

Муниципальное общеобразовательное учреждение
"Средняя общеобразовательная школа №32 с углубленным изучением отдельных
предметов" Энгельсского муниципального района Саратовской области



УТВЕРЖДАЮ
Директор МОУ «СОШ №32»
/ С.А.Рогачева
приказ № основ-120 от « 28 » февраля 2022 г.

ПАСПОРТ

пищеблока МОУ «СОШ №32»

Адрес месторасположения: г.Энгельс, ул. Минская д.29

телефон: 8 (8453) 95-06-50
эл почта:engschool32@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:
Директор: Рогачева Светлана Александровна

Ответственный за питание обучающихся:
(социальный педагог) Умнова Алина Александровна

Численность педагогического коллектива: 131 человек

Количество классов по уровням образования: 78

№ п/п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	9	265	8
2	2 класс	9	259	2
3	3 класс	9	247	0
4	4 класс	8	224	0
5	5 класс	7	212	30
6	6 класс	7	211	28
7	7 класс	7	189	26

8	8 класс	7	185	22
9	9 класс	7	192	32
10	10 класс	4	111	7
11	11 класс	4	105	11
Итого		78	2200	10(ГПД)+156

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	995	995	100%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	10	10	100%
2	Учащиеся 5-8 классов	797	464	58%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	106	106	100%
	в т.ч. за родительскую плату	358	358	100%
3	Учащиеся 9-11 классов	408	271	66%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	50	50	100%
	в т.ч. за родительскую плату	221	221	100%
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	2200	1730	78,6%
	в том числе льготных категорий	10(ГПД)+156		

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	62	62	100%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	10	10	100%
2	Учащиеся 5-8 классов	0	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	0	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	62	62	100%
	в том числе льготных категорий	10	10	100%

3. Модель предоставления услуги питания

Модель предоставления питания	Столовая на сырье
Оператор питания, наименование	ООО «УспехЪ»
Адрес местонахождения	г.Энгельс, ул. Коммунистическая д.40
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Фролова Наталья Владимировна
Контактные данные: тел. / эл. почта	89272773674 , frolova-saratov@mail.ru
Дата заключения договора	1-4 классы - №6/22 от 01.03.2022 5-11 классы дотация, 1-4 классы ГПД- №7/22 от 01.03.2022
Длительность контракта	до 25.05.2022

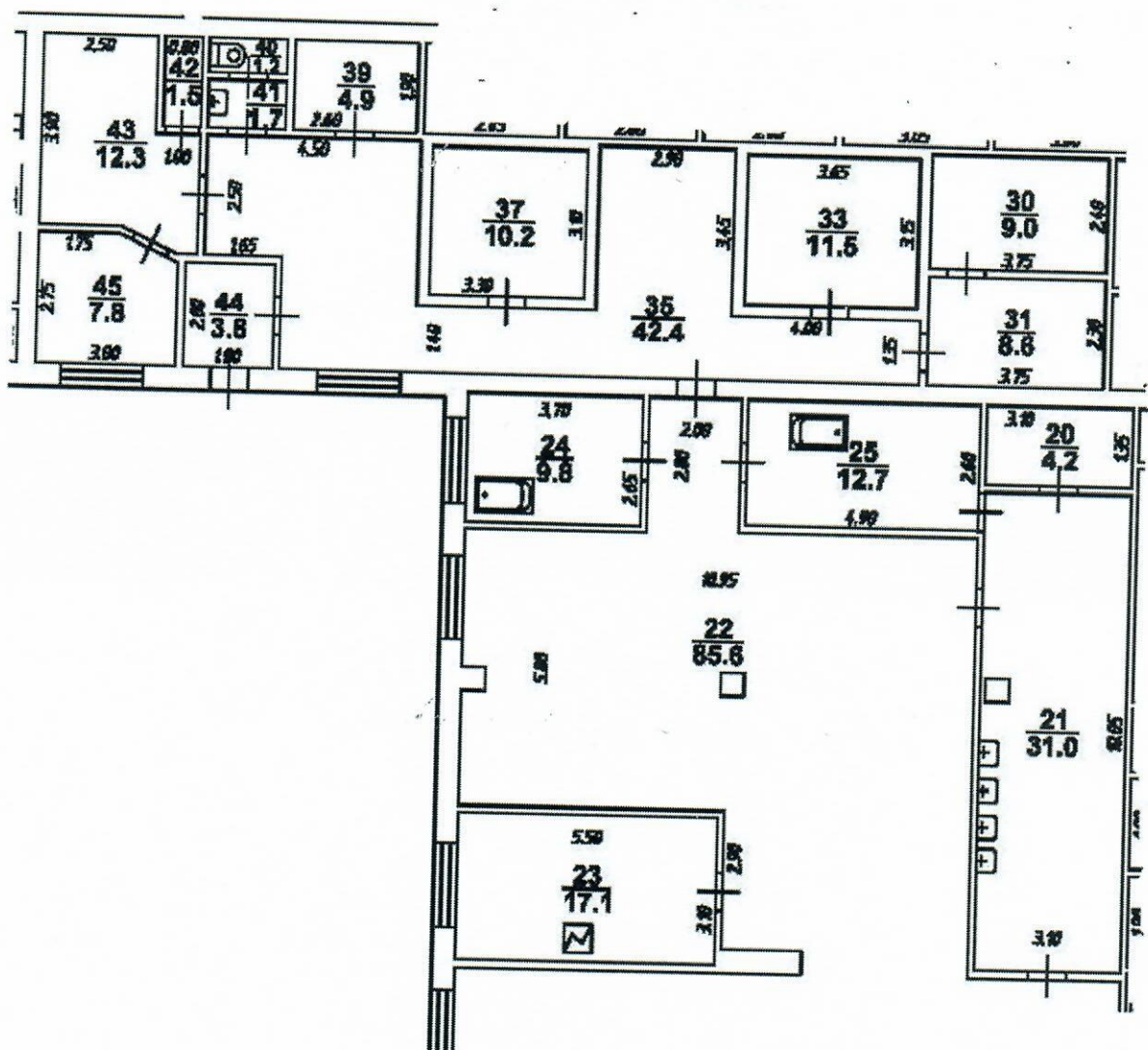
4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	Грузовой автомобиль
Принадлежность транспорта	Транспорт организации поставщика пищевой продукции
Условия использования транспорта	Перевозка пищевой продукции

5. Инженерное обеспечение пищеблока

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

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



- 20-помещение для хранения инвентаря и дез.средств;
- 21-мойка столовой посуды;
- 22-горячий цех;
- 23-кондитерский цех;
- 24- мясной цех;
- 25- мойка кухонной посуды;
- 30-склад для бакалеи;
- 31-помещение для просеивания муки;
- 33-холодильная камера (не рабочая);
- 37-холодильная камера;
- 39-овощной цех;
- 40,41 – туалет;
- 42- душевая;
- 43-раздевалка
- 44-выход для приема продуктов
- 45-кабинет зав. производства.

7. Материально-техническое оснащение пищеблока:
Перечень помещений и их площадь м²

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Площадь помещения, м ²
		Столовые, работающие на сырье
1	Складские помещения	13,2
2	Производственные помещения	26,9
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	4,9
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	-
2.3	Мясо-рыбный цех	9,8
2.4	Доготовочный цех	
2.5	Горячий цех	85,6
2.6	Холодный цех	10,2
2.7	Мучной цех	8,6
2.8	Раздаточная	
2.9	Помещение для резки хлеба	Специализированные столы для резки хлеба находятся в горячем цеху
2.10	Помещение для обработки яиц	Специализированная ванна для обработки в мясном цехе
2.11	Моечная кухонной посуды	12,7
2.12	Моечная столовой посуды	31,0
2.13	Моечная и кладовая тары	Стеллажи для хранения тары расположены в моечной столовой посуды
2.14	Производственное помещение буфетараздаточной	-
2.15	Посудомоечная буфетараздаточной	-
3	Комната для приема пищи (персонал)	12,3

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	Склад	Машина взбивальная	1	01.12.1994	1995 г.	100,00
2	Горячий цех	Машина протирочно-резательная МПР-350М	1	05.08.2008	2008 г.	100,00
3	Мясной цех	Мясорубка МИМ 300	1	05.08.2008	2008 г.	100,00
4	Мясной цех	Холодильная машина	1	01.12.1992	1993 г.	100,00
5	Мясной цех	Холодильная машина	1	01.12.1992	1993 г.	100,00
6	Горячий цех	Холодильник Саратов	1	01.12.1992	1993 г.	100,00
7	Кондитерский цех	Шкаф пекарный	1	01.12.1992	1993 г.	100,00
8	Горячий цех	Шкаф холодильный	1	01.12.1992	1993 г.	100,00
9	Горячий цех	Шкаф холодильный ШХК-400 м	1	25.08.2008	2008 г.	45,83
10	Горячий цех	Шкаф холодильный ШХН-1,00	1	25.08.2008	2008 г.	45,83
11	Горячий цех	Электрическая сковорода	1	01.12.1992	1993 г.	100,00
12	Горячий цех	Электрический котёл	1	01.12.1992	1993 г.	100,00
13	Склад для бакалеи	Контейнер для сыпучих	1	01.09.1992	1992 г.	100,00
14	Раздача	Мармит МЭ-1-018 в сборе	1	05.08.2008	2008 г.	91,67
15	Раздача	Мармит МЭС - 2С- 80 в сборе	1	05.08.2008	2008 г.	91,67
16	Горячий цех	Плита ПЭ-048 СП	1	05.08.2008	2008 г.	100,00
17	Кондитерский цех	Шкаф жарочный 2ШЖЭ - 1,36П-03	1	05.08.2008	2008 г.	91,67
18	Горячий цех	В/Н POLARIS P 80 V	1	31.03.2008	2008 г.	100,00
19	Горячий цех	В/Н POLARIS P 80 V	1	31.03.2008	2008 г.	100,00
20	Горячий цех	Плита электрическая четырехкомфорочная с жарочным шкафом ЭП-4ЖШ	1	24.12.2012	2013 г.	100,00
21	Горячий цех	Плита электрическая четырехкомфорочная с жарочным шкафом ЭП-4ЖШ	1	24.12.2012	2013 г.	100,00
22	Горячий цех	Плита электрическая четырехкомфорочная с жарочным шкафом ЭП-4ЖШ	1	24.12.2012	2013 г.	100,00
23	Горячий цех	Плита электрическая четырехкомфорочная с жарочным шкафом ЭП-4ЖШ	1	24.12.2012	2013 г.	100,00
24	Мясной цех	Шкаф холодильный низкотемпературный предназначен для	1	24.12.2012	2013 г.	5,00

		хранения замороженных пищевых Garboma F 1400				
25	Мойка столовой посуды	Ванна моечная трехсекционная (с цельнотянутой емкостью) для предприятий общественного питания ВМП-6-3-5РЧ	1	24.12.2012	2013 г.	100,00
26	Овощной цех	Машина картофелеочистительная переодического действия МОК-150М	1	24.12.2012	2013 г.	100,00
27	Горячий цех	Шкаф холодильный комбинированный	1	24.12.2012	2013 г.	100,00
28	Мойка столовой посуды	Электрический накопительный водонагреватель Thermexchampion ER 100V	1	24.12.2012	2013 г.	100,00
29	Горячий цех	Машина мясоперерабатывающая МИМ-300М	1	24.12.2012	2013 г.	100,00
30	Не работает	Овощерезка МПР-350М-02	1	24.12.2012	2013 г.	100,00
31	Кондитерский цех	Шкаф жарочный двухсекционный 2ШЖЭ-1, 36ЕП	1	24.12.2012	2013 г.	100,00
32	Кондитерский цех	Машина тестомесительная МТ-25	1	24.12.2012	2013 г.	5,00
33	Горячий цех	Пароварочный аппарат	1	24.12.2012	2013 г.	5,00
34	Горячий цех	Котел пищеварочный с негерметичной крышкой КПЭМ-160/9Т	1	24.12.2012	2013 г.	5,00
35	Горячий цех	Машина вибрационная	1	24.12.2012	2013 г.	100,00
36	Зал для приема пищи	Столы для питания	24	24.12.2012	2013 г.	100,00
37	Мойка столовой посуды	Стелаж для сушки тарелки	1	24.12.2012	2013 г.	100,00
38	Мойка столовой посуды	Стелаж для сушки тарелки	1	24.12.2012	2013 г.	100,00

8.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования:

п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		Назначение	Марка	Производительность	Дата изготовления	Срок службы (мес)	Сроки профилактического осмотра
1	Машина взбивальная	Для приготовления различных смесей	МВ-35М	Частота вращения 200 об/мин	01.12.1994	60	Раз в квартал
2	Машина протирачно-резательная	Нарезки продуктов	МПР-350М	600кг/ч	05.08.2008	60	Раз в квартал
3	Мясорубка	Для приготовления фарша	МИМ 300	300кг/ч	05.08.2008	48	Раз в квартал
4	Холодильная машина	Охлаждение продуктов			01.12.1992	96	Раз в квартал
5	Холодильная машина	Охлаждение продуктов			01.12.1992	96	Раз в квартал
6	Холодильник Саратов	Охлаждения продуктов		V = 120 л	01.12.1992	96	Раз в квартал
7	Шкаф пекарный	Для выпечки	ЭШВ-2	10 кВт	01.12.1992	60	Раз в квартал
8	Шкаф холодильный	Для охлаждения, заморозки и хранения продуктов		V = 400 л	01.12.1992	72	Раз в квартал
9	Шкаф холодильный	Для охлаждения, заморозки и хранения продуктов	ШХК-400 м	V = 400 л	25.08.2008	72	Раз в квартал
10	Шкаф холодильный	Для охлаждения, заморозки и хранения продуктов	ШХН-1,00	V = 400 л	25.08.2008	72	Раз в квартал
11	Электрическая сковорода	Для приготовления вторых блюд		9 кВт	01.12.1992	60	Раз в квартал
12	Электрический котёл	Для приготовления первых блюд		10 кВт	01.12.1992	60	Раз в квартал
13	Контейнер для сыпучих	Для хранения			01.09.1992		Раз в квартал
14	Мармит	Сохранения в горячем состоянии первых блюд	МЭ-1-018 в сборе	2,5 кВт	05.08.2008	60	Раз в квартал
15	Мармит	Сохранения в горячем состоянии вторых блюд	МЭС - 2С- 80 в сборе	2,2 кВт	05.08.2008	60	Раз в квартал
16	Плита	Приготовления первых вторых блюд	ПЭ-048 СП	12 кВт	05.08.2008	60	Раз в квартал
17	Шкаф жарочный	Выпечка хлебобулочных изделий	2ШЖЭ - 1,36П-03	10 кВт	05.08.2008	60	Раз в квартал
18	В/Н POLARIS	Водонагреватель	Р 80 V	80 л/ч	31.03.2008	60	Раз в квартал
19	В/Н POLARIS	Водонагреватель	Р 80 V	80 л/ч	31.03.2008	60	Раз в квартал
20	Плита электрическая четырехкомфорочная с жарочным шкафом	Приготовление первых вторых третьих блюд	ЭП-4ЖШ	16,8 кВт	24.12.2012	60	Раз в квартал
21	Плита электрическая четырехкомфорочная с жарочным шкафом	Приготовление вторых блюд	ЭП-4ЖШ	16,8 кВт	24.12.2012	60	Раз в квартал
22	Плита электрическая четырехкомфорочная с жарочным шкафом	Приготовление вторых блюд	ЭП-4ЖШ	16,8 кВт	24.12.2012	60	Раз в квартал
23	Плита электрическая четырехкомфорочная с жарочным шкафом	Приготовление вторых блюд	ЭП-4ЖШ	16,8 кВт	24.12.2012	60	Раз в квартал

24	Шкаф холодильный низкотемпературный	для хранения замороженных пищевых	Garboma F 1400	V = 1400 л	24.12.2012	96	Раз в квартал
25	Ванна моечная трехсекционная (с цельнотянутой емкостью) для предприятий общественного питания	Для мытья посуды	ВМП-6-3-5РЧ		24.12.2012	72	Раз в квартал
26	Машина картофелеочистительная переодического действия	Для чистки картофеля	МОК-150М	150 кг/час	24.12.2012	36	Раз в квартал
27	Шкаф холодильный комбинированный	Для охлаждения, заморозки и хранения продуктов		V = 500 л	24.12.2012	96	Раз в квартал
28	Электрический накопительный водонагреватель Thermexchampion		ER 100V	100 л/ч	24.12.2012	60	Раз в квартал
29	Машина мясоперерабатывающая	Для измельчения мяса	МИМ-300М	300 кг/час	24.12.2012	48	Раз в квартал
30	Овощерезка	Для измельчения овощей	МПР-350М-02	350 кг/час	24.12.2012	60	
31	Шкаф жарочный двухсекционный	Выпечка хлебобулочных изделий	2ШЖЭ-1, 36ЕП	10 кВт	24.12.2012	60	Раз в квартал
32	Машина тестомесительная	Для замеса дрожжевого теста	МТ-25	65 кг/час	24.12.2012	60	Раз в квартал
33	Пароварочный аппарат	Приготовление изделий на пару		75 кг/час	24.12.2012	60	Раз в квартал
34	Котел пищеварочный с негерметичной крышкой	Для приготовления бульонов и третьих блюд	КПЭМ-160/9Т	V = 160 л	24.12.2012	60	Раз в квартал
35	Машина вибрационная	Для мытья картофеля		2500 кг/час	24.12.2012	72	Раз в квартал
36	Столы для питания				24.12.2012	72	Раз в месяц
37	Стелаж для сушки тарелки				24.12.2012	72	Раз в месяц
38	Стелаж для сушки тарелки				24.12.2012	72	Раз в месяц

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 аренды	нет	По мере необходимости	По мере необходимости	ООО "Успех"	Согласно СанПин
2	Механическое	Договор аренды	нет	По мере необходимости	По мере необходимости	ООО "Успех"	Согласно СанПин
3	Холодильное	Договор аренды	нет	По мере необходимости	По мере необходимости	ООО "Успех"	Согласно СанПин
4	Весомизмерительное	Договор аренды	нет	По мере необходимости	По мере необходимости	ООО "Успех"	Согласно СанПин

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 оборудования	Перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями
1	Машина взбивальная	1	1995 г.	100,00	-
2	Машина протирочно-резательная МПР-350М	1	2008 г.	100,00	-
3	Мясорубка МИМ 300	1	2008 г.	100,00	-
4	Холодильная машина	1	1993 г.	100,00	-
5	Холодильная машина	1	1993 г.	100,00	-
6	Холодильник Саратов	1	1993 г.	100,00	-
7	Шкаф пекарный	1	1993 г.	100,00	-
8	Шкаф холодильный	1	1993 г.	100,00	-
9	Шкаф холодильный ШХК-400 м	1	2008 г.	45,83	-
10	Шкаф холодильный ШХН-1,00	1	2008 г.	45,83	-
11	Электрическая сковорода	1	1993 г.	100,00	-
12	Электрический котёл	1	1993 г.	100,00	-

13	Контейнер для сыпучих	1	1992 г.	100,00	-
14	Мармит МЭ-1-018 в сборе	1	2008 г.	91,67	-
15	Мармит МЭС - 2С- 80 в сборе	1	2008 г.	91,67	-
16	Плита ПЭ-048 СП	1	2008 г.	100,00	-
17	Шкаф жарочный 2ШЖЭ - 1,36П-03	1	2008 г.	91,67	-
18	В/Н POLARIS P 80 V	1	2008 г.	100,00	-
19	В/Н POLARIS P 80 V	1	2008 г.	100,00	-
20	Плита электрическая четырехкомфорочная с жарочным шкафом ЭП-4ЖШ	1	2013 г.	100,00	-
21	Плита электрическая четырехкомфорочная с жарочным шкафом ЭП-4ЖШ	1	2013 г.	100,00	-
22	Плита электрическая четырехкомфорочная с жарочным шкафом ЭП-4ЖШ	1	2013 г.	100,00	-
23	Плита электрическая четырехкомфорочная с жарочным шкафом ЭП-4ЖШ	1	2013 г.	100,00	-
24	Шкаф холодильный низкотемпературный предназначен для хранения замороженных пищевых Garboma F 1400	1	2013 г.	5,00	-
25	Ванна моечная трехсекционная (с цельнотянутой емкостью) для предприятий общественного питания ВМП-6-3-5РЧ	1	2013 г.	100,00	-
26	Машина картофелеочистительная периодического действия МОК-150М	1	2013 г.	100,00	-
27	Шкаф холодильный комбинированный	1	2013 г.	100,00	-
28	Электрический накопительный водонагреватель Thermexchampion ER 100V	1	2013 г.	100,00	-
29	Машина мясоперерабатывающая МИМ-300М	1	2013 г.	100,00	-
30	Овощерезка МПР-350М-02	1	2013 г.	100,00	-
31	Шкаф жарочный	1	2013 г.	100,00	-

	двухсекционный 2ШЖЭ-1, 3БЕП				
32	Машина тестомесительная МТ- 25	1	2013 г.	5,00	-
33	Пароварочный аппарат	1	2013 г.	5,00	-
34	Котел пищеварочный с негерметичной крышкой КПЭМ-160/9Т	1	2013 г.	5,00	-
35	Машина вибрационная	1	2013 г.	100,00	-
36	Столы для питания	24	2013 г.	100,00	-
37	Стеллаж для сушки тарелки	1	2013 г.	100,00	-
38	Стеллаж для сушки тарелки	1	2013 г.	100,00	-

9.1. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений, площадь М ²	
		Количество единиц оборудования для бытовых целей	площадь – 12,3,шкаф-2.
1.	Раздевалка		площадь – 12,3,шкаф-2.
2.	Кабинет зав.производства		площадь- 7,8 , стол – 1, стул-1, стеллаж – 1, шкаф – 3.

10. Штатное расписание работников пищеблока (аутсорсинг)

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика оборудования столовой, площадь М ²				
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалифика- ционный разряд	стаж работы
1	Повар	3	100%	Соответствует должности	Более 10 лет	Имеется
2	Заведующая производством	1				
3	Кухонные работники	4				
	Мойщики	2				
4	Буфетчица	1				

11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов (для 1 классов);
самообслуживание (2-11 классы).

12. Перечень нормативных и технологических документов:

Перечень нормативных и технологических документов	Наличие нормативных и технологических документов в МОУ «СОШ №32»
Перспективное 10-дневное меню	имеется
Ежедневное меню	имеется

Меню раскладка	имеется
Технологические карты (ТК)	имеется
Технико-технологические карты (ТТК) при включении в рацион питания новой кулинарной продукции с пониженным содержанием соли и сахара	имеется
Накопительная ведомость	имеется
График приема пищи	имеется приказ основ-416 от 31.08.2021
Гигиенический журнал (сотрудники)	имеется
Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	имеется
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	имеется
Журнал бракеража готовой пищевой продукции	имеется
Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	имеется
Ведомость контроля за рационом питания	имеется
Приказ о составе бракеражной комиссии	Имеется приказ № основ-393 от 30.08.2021
График дежурства преподавателей в столовой	имеется
Акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока по организации питания к новому учебному году	имеется
Программа по совершенствованию системы организация питания обучающихся	имеется
Положение об организации питания обучающихся	Имеется приказ № основ-5 от 11.01.2021
Положение о бракеражной комиссии	Имеется приказ № основ-5 от 11.01.2021
Приказ об организации питания	Имеется приказ № основ-393 от 30.08.2021
Должностные инструкции персонала пищеблока	имеется
Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП	имеется , программа от 01.09.2021г.
Требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы	имеется
Наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания	имеется