

ЭНГЕЛЬССКИЙ МУНИЦИПАЛЬНЫЙ РАЙОН САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
АДМИНИСТРАЦИЯ ЭНГЕЛЬССКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА
КОМИТЕТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ

**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Основная общеобразовательная школа с. Степное»**

Энгельсский муниципальный район Саратовская область
413155, Саратовская область, Энгельсский район, с. Степное, ул. Первомайская, д.14, тел. 8(8453)77-01-94

Директор МАОУ «ООШ с. Степное»
В.Н. Корниенко
приказ № от 28 февраля 2022 г.



ПАСПОРТ

**пищеблока МАОУ «ООШ с. Степное»
(структурное подразделение)**

Адрес месторасположения:
Саратовская область, Энгельсский район, с. Степное ул. Волжская д. 11

телефон: 8(8453) 77-01-94
эл почта: stepneng@mail.ru

Содержание

- 1. Общие сведения об образовательной организации:**
 - численность воспитанников по возрастным группам, в том числе численность льготной категории воспитанников
- 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: Корниенко Виктор Николаевич
Ответственный за питание обучающихся:
Заведующий хозяйством Шереверова Людмила Анатольевна
Численность педагогического коллектива: 5 человек

Количество групп по уровням образования: 2 группы

№ п/п	Классы	Количество групп	Численность воспитанников, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	Старшая группа	1	13	3
2	Младшая группа	1	9	5
Итого			22	8

2. Охват горячим питанием по возрастным группам воспитанников

Охват 100%

3. Модель предоставления услуги питания

(столовая на сырье, столовая доготовочная, буфетно-раздаточная)

Модель предоставления питания	Столовая на сырье
Оператор питания, наименование	МАОУ «ООШ с. Степное»
Адрес местонахождения	Саратовская область Энгельский район с. Степное ул. Волжская, д. 11.
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Корниенко Виктор Николаевич
Контактные данные: тел. /эл. почта	8(8453) 77-01-94 stepneng@mail.ru
Дата заключения контракта	Контракты на поставку продуктов, декабрь 2021 года
Длительность контракта	2022 год

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	Грузовая газель
Принадлежность транспорта	ООО «Белая долина»; ООО «Энгельсский хлебокомбинат»; ИП Грибцова; ООО «Интеграл»; ИП Даврешян.
Условия использования транспорта	Доставка продуктов питания

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	Централизованное
Горячее водоснабжение	Локальное (водонагреватель)
Отопление	Локальное (модульная котельная)
Водоотведение	Выгребная яма
Вентиляция помещений	Комбинированная

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

План-схема расположения помещений

19. Мясной цех;
20.28. Складские помещения;
21. Холодный цех;
22. Камната для приёма пищи персонала;
30. Овощной цех;
35. Горячий цех;
36. Шоколад чуждой посуды;
37. Раздаточная.

Энгельское отделение Саратовского филиала ФГУП Ростехинвентаризация-Федеральное БТИ"

Начальник филиала: 04 марта 2014 года	Бурдиков А.Н.	
Проверил:	Шабалина Т.В.	
Исполнитель:	Бурдиков Н.М.	

План поэтажный (ситуационный)
Нежилого здания

Энгельский район, с. Степное, ул. Волжская, д. 11.

Лист Листов
Масштаб 1:200

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, работающие на сырье
1	Складские помещения	7,3 м ²
2	Производственные помещения	
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	6,6 м ²
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	-
2.3	Мясо-рыбный цех	11,2 м ²
2.4	Доготовочный цех	
2.5	Горячий цех	11,5 м ²
2.6	Холодный цех	10,5 м ²
2.7	Мучной цех	-
2.8	Раздаточная	10,6 м ²
2.9	Помещение для резки хлеба	-
2.10	Помещение для обработки яиц	-
2.11	Моечная кухонной посуды	4,1 м ²
2.12	Моечная столовой посуды	
2.13	Моечная и кладовая тары	-
2.14	Производственное помещение буфетараздаточной	-
2.15	Посудомоечная буфетараздаточной	-
3	Комната для приема пищи (персонал)	11,8 кв.м

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
1	Овощной склад	Стеллаж «Эконом» 4-х сторонний	4 шт	2013 г.	2014 г.	100
2	Овощной цех	Овощерезка	1 шт	2013 г.	2014 г.	100
		Картофелечистка	1 шт	2013 г.	2014 г.	100

		Водонагреватель	1 шт	2013 г.	2014 г.	100
		Весы	1 шт	2013 г.	2014 г.	100
		Мойка для овощей 2-х секционная	1 шт	2013 г.	2014 г.	100
		Холодильник	1 шт	2013 г.	2014 г.	100
		Раковина	1 шт	2013 г.	2014 г.	100
		Стол разделочный с бортом	1 шт	2013 г.	2014 г.	100
4	Холодильный цех	Шкаф холодильный «POLARIS»	2 шт	2013 г.	2014 г.	100
		Морозильная камера - ларь	1 шт	2013 г.	2014 г.	100
		Шкаф для хранения хлеба	1 шт	2013 г.	2014 г.	100
5	Склад продуктовый	Стеллаж для хранения продуктов	2 шт	2013 г.	2014 г.	100
		Подтоварник	1 шт	2013 г.	2014 г.	100
6	Мясо-рыбный цех	Мясорубка	1 шт	2013 г.	2014 г.	100
		Разделочный стол с бортом	3 шт	2013 г.	2014 г.	100
		Водонагреватель	1 шт	2013 г.	2014 г.	100
		Раковина	1 шт	2013 г.	2014 г.	100
		Холодильник «Саратов»	2 шт	2013 г.	2014 г.	100
		Шкаф холодильный «POLARIS»	1 шт	2013 г.	2014 г.	100
		Мойка 2-х секционная	1 шт	2013 г.	2014 г.	100
7	Горячий цех	Вытяжка	2 шт	2013 г.	2014 г.	100
		Плита электрическая «abat»	2 шт	2013 г.	2014 г.	100
		Мойка 2-х секционная	1 шт	2013 г.	2014 г.	100
		Кипятильник «Косатво»	1 шт	2013 г.	2014 г.	100
		Стол разделочный с бортом	3 шт	2013 г.	2014 г.	100
		Печь конвекционная	1 шт	2013 г.	2014 г.	100
		Раковина	1 шт	2013 г.	2014 г.	100
8	Раздаточная	Холодильник «Саратов»	1 шт	2013 г.	2014 г.	100
		Стол раздаточный с бортом	2 шт	2013 г.	2014 г.	100

Указать перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями для каждого цеха в соответствии с **приложением 1. (Недостающие оборудование, не куда устанавливать)**

8.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования:

п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		Назначение	Марка	Производительность	Дата изготовления	Срок службы	Сроки профилактического осмотра
1	Овощерезка	Резка овощей	Robot coupe	20/1	2013 г.	10	ежегодно
2	Картофелечистка	Чистка картофеля	МОК- 150 М	150/1	2013 г.	10	ежегодно

3	Мясорубка	Приготовлен ия фарша	МИМ – 300 М	300/1	2013 г.	10	ежегодно
	Водонагреватель	Нагрев воды	I-150 thern	150/1	2013 г.	5	ежегодно
	Весы	Взвешивание продуктов	COS	500	2013 г.	15	ежегодно
	Холодильник	Для хранения продуктов	Саратов	60	2014	10	ежегодно
	Шкаф холодильный «POLARIS»	Для хранения продуктов	POLARIS	150	2014	10	ежегодно
	Шкаф холодильный «POLARIS»	Для хранения продуктов	POLARIS	150	2014	10	ежегодно
	Морозильная камера - ларь	Для хранения продуктов	DerBg	300	2013 г.	10	ежегодно
	Водонагреватель	Нагрев воды	I-150 thern	150/1	2013 г.	5	ежегодно
	Холодильник «Саратов»	Для хранения продуктов	Саратов	60	2014	10	ежегодно
	Шкаф холодильный «POLARIS»	Для хранения продуктов	POLARIS	150	2014	10	ежегодно
	Вытяжка	Вентиляция помещений	ЦМЧ	12/1	2013 г.	25	ежегодно
	Плита электрическая «abat»	Приготовлен ие пищи	«abat»	50/1	2014	15	ежегодно
	Кипятильник «Косатво»	Нагрев воды	Косатво	15/1	2014	5	ежегодно
	Печь конвекционная	Для выпекания	Smeg	3/1	2014	10	ежегодно
	Холодильник «Саратов»	Для хранения продуктов	Саратов	60	2014	10	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	-	-	-	-	Директор школы В.Н. Корниенко	В соответствии с графиком
2	Холодильное	-	-	-	-	Директор школы В.Н. Корниенко	В соответствии с графиком
3	Весоизмерительное	-	-	-	-	Директор школы В.Н. Корниенко	В соответствии с графиком

9. Штатное расписание работников пищеблока (аутсорсинг)

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика оборудования столовой, площадь М ²					
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	повар	1,5	1 человек	средне-специальное	-	7 лет	имеется

10. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов

11. Перечень нормативных и технологических документов:

- Примерное десятидневное меню
- Ежедневное меню
- Меню раскладка
- Технологические карты (ТК)
- 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
- Акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока по организации питания к новому учебному году
- Положение о бракеражной комиссии
- Приказ об организации питания
- Должностные инструкции персонала пищеблока
- Наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания