

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 31»  
ЭНГЕЛЬССКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ**  
Российская Федерация, 413123, Саратовская область, Энгельский район, рп Приволжский, ул. Гагарина, дом 65а,  
тел. (8453) 75-48-79, 76-25-53

---

**УТВЕРЖДАЮ**  
Директор МОУ «СОШ №31»  
Веровко С.А.  
приказ № 381 от 31.09.2023

## **ПАСПОРТ**

**пищеблока МОУ «СОШ № 31»**

**413123, Саратовская область, Энгельский район,  
рп Приволжский, ул. Гагарина, дом 65а,  
телефон: (8453) 75-48-79  
эл почта: mboysosh311@bk.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:

Директор: Верево Светлана Анатольевна

Ответственный за питание обучающихся:

(должность): заместитель директора по УВР Сизова Виктория Владимировна

Численность педагогического коллектива: 40 человек

Количество классов по уровням образования: 27

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	2	45	
2	2 класс	2	33	
3	3 класс	3	39	
4	4 класс	3	42	
5	5 класс	3	45	17
6	6 класс	3	42	14
7	7 класс	3	64	25

8	8 класс	3	47	16
9	9 класс	3	64	22
10	10 класс	1	20	4
11	11 класс	1	13	3
Итого		21	454	101

## 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	159	155	97,4%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий		13	
2	Учащиеся 5-8 классов	198	146	73,7%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий		74	37,3%
	в т.ч. за родительскую плату		50	25,2%
3	Учащиеся 9-11 классов	97	38	39,1%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий		29	29,8%
	в т.ч. за родительскую плату	0	9	9,27%
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	454	339	74,6%
	в том числе льготных категорий		101	22,2%

### 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	159	34	21,3%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий		15	9%
2	Учащиеся 5-8 классов	198	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	97	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	454	34	7,4%
	в том числе льготных категорий		34	7,4%

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

Модель предоставления питания	Столовая на сырье
Оператор питания, наименование	ООО «Большая Перемена»
Адрес местонахождения	413850, Саратовская область, город Балаково, улица Московская, дом 79,
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Волков Сергей Николаевич
Контактные данные: тел. / эл. почта	8(927)224-76-10, info@bpcard.ru
Дата заключения контракта	10.01.2023
Длительность контракта	с 10.01.2023 г. по дату окончания 2022/2023 учебного года и с 01.09.2023 года по 31.12.2023 года

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

Вид транспорта	специального пользования
Принадлежность транспорта	Транспорт организации – поставщика пищевой продукции
Условия использования транспорта	по договору

**5. Инженерное обеспечение пищеблока**

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

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

План-схема расположения помещений

### 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>			
		Столовые школьно-базовые	Столовые, работающие на сырье	Столовые доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения		25,7		
2	Производственные помещения		56,8		
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)		8,4		
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)		8,4		
2.3	Мясо-рыбный цех		15		
2.4	Доготовочный цех		0		
2.5	Горячий цех		41,8		
2.6	Холодный цех		0		
2.7	Мучной цех		0		
2.8	Раздаточная		16		
2.9	Помещение для резки хлеба		0		
2.10	Помещение для обработки яиц		0		
2.11	Моечная кухонной посуды		30,1		
2.12	Моечная столовой посуды				
2.13	Моечная и кладовая тары		0		

2.14	Производственное помещение буфетараздаточной		7		
2.15	Посудомоечная буфетараздаточной		0		
3	Комната для приема пищи (персонал)		5,5		

### 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
	Овощной	Машина картофеле-очистительная МОК – 300М	1	2011	2011	50%
		Овощерезательная машина РПР350М	1	2009	2009	80%
		Овощерезка	1	1990	1990	100%
		Ларь	1	1990	1990	80%
	Горячий	Измельчитель овощей «Гамма-5А»	1	2011	2011	50%
		Котёл пищеварочный с крышкой	1	2011	2011	80%
		Пароварочный конвектомат	1	2011	2011	80%
		Плита электрическая 4-х конфорочная	2	2011	2011	90%
		Сковорода РС	1	1990	1990	100%
		Стол производственный разделочный	1	2011	2011	50%
		Шкаф жарочный электрический	1	2009	2009	80%
		Электрическая плита	2	1990	1990	100%
		Электрическая мясорубка	1	2009	2009	100%
		Раковина моечная трёх-секционная	1	2011	2011	50%
	Раздаточная	Мармит для первых блюд	1	2009	2009	80%
		Мармит МС-6-110-1	1	1990	1990	100%
		Мармит МСХМ	1	1990	1990	100%
	Мясо-рыбный цех	Мясорубка МИН – 300М	1	2011	2011	80%
		Шкаф холодильный комбинированный	1	2009	2009	50%

		Ванна-моечная	3	1990	1990	100%	
	Моечная	Водонагревательный котёл	2	2007	2007	100%	
		Стеллаж кухонный	1	2011	2011	50%	
		Стол	3	1990	1990	100%	
		Ванна-моечная	6	1990	1990	100%	
	Складские	Машина тестомесильная МТ-25	1	2011	2011	50%	
		Просеиватель муки вибрационный «каскад»	1	2011	2011	50%	
		Стеллаж кухонный комбинированный	1	2011	2011	50%	
							80%
							100%
Ларь 3 1990 1990						80%	

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
	Механическое	Машина картофелеочистительная	МОК – 300М	Россия	2011	4 года	Июль-август ежегодно
	Механическое	Овощерезательная машина	РПР350 М	Россия	2009	4 года	Июль-август ежегодно
	Механическое	Овощерезка		Россия	1990	4 года	Июль-август ежегодно
		Ларь		Россия	1990	4 года	Июль-август ежегодно
	Механическое	Измельчитель овощей	Гамма-5А	Россия	2011	4 года	Июль-август ежегодно
	Тепловое	Котёл пищеварочный с крышкой		Россия	2011	4 года	Июль-август ежегодно
	Тепловое	Пароварочный конвектомат		Россия	2011	4 года	Июль-август ежегодно
	Тепловое	Плита электрическая 4-х конфорочная		Россия	2011	4 года	Июль-август ежегодно

	Тепловое	Сковорода РС		Россия	1990	4 года	Июль-август ежегодно
		Стол производственный разделочный		Россия	2011	4 года	Июль-август ежегодно
	Тепловое	Шкаф жарочный электрический		Россия	2009	4 года	Июль-август ежегодно
	Тепловое	Электрическая плита		Россия	1990	4 года	Июль-август ежегодно
	Тепловое	Электрическая мясорубка		Россия	2009	4 года	Июль-август ежегодно
		Раковина моечная трёх-секционная		Россия	2011	4 года	Июль-август ежегодно
	Тепловое	Мармит для первых блюд		Россия	2009	4 года	Июль-август ежегодно
	Тепловое	Мармит	МС-6-110-1	Россия	1990	4 года	Июль-август ежегодно
	Тепловое	Мармит	МСХМ	Россия	1990	4 года	Июль-август ежегодно
	Механическое	Мясорубка	МИМ – 300М	Россия	2011	4 года	Июль-август ежегодно
	Холодильное	Шкаф холодильный комбинированный		Россия	2009	4 года	Июль-август ежегодно
		Ванна-моечная		Россия	1990	4 года	Июль-август ежегодно
		Водонагревательный котёл		Россия	2007	4 года	Июль-август ежегодно
		Стеллаж кухонный		Россия	2011	4 года	Июль-август ежегодно
		Стол		Россия	1990	4 года	Июль-август ежегодно
		Ванна-моечная		Россия	1990	4 года	Июль-август ежегодно
	Механическое	Машина тестомесильная	МТ-25	Россия	2011	4 года	Июль-август ежегодно
	Механическое	Просеиватель муки вибрационный	каскад	Россия	2011	4 года	Июль-август ежегодно
		Стеллаж кухонный комбинированный		Россия	2011	4 года	Июль-август ежегодно
	Холодильное	Шкаф		Россия	2011	4 года	Июль-август



		холодильный комбинирова нный					ежегодно
	Холодильное	Шкаф холодильный комбинирова нный		Россия	1990	4 года	Июль-август ежегодно
		Ларь		Россия	1990	4 года	Июль-август ежегодно

### 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	-	-	-	-	-	-
2	Механическое	-	-	-	-	-	-
3	Холодильное	-	-	-	-	-	-
4	Весомизмерительное	-	-	-	-	-	-

### 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
1	Стол обеденный	24	1990	100%	Обеденные столы на 120 посадочных мест
2	Лавка	48	2006	100%	Стулья 150 штук

#### 9.1. Характеристика бытовых помещений

№	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений, площадь М <sup>2</sup>
---	----------------------------	--

п/п		Количество единиц оборудования для бытовых целей
1.	Бытовое помещение для персонала	Письменный стол
		Шкаф для одежды
		Шкаф для инвентаря
2.	Моечная	Шкаф для разбитой посуды

### 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	1	1	Среднее-профессиональное	3	13 (5)	имеется
2	Повар	2	2	Среднее-профессиональное	0/0	10 (0) / 0 (0)	имеется
3	Посудомойщица	1	1	Среднее-профессиональное		19 (0)	имеется
4	Кухонный работник	1	1	Среднее-профессиональное	0	15 (2)	имеется
5	Буфетчица	1	1	Среднее-профессиональное	0	8(0)	имеется

### 11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов
- самообслуживание

### 12. Перечень нормативных и технологических документов:

- Примерное двухнедельное 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