

Муниципальное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа № 16»  
Энгельсского муниципального района Саратовской области

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МОУ «СОШ № 16»  
 Л.Н.Ахтырченко  
приказ №   
от «» сентября 2023г.



## ПАСПОРТ

**пищеблока МОУ «СОШ № 16»**

Адрес местоположения:  
Саратовская область, г.Энгельс,  
ул. Одесская, д.№ 34

телефон: 8-8453-95-68-56  
эл.почта: engschool16@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: Ахтырченко Лилия Николаевна

Ответственный за питание обучающихся:

ответственный за организацию питания Т.В. Исайкина, заместитель директора по УВР

Численность педагогического коллектива: 852 человек

Количество классов по уровням образования: 30

№ п/п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	4	121	-
2	2 класс	3	96	-
3	3 класс	3	96	-
4	4 класс	3	89	-
5	5 класс	4	93	13
6	6 класс	4	77	9
7	7 класс	3	103	19
8	8 класс	3	86	12
9	9 класс	2	90	14
10	10 класс	0	19	3
11	11 класс	1	11	3
Итого			852	73

## 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	402	402	100%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	-	-	-
2	Учащиеся 5-8 классов	359	63	17,5%

	в т.ч. учащиеся льготных категорий	53	53	14,7%
	в т.ч. за родительскую плату	10	10	0,1%
3	Учащиеся 9-11 классов	120	20	16,6%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	20	20	16,6%
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	852	475	55,7%
	в том числе льготных категорий	73	73	8,5%

## 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	402	25	6,2
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	-	-	-
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	0	0	0
	в том числе льготных категорий	0	0	0

## 3. Модель предоставления услуги питания

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

Модель предоставления питания	буфетно-раздаточная
Оператор питания, наименование	ООО «Большая перемена»
Адрес местонахождения	Саратовская область, г. Балаково, ул. Московская, д. 79

Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Волков С.Н.
Контактные данные: тел. / эл. почта	8-927-224-76-10 peremena.bolsh@yandex.ru
Дата заключения контракта	1. 10.01.2023г 2. 01.09.2023г.
Длительность контракта	1. 30.12.2023г. 2. 29.09.2023г.

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

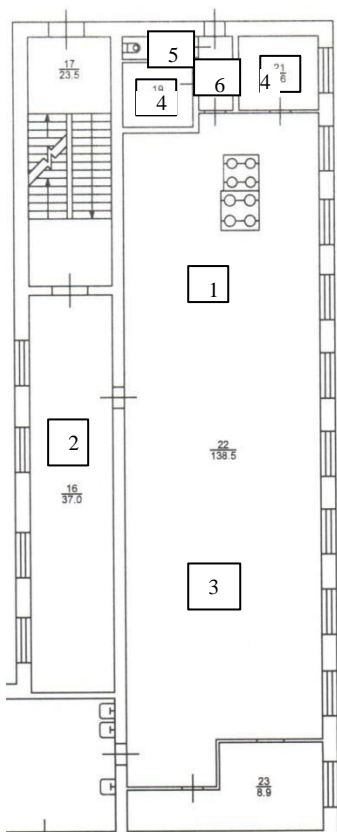
Вид транспорта	грузовая газель
Принадлежность транспорта	ООО «Большая перемена»
Условия использования транспорта	ООО «Большая перемена»

#### 5. Инженерное обеспечение пищеблока

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

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

План-схема расположения помещений



1. Кухня с плитами
2. Мойка
3. Обеденный зал
4. Складское помещение
5. Туалет
6. Коридор

## 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>	
			Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения	10	
2	Производственные помещения	48	
2.1	Производственное помещение буфетараздаточной	48	
2.2	Посудомоечная буфетараздаточной	37	

### 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	Буфетараздаточная, мойка буфетараздаточной	Плита электрическая четырехконфорочная с жарочным шкафом ЭП-4ЖШ	2	Ноябрь, 2012	Ноябрь, 2012	50
		Стеллаж предназначенный для размещения и сушки тарелок на предприятиях общепита СР-960/400/1675	2	2012	2012	50
		Стол предназначенный для общепита СР-900/600/870	1	2012	2012	50
		Машина вибрационная предназначенная для процесса просеивания муки	1	2012	2012	50
		Котел пищеварочный с негерметичной крышкой КПЭМ-160/9Т	1	Ноябрь, 2012	Ноябрь, 2012	50
		Пароварочный конвективный аппарат электрический ПКА-6-1/1ПМ	1	Октябрь, 2012	Октябрь, 2012	50
		Машина картофелеочистительная	1	Октябрь, 2012	Октябрь, 2012	50
		Электрический	1	-	-	50

	накопительный водонагреватель Thermexchampion ER100					
	Шкаф холодильный комбинированный	2	Ноябрь, 2012	Ноябрь, 2012	50	
	Шкаф холодильный	1	Октябрь, 2012	Октябрь, 2012	50	
	Машина мясоперерабатывающая МИМ- 300М	1	Октябрь, 2012	Октябрь, 2012	50	
	Ванна моечная	1	Декабрь, 2012	Декабрь, 2012	50	
	Электроплита	1			50	
	Мармит вторых блюд, электрический	1	Декабрь, 2011	Декабрь, 2011	50	
	Жарочный шкаф	1	-	-	50	
	Тестомесилка	1	-	-	50	
	Мясорубка электрическая	1	-	-	50	

Перечень недостающего оборудования:

- протирачная машина
- овощерезка
- посудомоечная посуда

## 8.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования:

п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		Назначение	Марка	Производительность	Дата изготовления	Срок службы	Сроки профилактического осмотра
1	Плита электрическая четырёхконфорочн ая с жарочным шкафом ЭП-4ЖШ	Для приготовле ния первых, вторых и третьих блюд в наплитной посуде, для варки полуфабрик атов из мяса, рыбы, овощей, выпечки мелкоштуч ных мучных изделий и запекания творожных блюд	ЭП- 4ЖШ	Мощность – 16,8 кВт	Ноябрь, 2012	Не указан	1 раз в месяц

2	Стеллаж предназначенный для размещения и сушки тарелок на предприятиях общепита СР-960/400/1675	Для размещения и сушки тарелок на предприятиях общепита	СР-960/400/1675	-	2012	Не указан	Не указан
3	Стол предназначенный для общепита СПР-900/600/870	Для общепита	СПР-900/600/870	-	2012	Не указан	Не указан
4	Машина вибрационная предназначенная для процесса просеивания муки	Для процесса просеивания муки		-	2012	Не указан	Не указан
5	Котел пищеварочный с негерметичной крышкой КПЭМ-160/9Т	Для кипячения воды, приготовления бульонов, первых блюд, напитков, компотов	КПЭМ-160/9Т	Мощность – 18 кВт	Ноябрь, 2012	10 лет	1 раз в месяц
6	Пароварочный конвективный аппарат электрический ПКА-6-1/1ПМ с подставкой ПК-	Для приготовления продуктов питания	ПКА-6666-1/1ПМ	Мощность – 9,0 кВт	Октябрь, 2012	10 лет	Не указан
7	Машина картофелеочистительная	Для очистки картофеля и корнеплодов (свекла, морковь) от кожуры	МОК-150М	Мощность – 0,75 кВт	Октябрь, 2012	Не указан	1 раз в месяц
8	Электрический накопительный водонагреватель Thermexchampion ER100	Для обеспечения горячей водой различных помещений	Thermexchampion ER100	Мощность – 1,5 кВт			
9	Шкаф холодильный комбинированный	Для хранения замороженных пищевых продуктов в	ШХК-400М	Потребление электроэнергии – 6 кВт за сутки	Ноябрь, 2012	Не указан	Не указаны



		низкотемпературном отделении, кратковременного хранения пищевых продуктов в среднетемпературном отделении					
10	Шкаф холодильный	Для кратковременного хранения пищевых продуктов	Carbom a	Мощность – 0,5 кВт	Октябрь, 2012	Не указан	1 раз в год
11	Машина мясоперерабатывающая МИМ-300М	Для измельчения мяса и рыбы на фарш, повторного измельчения котлетной массы	МИМ-300М	Мощность – 1,44 кВт	Октябрь, 2012	Не указан	1 раз в месяц
12	Ванна моечная	Для мытья ручным способом столовой посуды	ВМП6-3-5 РЧ с полкой		Декабрь, 2012	Не указан	Не указан
13	Электроплита	Для приготовления первых, вторых и третьих блюд	-	нет документов			
14	Мармит вторых блюд, электрический	Поддерживает установленную температуру пищи при хранении и раздаче	МЭВ-2С-80	Мощность – 1,5 кВт	Декабрь, 2011	10 лет	1 раз в 6 месяцев
15	Жарочный шкаф	Для выпечки мелкоштучных мучных изделий и запекания	-	нет документов	-	-	-

		творожных блюд					
16	Тестомесилка	Для замеса теста	-	нет документов	-	-	-
17	Мясорубка электрическая	Для измельчения мяса и рыбы на фарш, повторного измельчения котлетной массы	-	нет документов	-	-	-

### 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	нет	нет	нет	нет	питающая организация	по мере загрязнения
2	Механическое	нет	нет	нет	нет	питающая организация	по мере загрязнения
3	Холодильное	нет	нет	нет	нет	питающая организация	по мере загрязнения
4	Весомизмерительное	нет	нет	нет	нет	питающая организация	по мере загрязнения

**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	Плита электрическая четырехконфорочная с жарочным шкафом ЭП-4ЖШ	2	Ноябрь, 2012	50	1.Протирочная машина
2	Стеллаж предназначенный для размещения и сушки тарелок на предприятиях общепита СР-960/400/1675	2	2012	50	2. Овощерезка
3	Стол предназначенный для общепита СПР-900/600/870	1	2012	50	3. Посудомоечная посуда
4	Машина вибрационная предназначенная для процесса просеивания муки	1	2012	50	
5	Котел пищеварочный с негерметичной крышкой КПЭМ-160/9Т	1	Ноябрь, 2012	50	
6	Пароварочный конвективный аппарат электрический ПКА-6-1/1ПМ	1	Октябрь, 2012	50	
7	Машина картофелеочистительная	1	Октябрь, 2012	50	
8	Электрический накопительный водонагреватель Thermexchampion ER100	1		50	
9	Шкаф холодильный комбинированный	2	Ноябрь, 2012	50	
10	Шкаф холодильный	1	Октябрь, 2012	50	
11	Машина мясоперерабатывающая МИМ-300М	1	Октябрь, 2012	50	
12	Ванна моечная	1	Декабрь, 2012	50	
13	Электроплита	1		50	
14	Мармит вторых блюд, электрический	1	Декабрь, 2011	50	
15	Жарочный шкаф	1	-	50	
16	Тестомесилка	1	-	50	
17	Мясорубка	1	-	50	

электрическая				
---------------	--	--	--	--

### 9.1. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений, площадь - 10 М <sup>2</sup>
		Количество единиц оборудования для бытовых целей
1.	Складские помещения	Стеллаж – 2 шт.

### 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	Раздатчик	1	100%	среднее специальное		38	Да
2	Кухонный работник	1	100%	среднее специальное		5	Да

### 11. Форма организации питания обучающихся

В МОУ «СОШ № 16» предусмотрено предварительное накрытие столов

-

### 12. Перечень нормативных и технологических документов:

В МОУ «СОШ № 16» имеются следующие документы:

- Перспективное 10- дневное меню
- Ежедневное меню
- 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
- График дежурства преподавателей в столовой
- Программа по совершенствованию системы организация питания обучающихся
- Положение об организации питания обучающихся
- Положение о бракеражной комиссии
- Приказ об организации питания
- Должностные инструкции персонала пищеблока
- Наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания