюса»	2	2011 2022	2011г. 2022 г.	0
		Раковина для мытья рук	1	2015г.	2015г	0
2	Холодный цех	Производственные столы	1	2016 г.	2016г	0
		Морозильник «Саратов – 153» «Саратов – 106»	2	2011г 2015 г.	2011г. 2022г.	0
		Моечная ванна	1	2016г	2016г	0
3	Мясо-рыбный цех	Мясорубка электрическая	2	2020 г. 2023 г.	2020г. 2023 г.	0

8.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования:

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производительность	дата изготовления	срок службы	сроки профилактического осмотра
1	Тепловое	Плита электрическая	ПЭ-814 Ш	1,5 кВт	2017г	неограничен	1р в квартал
		Шкаф жарочный электрический	ШЖЭ-3	1,5 к Вт	2017 г.	10 лет	1 р в квартал
2		Водонагреватель «Аристон Трмо русь»	ЕСО 80	50 л	2019	10 лет	1р в квартал

2	Механическое	Мясорубки электрические	«Экстра – р» ЭМШ 35/250	35кг/ч	2020 г. .2023г.	10 лет	1р в квартал
3	Холодильное	Холодильник «Бирюса»	М 107	V=220дм ³	2022г	10 лет	1р в квартал
		Холодильник «Бирюса»	М 120	V=205дм ³	2019г	10 лет	1р в квартал
		Морозильник «Саратов – 153»	МШ 90	V=153дм ³	.2020 г	10 лет	1р в квартал
		Морозильник «Саратов – 106»	МКШ 125	V=125 дм ³	2015 г.	10 лет	1 р в кватал
4	Весозмерительное	Весы электронные	DELTA	Диапазон измерений 0,2 / 35 кг	2022г	-	1р 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	Договор 25.07.2023 ООО«Апакин С.А.»		по заявкам		инженер	имеется
2	Механическое	Договор 25.07.2023 ООО«Апакин С.А.»		по заявкам		инженер	имеется
3	Холодильное	Договор 25.07.2023 ООО«Апакин С.А.»		по заявкам		инженер	имеется

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 и оборудования	перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями
1	тепловое	3	2017-2019гг	0	нет
2	механическое	2	2020 – 2023г.г	0	нет
3	холодильное	4	2015-2022 г.г.	0	нет

Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М ²	
		Количество единиц оборудования для бытовых целей	
1	Помещение уборочного инвентаря	3	
2	Гардероб персонала	6	
3	Санузел для персонала кухни	3	
4	Комната персонала кухни	4	

10. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика оборудования столовой -, площадь М ²					
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
3	Повара	2	100%	Среднее специальное	3	15	Есть в наличии

11. Форма организации питания обучающихся
- предварительное накрытие столов
12. 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 педагогов 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
- 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 поготовочные	Раздаточные, буфеты
1	2	3	4	5	6
1	Складские помещения	Стеллажи для хранения продуктов (стационарные)	Стеллажи для хранения продуктов (стационарные)	Стеллажи для хранения продуктов (стационарные)	Стеллажи для хранения продуктов (стационарные)
		Стеллажи для гастроемкостей (передвижные)	Стеллажи для гастроемкостей (передвижные)	Стеллажи для гастроемкостей (передвижные)	
		Подтоварники (деревянные)	Подтоварники (деревянные)	Подтоварники (деревянные)	Подтоварники (деревянные)
		Холодильные шкафы среднетемпературные	Холодильные шкафы среднетемпературные	Холодильные шкафы среднетемпературные	Холодильные шкафы среднетемпературные
		Холодильные шкафы низкотемпературные	Холодильные шкафы низкотемпературные	Холодильные шкафы низкотемпературные	
		Весы товарные	Весы товарные	Весы товарные	Весы товарные
		Контейнеры передвижные для гастроемкостей			Контейнеры передвижные для гастроемкостей
2	Производственные помещения				
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	Стеллажи для временного хранения продуктов (стационарные)	Стеллажи для временного хранения продуктов (стационарные)		
		Производственные столы	Производственные столы		
		Картофельоочистительная машина	Картофельоочистительная машина		
		Овощерезательная машина	Овощерезательная машина		
		Моечные ванны	Моечные ванны		

		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук		
		Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной		
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной	
		Производственные столы	Производственные столы	Производственные столы	
		Моечные ванны Универсальный привод	Моечные ванны Универсальный привод	Моечные ванны Универсальный привод	
		Холодильный шкаф среднетемпературный	Холодильный шкаф среднетемпературный	Холодильный шкаф среднетемпературный	
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	
2.3	Мясорыбный цех	Производственные столы для разделки (мяса, рыбы, птицы)	Производственные столы для разделки (мяса, рыбы, птицы)		
		Холодильный шкаф среднетемпературный	Холодильный шкаф среднетемпературный		
		Холодильный шкаф низкотемпературный (при необходимости)			
		Электромясорубка	Электромясорубка		
		Универсальный привод	Универсальный привод		
		Колода для разрубки мяса	Колода для разрубки мяса		
		Моечные ванны (для мяса и птицы; рыбы)	Моечные ванны (для мяса и птицы; рыбы)		
		Весоизмерительное оборудование	Весоизмерительное оборудование		
		Фаршемешалка (при необходимости)			
		Котлетоформовочный аппарат (при необходимости)			
	Раковина для	Раковина для			

		мытья рук	мытья рук		
2.4	Доготовочн ый цех			Производственн ые столы	
				Холодильные шкафы среднетемпературные	
				Овощерезательн ая машина	
				Моечные ванны	
				Стеллаж передвижной	
				Раковина для мытья рук	
2.5	Горячий цех	При наличии зала: Котел электрический (емкость зависит от мощности)	Котел электрический (емкость зависит от мощности)	Котел электрический (емкость зависит от мощности)	
		Сковорода электрическая	Сковорода электрическая		
		Жарочный шкаф или Пароконвектомат или Конвектомат	Жарочный шкаф или Пароконвектома т или Конвектомат	Жарочный шкаф или Пароконвектома т или Конвектомат	
		Плита электрическая	Плита электрическая	Плита электрическая	
		Привод универсальный или протирочная машина	Привод универсальный или протирочная машина	Привод универсальный или протирочная машина	
		Весоизмерительно е оборудование	Весоизмеритель ное оборудование	Весоизмеритель ное оборудование	
		Производственные столы	Производственн ые столы	Производственн ые столы	
		Холодильный шкаф среднетемпературный	Холодильный шкаф среднетемпературный	Холодильный шкаф среднетемпературный	
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	
2.6	Холодный цех	Производственные столы (не менее 2-х)	Производственн ые столы (не менее 2-х)	Производственн ые столы (не менее 2-х)	
		Холодильный шкаф	Холодильный шкаф	Холодильный шкаф	

		среднетемпературный (не менее 2-х)	среднетемпературный (не менее 2-х)	среднетемпературный (не менее 2-х)	
		Привод универсальный или Овощерезательная машина, МРОВ	Привод универсальный или Овощерезательная машина, МРОВ, слайстер, блендер	Овощерезательная машина, МРОВ, слайстер, блендер	
		Моечная ванна (для овощей, зелени, фруктов, не подлежащих термической обработке)	Моечная ванна (для овощей, зелени, фруктов, не подлежащих термической обработке)	Моечная ванна (для овощей, зелени, фруктов, не подлежащих термической обработке)	
		Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха	Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха	Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха	
		Весоизмерительное оборудование	Весоизмерительное оборудование	Весоизмерительное оборудование	
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	
		Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной	
2.7	Мучной цех	Производственные столы (с деревянным покрытием)	Производственные столы (с деревянным покрытием)	Совмещается с горячим цехом: Производственные столы (с деревянным покрытием)	
		Тестомесильная машина	Тестомесильная машина	Тестомесильная машина	
		Просеиватель муки(при необходимости)	Просеиватель муки(при необходимости)		
		Привод универсальный	Привод универсальный		
		Пекарский шкаф	Пекарский шкаф	Пекарский шкаф	
		Стеллажи передвижные	Стеллажи передвижные	Стеллажи передвижные	
		Весоизмерительное оборудование	Весоизмерительное оборудование	Весоизмерительное оборудование	
		Моечные ванны	Моечные ванны	Моечные ванны	
		Холодильный шкаф	Холодильный шкаф		

		среднетемпературный	среднетемпературный		
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук		
2.8	Раздаточная	При наличии зала: Раздаточная линия (мармиты для первых, вторых, холодных и сладких блюд)	Раздаточная линия (мармиты для первых, вторых, холодных и сладких блюд)	Раздаточная линия (мармиты для первых, вторых, холодных и сладких блюд)	Раздаточная линия (мармиты для первых, вторых, холодных и сладких блюд)
		Холодильные прилавки (витрина, секция)	Холодильные прилавки (витрина, секция)	Холодильные прилавки (витрина, секция)	Холодильные прилавки (витрина, секция)
			Касса	Касса	Касса
2.9	Помещение для резки хлеба	Шкафы для хранения хлеба	Шкафы для хранения хлеба	Совмещается с холодным цехом: Шкафы для хранения хлеба	
		Производственный стол	Производственный стол	Производственный стол	
		Хлеборезательная машина	Хлеборезательная машина		
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук		
2.10	Помещение для обработки яиц	Производственный стол	Производственный стол	Совмещается с доготовочным цехом	
		Моечные ванны (по санитарным требованиям)	Моечные ванны (по санитарным требованиям)		
		Емкость для обработки яиц	Емкость для обработки яиц		
		Овоскоп	Овоскоп		
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук		
2.11	Моечная кухонной посуды	Производственный стол	Производственный стол	Производственный стол	
		Моечные ванны	Моечные ванны	Моечные ванны	
		Стеллаж стационарный	Стеллаж стационарный	Стеллаж стационарный	
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	
2.12	Моечная столовой посуды	При наличии зала: Производственный стол	Производственный стол	Производственный стол	

		Посудомоечная машина	Посудомоечная машина	Посудомоечная машина	
		Моечные ванны (трехсекционные)	Моечные ванны (трехсекционные ^е)	Моечные ванны (трехсекционные ^е)	
		Моечные ванны (двухсекционные)	Моечные ванны (двухсекционные ^е)	Моечные ванны (2-хсекционные)	
		Шкаф для хранения посуды или Стеллаж стационарный	Шкаф для хранения посуды или Стеллаж стационарный	Шкаф для хранения посуды или Стеллаж стационарный	
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	
2.1 3	Моечная и кладовая тары	Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной	
		Контейнер передвижной	Контейнер передвижной	Контейнер передвижной	
		Моечная ванна (двухсекционная)	Моечная ванна (двухсекционная)	Моечная ванна (двухсекционная)	
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	
2.1 4	Производственное помещение буфета-раздаточной				Производственные столы (не менее двух)
					Электроплита
					Микроволновая печь
					Холодильные шкафы среднетемпературные (не менее двух)
					Раковина для мытья рук
2.1 5	Посудомоечная буфета-раздаточной				Моечные ванны для мытья посуды (3 шт.)
					Двухсекционная ванна (для стеклянной посуды и приборов)
					Стеллаж стационарный или Шкаф для

					хранения посуды
					Раковина для мытья рук
3	Комната для приема пищи (персонал)	Производственные столы	Производственные столы	Производственные столы	Производственные столы
		Электроплита	Электроплита	Электроплита	Электроплита
		Микроволновая печь	Микроволновая печь	Микроволновая печь	Микроволновая печь
		Холодильник бытовой	Холодильник бытовой	Холодильник бытовой	Холодильник бытовой
		Моечная ванна	Моечная ванна	Моечная ванна	Моечная ванна
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук

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