

ПАСПОРТ

пищеблока
муниципального общеобразовательного учреждения
«Средняя общеобразовательная школа №100»
Ленинского района г. Саратова

Адрес месторасположения: Саратовская область, город Саратов,
улица 1-й проезд им. Панфилова И.В., дом 3

телефон: 8(845)263-31-98 эл почта: school100_6d@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: Семенов Антон Владимирович

Ответственный за питание обучающихся: Матвеева Елена Викторовна

Численность педагогического коллектива: 91 чел.

Количество классов по уровням образования

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	4	135	135
2	2 класс	4	132	132
3	3 класс	5	155	155
4	4 класс	5	150	150
5	5 класс	4	141	28
6	6 класс	4	135	22
7	7 класс	5	130	22
8	8 класс	4	118	22
9	9 класс	4	129	21
10	10 класс	1	35	4
11	11 класс	1	29	2

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	547	547	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	547	547	100
2	Учащиеся 5-8 классов	512	512	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	82	82	16
	в т.ч. за родительскую плату	430	430	84
3	Учащиеся 9-11 классов	189	189	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	23	23	12
	в т.ч. за родительскую плату	166	166	88
4	Общее количество учащихся всех возрастных групп	1248	1248	100
	в том числе льготных категорий	652	652	52

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	25	25	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	25	25	100
2	Учащиеся 5-8 классов	12	12	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	12	12	100
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
3	Учащиеся 9-11 классов	4	4	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	4	4	100
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
4	Общее количество учащихся всех возрастных групп	41	41	100
	в том числе льготных категорий	41	41	100

3. Модель предоставления услуги питания

Модель предоставления питания	Столовая на сырье
Оператор питания, наименование	ИП «Цибульская Н.И.»
Адрес местонахождения	Саратовская область, г. Саратов, ул. Цветочная, д.7А
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Цибульская Нина Ивановна Индивидуальный предприниматель
Контактные данные: тел. / эл. почта	Тел. 8(845)265-96-20, эл. почта: ooo.nicza@yandex.ru
Дата заключения контракта	Договор №2023.874032 от 20.07.2023г
Длительность контракта	29.12.2023 г.

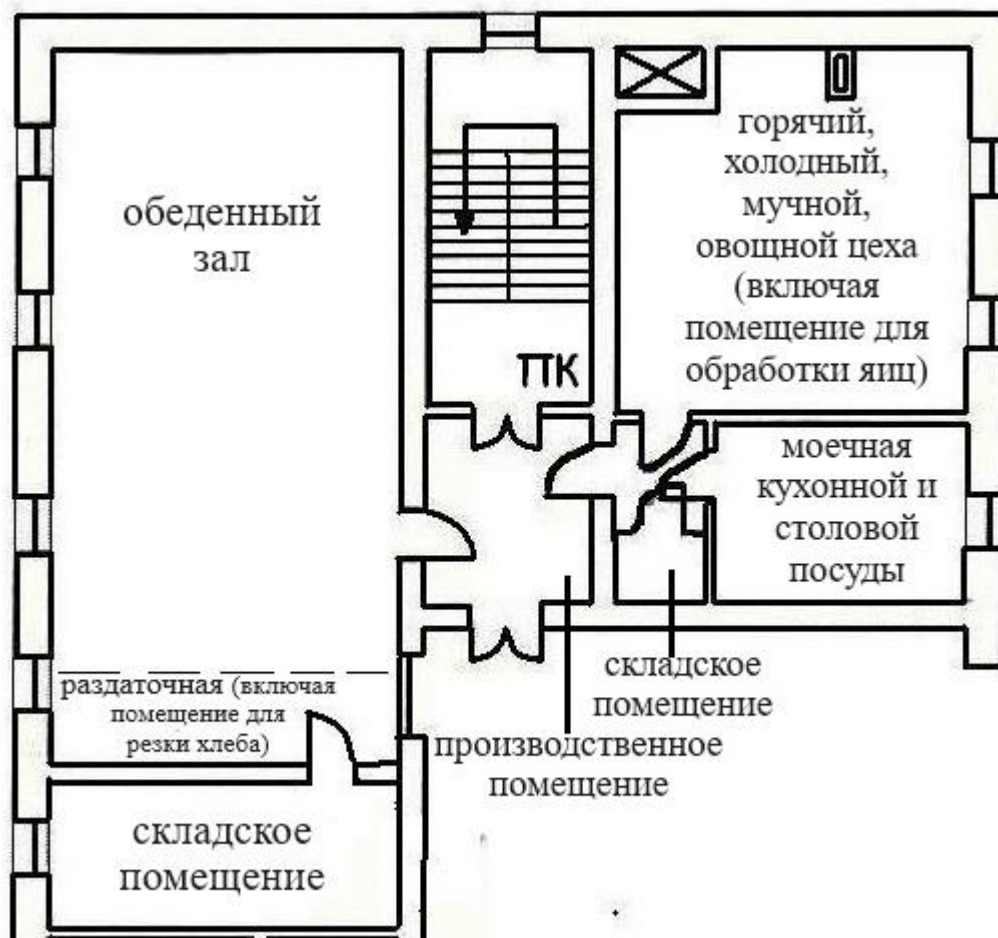
4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	Газель
Принадлежность транспорта	транспорт оператора питания
Условия использования транспорта	Доставка продуктов по предварительной заявке

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	централизованное, водонагреватель
Отопление	централизованное
Водоотведение	централизованное
вентиляция помещений	комбинированная

6. Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока - 178 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 помещения м ²			
		Столовые школьно-базовые	Столовые, работающие на сырье	Столовые доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения		17,2 м ²		
2	Производственные помещения		13,7 м ²		
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)		-		
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)		-		
2.3	Мясорыбный цех		-		
2.4	Доготовочный цех		-		
2.5	Горячий цех		35 м ²		
2.6	Холодный цех		-		
2.7	Мучной цех		-		
2.8	Раздаточная		16,5		
2.9	Помещение для резки хлеба		-		

2.10	Помещение для обработки яиц		-		
2.11	Моечная кухонной посуды		12,6		
2.12	Моечная столовой посуды		-		
2.13	Моечная и кладовая тары		-		
2.14	Производственное помещение буфета-раздаточной		-		
2.15	Посудомоечная буфета-раздаточной		-		
3	Комната для приема пищи (персонал)		-		

7.1 Характеристика технологического оборудования пищеблока

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Характеристика оборудования				
		наименование оборудования	количество единиц оборудования	дата его выпуска	даты начала его эксплуатации	процента изношенности оборудования
1	Горячий цех (включая холодный, мучной и овощной цеха)	Плита электрическая 4-х конфорочная с жарочным шкафом	1	2012г	2012г	40
		Электросковорода	1	1980г	1980г	40
		Шкаф жарочный 2-х секционный	1	2012г	2012г	40
		Шкаф жарочный	1	1984г	1984г	40
		Пароварочный конвективный аппарат с электрической подставкой, водоумягчителем, гастроемкостями	1	2013г	2013г	40
		Машина кухонная универсальная	1	2021г	2021г	30
		Шкаф пекарский	1	1985г	1985г	40
		Производственные столы	8	2013г-2020г	2013г-2020г	10
		Раковина для мытья рук	1	2016г	2016г	20
		Моечная ванна 1 секционная	1	2013г	2013г	20
		Моечная ванна 2-х секционная	1	2013г	2013г	20
		Машина тестомесильная	1	2013г	2013г	40

Перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями для каждого цеха в соответствии с **Приложением А**

7.2 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 4-х конфорочная с жарочным шкафом	ЭП-4ЖШ	16,8 кВт	2012	неограничен	1р в год
		Электросковорода		15 кВт	1980	неограничен	1р в год
		Шкаф жарочный 2-х секционный	2ШЖЭ-1,36 ЕП	9 кВт	2012	неограничен	1р в год
		Шкаф жарочный	ПЭ-0,51-01	17 кВт	1984	неограничен	1р в год
		Пароварочный конвективный аппарат с электрической подставкой, водоумягчителем, гастроемкостью	ПКА10-1/1ПМ	12,5 кВт	2013	неограничен	1р в год
		Шкаф пекарский	ШПСЭ М-3	15,6 кВт	1985	неограничен	1р в год
		Мармит 1-х блюд 3-х конфорочный	МЭП-1Б/ЛП-1500	3,18 кВт	2021	неограничен	1р в год
2	Механическое	Машина кухонная универсальная	УКМ.00.000 РЭ	180 кг/час	2021	неограничен	1р в год
		Машина тестомесильная	МТ-25	50 кг/ч	2013	неограничен	1р в год
3	Холодильное	Холодильный прилавок	ПХС1-0,300-1	4,5 кВт	2012	неограничен	1р в год
		Холодильник	Carbona R-1400	9,2 кВт	2013	неограничен	1р в год
		Холодильник Саратов	КШ 160	0,13 кВт	1993	неограничен	1р в год
		Холодильник Минск-128	КШД 300/115	2,4 кВт	1993	неограничен	1р в год
		Морозильная камера	Бирюса 100VK	2,3	2019	неограничен	1р в год
		Морозильная камера	Klimasan	3,8	2019	неограничен	1р в год

4	Весозмерительное	Весы настольные циферблатные Тюмень	РН-10Ц13У		1982	неограничен	1р в год
		Весы порционные CAS	SW-05		2019	неограничен	1р в год
		Весы порционные ФорТ	Т-708Ф		2022	неограничен	1р в год
		Весы напольные ФорТ-П	Вектор		2019	неограничен	1р в год

7.3 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			по заявкам		Зав. производством	имеется
2	Механическое			по заявкам		Зав. производством	имеется
3	Холодильное			по заявкам		Зав. производством	имеется

8. 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	тепловое	7	1980-2021	40	нет
2	механическое	2	2013-2021	35	нет
3	холодильное	6	1993-2019	40	нет

9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М ²	
		Количество единиц оборудования для бытовых целей	
1	Помещение уборочного инвентаря	2,9	
2	Гардероб персонала с душевой	-	
3	Санузел для персонала кухни	-	
4	Комната персонала кухни	15,4	

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
1	Зав. производством	1	100%	Среднее специальное	6	30	Есть в наличии
2	Технолог	0					
3	Повар	2	100%	Среднее специальное	4	20	Есть в наличии
4	Мойщик	2	100%	Среднее специальное		25	Есть в наличии
5	Работник зала	1	100%	Среднее специальное		20	Есть в наличии

11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов
- самообслуживание
- шведский стол
- меню по выбору

12. Перечень нормативных и технологических документов:

- Примерное десятидневное 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
- Положение об организации питания обучающихся
- Положение о бракеражной комиссии
- Приказ об организации питания
- Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП
- 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
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		
		Картофелеочистительная машина	Картофелеочистительная 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	Моечные ванны	Моечные ванны	
		Универсальный привод	Универсальный привод	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)			
		Котлетоформочный аппарат (при необходимости)			
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук		
2.4	Догоготовочный цех			Производственные столы	
				Холодильные шкафы среднетемпературные	
				Овощерезательная 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 Пароконвектомат или Конвектомат	Жарочный шкаф или Пароконвектомат 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	Весоизмерительное оборудование	Весоизмерительное оборудование	
		Производственные столы	Производственные столы	Производственные 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)	Производственные столы (не менее 2-х)	Производственные столы (не менее 2-х)	
		Холодильный шкаф среднетемпературный (не менее 2-х)	Холодильный шкаф среднетемпературный (не менее 2-х)	Холодильный шкаф 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	
		Весоизмерительно е 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	
		Весоизмерительно е оборудование	Весоизмеритель ное оборудование	Весоизмеритель ное оборудование	
		Моечные ванны	Моечные ванны	Моечные ванны	
		Холодильный шкаф среднетемператур ный	Холодильный шкаф среднетемперату рный		
		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	
		Производственны й стол	Производственн ый стол	Производственн ый стол	
		Хлеборезательная машина	Хлеборезательн ая машина		
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук		
2.10	Помещение для обработки яиц	Производственны й стол	Производственн ый стол	Совмещается с догоготовочным 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	Производственны й стол	Производственн ый стол	Производственн ый 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: Производственны й стол	Производственн ый стол	Производственн ый стол	
		Посудомоечная машина	Посудомоечная машина	Посудомоечная машина	
		Моечные ванны (трехсекционные)	Моечные ванны (трехсекционные)	Моечные ванны (трехсекционные)	
		Моечные ванны (двухсекционные)	Моечные ванны (двухсекционные)	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	
2.13	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	
2.14	Производственное помещение буфет-раздаточной				Производственные столы (не менее двух)
					Электроплита
					Микроволновая печь
					Холодильные шкафы среднетемпературные (не менее двух)
					Раковина для мытья рук
2.15	Посудомоечная буфет-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