

# **ПАСПОРТ**

**пищеблока МБОУ «СОШ с.Симоновка Калининского района  
Саратовской области»**  
**наименование образовательной организации**

**Адрес месторасположения: Саратовская область, Калининский район,  
с.Симоновка, ул.Советская, д.22**

**телефон: 8(84549)4-75-22 эл почта: [simonovka2007@yandex.ru](mailto:simonovka2007@yandex.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, указываются следующая информация:**

Руководитель образовательной организации: Максимкина Антонина Николаевна

Ответственный за питание обучающихся: Чунакова Наталья Николаевна

Численность педагогического коллектива: 26 чел.

Количество классов по уровням образования

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	1	12	11
2	2 класс	1	8	8
3	3 класс	1	5	4
4	4 класс	1	7	7
5	5 класс	1	12	5
6	6 класс	1	10	3
7	7 класс	1	6	
8	8 класс	1	13	4
9	9 класс	1	12	3
10	10 класс	1	4	
11	11 класс	1	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	30	30	100 %
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	30	30	100
2	Учащиеся 5-8 классов	41	41	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	12	12	30
	в т.ч. за родительскую плату	29	29	70

3	Учащиеся 9-11 классов	18	18	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	3	3	17
	в т.ч. за родительскую плату	15	15	83
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	89	89	100
	в том числе льготных категорий	45	45	100

## 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			
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			
2	Учащиеся 5-8 классов	41	3	7
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	3	3	100
	в т.ч. за родительскую плату			
3	Учащиеся 9-11 классов			
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату			
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	41	3	7
	в том числе льготных категорий	3	3	100

### 3. Модель предоставления услуги питания (столовая на сырье, столовая доготовочная, буфето-раздаточная)

Модель предоставления питания	<b>столовая на сырье</b>
-------------------------------	--------------------------

Оператор питания, наименование	ИП «Баклан Т.П.»
Адрес местонахождения	Саратовская область, Калининский район, с.Симоновка, ул.Советская, д.10
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Баклан Татьяна Петровна, предприниматель
Контактные данные: тел. / эл. почта	Тел.8(927)1206806 Email: <a href="mailto:baklan8888@mail.ru">baklan8888@mail.ru</a>
Дата заключения контракта	Договор № 39 от 18.08.2023 г
Длительность контракта	31.12.2023г

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

Вид транспорта	Газель
Принадлежность транспорта	-транспорт образовательной организации -транспорт оператора питания -транспорт организации поставщика пищевой продукции <b>-транспорт ИП. предоставляющего пищевую продукцию</b> -арендуемый транспорт
Условия использования транспорта	Доставка продуктов по предварительной заявке

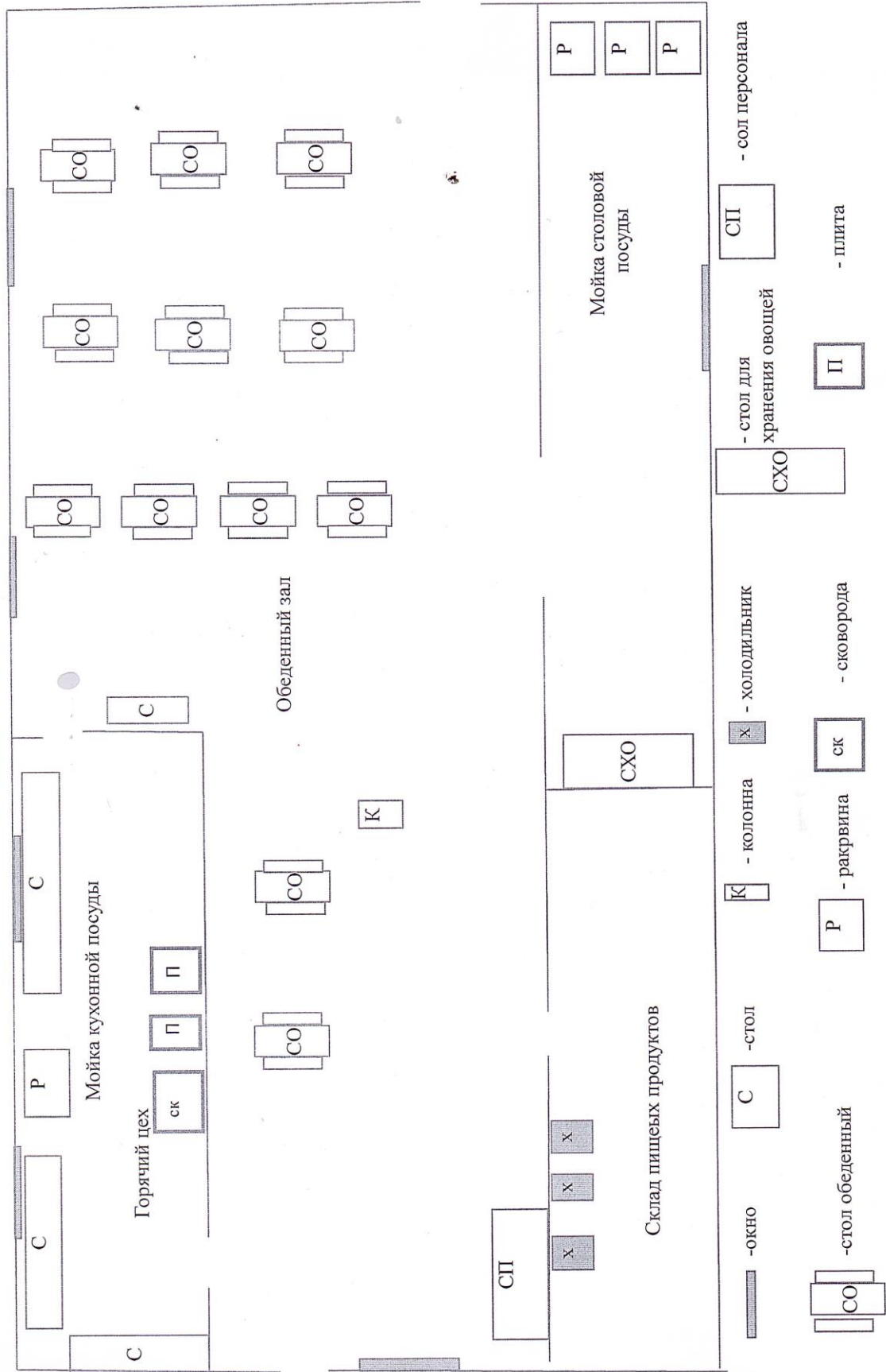
#### 5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	(централизованное, собственная скважина, другие ведомственные источники)
Горячее водоснабжение	(централизованное, собственная котельня, водонагреватель, резервное горячее водоснабжение)
Отопление	(централизованное, <b>собственная котельная</b> )
Водоотведение	(централизованное, локальные сооружения, другие)
вентиляция помещений	(естественная, искусственная, комбинированная)

**6. Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока-54 человека**

Приложение №3

Схема пищеблока МБОУ «СОШ с.Симоновка Калининского района Саратовской области»



**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, м <sup>2</sup>	Столовые, работающие на сырье	Столовые доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения		19,5		
2	Производственные помещения		16		
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)				-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)				-
2.3	Мясо-рыбный цех			-	-
2.4	Доготовочный цех	-	-		-
2.5	Горячий цех		8		-
2.6	Холодный цех		8		-
2.7	Мучной цех			-	-
2.8	Раздаточная		2		
2.9	Помещение для резки хлеба			-	-
2.10	Помещение для обработки яиц			-	-
2.11	Моечная кухонной посуды		15,9		-
2.12	Моечная столовой посуды		17,4		-
2.13	Моечная и кладовая тары				--

2.14	Производствен ное помещение буфетараздаточной	-	-	-	-
2.15	Посудомоечная буфетараздаточной	-	-	-	-
3	Комната для приема пищи		81,46		

### 8.1 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	Кухня (Горячий цех)	Плита электрическая 4-х комфорочная без духового шкафа	1	22/1 -2010 г	2010 г	30
		Плита электрическая 4-х комфорочная с духовым шкафом	1	2011 г	2011 г	30
		Сковорода электрическая кухонная	1	2009г	2012 г	25
		Шкаф жарочный – х секционный				
		Котел пищеварочный электрический 160 л				
		Котел пищеварочный электрический 60 л				
		Пароконвектомат				



		Универсальная кухонная машина				
		Производственные столы	3/2	2019г /2023	2020г /2023	0
		Холодильный шкаф среднетемпературный				
		Раковина для мытья рук	1	2019г	2020г	0
2	Холодный цех	Производственные столы	2	2019	2020г	0
		Холодильный шкаф среднетемпературный				
		Моечная ванна для овощей	3	2010г	2015г	0
3	Мясо-рыбный цех	Мясорубка, производственная 4,3 кг/час	1	2019 г	2020 г.	0
		Машина для тонкого измельчения пищевых продуктов (протирка)				
4	Овощной цех	Овощерезательная машина				
		Картофелечистка				
5	Мучной цех	Машина тестомесильная габаритная 60 л				
		Шкаф расстоечный тепловой				

Указать перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями для каждого цеха в соответствии с **приложением А.**

## 8.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования:

№ п/п	Наименование технологическо го оборудовани я	Характеристика оборудования					
		назначение	марк а	производ ит ельность	дата изгото вления	срок службы	сроки профилак ти ческого осмотра
1	Тепловое	Плита электрическая 2шт	ПЭП 0,48 М- ДШ	17 кВт	2010г	неогранич ен	1р в квартал
		Шкаф электропекарный					
		Котел пищеварительный					
		Котел пищеварочный электрический опрокидывающийся					
		Шкаф жарочный электрический					
		Шкаф расстоечный тепловой электрический					
		Аппарат пароварочныйконвекти вный электрический кухонный					
		Сковорода электрическая универсальная кухонная -1	СЭ- 0,25 В	1000Вт	11.2012	10 лет	1рвкварт ал
2	Механичес- кое	Машина тестомесительн ая малогабаритная					
		Машина кухонная универсальная					
		Машина кухонная универсальная					

		Машина картофелеочистительная					
		Машина протиручнорезательная					
		Мясорубка для предприятий общественного питания МИМ 600 -1	ЭМШ 35/30 0-4 -	4,3 кг/ч	18.07.2019	неограничен	1р в квартал
		Хлеборезка					
3	Холодильное	Шкафы холодильные серии «Рапсодия»					
		Камера холодильная POLAIR					
		Стол охлаждаемый					
		Холодильники копресссионные двухкамерные «Атлант 2» -1шт				-	1 р в квартал
		Бирюса	110		11.2021г		
		Саратов	105 КШМ К 335/125		09.06.2007	15 лет	1 р в квартал
4	Весоизмерительное	Весы платформенные для статического взвешивания					
		Весы электронные	AD	-	2019	-	1 р в год

### 8.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:

№	Наименование	Характеристика мероприятий
---	--------------	----------------------------

п/п	технологическое оборудования	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

### 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 и оборудования	перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями
1	тепловое	3	2010 г	30	нет
2	механическое	1	2019 гг	0	нет
3	холодильное	3	2021г	0	нет

### 9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М <sup>2</sup>
		Количество единиц оборудования для бытовых целей
1	Помещение уборочного инвентаря	
2	Гардероб персонала с душевой	

3	Санузел для персонала кухни	
4	Комната персонала кухни	

### 10. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика оборудования столовой -, площадь М <sup>2</sup>					
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Зав. производством						
2	Технолог						
3	Повара	1	100%	Среднее специальное	3	2	Есть в наличии
4	Рабочие кухни (помощники повара)	1	100%	средние		25	Есть в наличии

### 11. Форма организации питания обучающихся

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

### 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
  - Журнал общественного контроля за организацией питания
- Журнал регистрации неисправности технологического оборудования
- Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и склада

- 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
- Требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы
- 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)			
		Котлетоформовочный аппарат (при необходимости)			
		Раковина для	Раковина для		

		мытья рук	мытья рук		
2.4	Доготовочный 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 Пароконвектома т или Конвектомат	Жарочный шкаф или Пароконвектома т 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	Весоизмеритель ное оборудование	Весоизмеритель ное оборудование	
		Производственные столы	Производственн ые столы	Производственн ые столы	
		Холодильный шкаф среднетемператур ный	Холодильный шкаф среднетемперату рный	Холодильный шкаф среднетемперату рный	
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	
2.6	Холодный цех	Производственные столы (не менее 2-х)	Производственн ые столы (не менее 2-х)	Производственн ые столы (не менее 2-х)	
		Холодильный шкаф	Холодильный шкаф	Холодильный шкаф	

		среднетемператур ный (не менее 2-х)	среднетемперату рный (не менее 2-х)	среднетемперату рный (не менее 2-х)	
		Привод универсальный или Овощерезательная машина, МРОВ	Привод универсальный или Овощерезательн ая машина, МРОВ, слайстер, блендер	Овощерезательн ая 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	
		Весоизмерительное 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)	<b>Совмещается с горячим цехом:</b> 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	
		Весоизмерительное оборудование	Весоизмерительное оборудование	Весоизмерительное оборудование	
		Моечные ванны	Моечные ванны	Моечные ванны	
		Холодильный шкаф	Холодильный шкаф		

		среднетемпературный	среднетемпературный		
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук		
2.8	Раздаточная	<b>При наличии зала:</b> 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	
		Производственный стол	Производственный стол	Производственный стол	
		Хлеборезательная машина	Хлеборезательная машина		
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук		
2.10	Помещение для обработки яиц	Производственный стол	Производственный стол	Совмещается с доготовочным 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	Производственный стол	Производственный стол	Производственный 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: Производственный стол	Производственный стол	Производственный 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	
2.1 3	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	
2.1 4	Производственное помещение буфетараздаточной				Производственные столы (не менее двух)
					Электроплита
					Микроволновая печь
					Холодильные шкафы среднетемпературные (не менее двух)
					Раковина для мытья рук
2.1 5	Посудомоечная буфетараздаточной				Моечные ванны для мытья посуды (3 шт.)
					Двухсекционная ванна (для стеклянной посуды и приборов)
					Стеллаж стационарный или Шкаф для хранения посуды
					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*