

## ПАСПОРТ

### **Пищеблока муниципального образовательного учреждения «Средней общеобразовательной школы №7»**

Адрес ОУ  
Телефон

Саратовская область, г. Саратов, ул. Аткарская, д. 1в  
8(8452) 51-82-00 эл.почта [sarsosh7@mail.ru](mailto:sarsosh7@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 пищеблока
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:**

Адрес ОУ Саратовская область, г. Саратов, ул. Аткарская, д. 1в  
Телефон 8(8452) 51-82-00  
Расчетная вместимость школы   96   человек в одну смену  
Фактически детей 626 человек  
Руководитель образовательной организации: Трофимова Ирина Викторовна  
Ответственный за питание обучающихся: Рябцева Светлана Георгиевна  
Численность педагогического коллектива:  37  чел.

**Количество классов по уровням образования**

№№ п/п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего человек	В том числе льготной категории, чел
1.	1 класс	2	53	53
2.	2 класс	2	59	59
3.	3 класс	2	59	59
4.	4 класс	2	56	56
5.	5 класс	2	60	7
6.	6 класс	2	65	12
7.	7 класс	2	54	13
8.	8 класс	3	73	17
9.	9 класс	3	87	9
10.	10 класс	1	27	5
11.	11 класс	1	33	4

## 2. Охват горячим питанием по возрастным группам обучающихся

### 2.1 Охват одноразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся

№№ пп	Контингент по группам обучающихся	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием	
			Количество, чел.	% от числа обучающихся
<b>1.</b>	Учащиеся 1-4 классов	<b>227</b>	227	100%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	<b>227</b>	227	100%
<b>2.</b>	Учащиеся 5-8 классов	<b>252</b>	252	100%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	<b>49</b>	49	100%
	в т.ч. за родительскую плату	<b>210</b>	210	70%
<b>3.</b>	Учащиеся 9-11 классов	<b>147</b>	147	100%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	<b>18</b>	18	100%
	в т.ч. за родительскую плату	<b>129</b>	129	70%
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	<b>626</b>	626	80%
	в том числе льготных категорий	<b>294</b>	294	100%

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

В общеобразовательном учреждении имеется:

№ п/п	Тип пищеблока	Да/Нет
1	Столовая, работающая на сырье	Да
2	Столовая-догоготовочная (работающая на полуфабрикатах)	Нет
3	Буфет-раздаточная	да

4	Буфет	да
5	Помещение для приема пищи	да
6	Отсутствует все вышеперечисленное	-

Модель предоставления услуги питания	Комбинат школьного питания
Оператор питания, наименование	ООО «Большая Перемена»
Адрес местонахождения	Саратовская область, г.Балаково, ул.Московская, д.79
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Волков Сергей Николаевич, директор
Контактные данные: тел. / эл. почта	8(927)224-76-10 / bpkshp@mail.ru
Дата заключения контракта	Договор № 352388 от 11.12.2023 г.
Длительность контракта	До 27.12.2024 г.

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

№ п/п	Транспорт	Да/Нет
1	Специализированный транспорт школы	НЕТ
2	Специализированный транспорт организации общественного питания, обслуживающей школу	ДА
3	Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов	да
4	Специализированный транспорт ИП, обслуживающего школу	да
5	Специализированный транспорт отсутствует	

## 5. Инженерное обеспечение пищеблока:

<b>1. Водоснабжение</b>	
централизованное	+
собственная скважина учреждения	-
в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность	-
вода привозная	-
<b>2. Горячее водоснабжение</b>	
централизованное	-
собственная котельная	-
водонагреватель	+
наличие резервного горячего водоснабжения	-
<b>3. Отопление</b>	
централизованное	+
собственная котельная и пр.	
<b>4. Водоотведение</b>	
централизованное	+
выгреб	
локальные очистные сооружения	
прочие	
<b>5. Вентиляция</b>	
естественная	+
механическая	+

## 6. Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока-108 человек

**7. Материально-техническое оснащение пищеблока: Перечень помещений и их площадь м2 (перечень и площадь помещений в зависимости от модели предоставления питания)**

№№ пп	Наименование цехов и помещений	Площадь помещения м			
		Столовые школьно базовые, м2	Столовые, работающие на сырь	Столовые догоготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения	-	-	-	-
2	Производственные помещения				
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	<b>16,5</b>			
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	-	-	-	-
2.3	Мясо -рыбный цех	<b>11,0</b>			
2.4	Догоготовочный цех	-	-	-	-
2.5	Горячий цех	<b>50,3</b>			
2.6	Холодный цех	-			
2.7	Мучной цех	-			
2.8	Раздаточная				
2.9	Помещение для резки хлеба	-			
2.10	Помещение для обработки яиц	-			
2.11	Моечная кухонной посуды	<b>9,9</b>			
2.12	Моечная столовой посуды	<b>27</b>			
2.13	Моечная и кладовая тары	<b>5,7</b>			
2.14	Производствен ное помещение буфета - раздаточной	-			
2.15	Посудомоечная буфета - раздаточной	-			
3.	Комната для приема пищи (персонал)	-			

## 8. Характеристика пищеблока.

Набор помещений	Площадь, м <sup>2</sup>	Наименование оборудования	Кол-во шт.
Обеденный зал		Столы обеденные	10
		Стулья	96
		Раковины для мытья рук	3
		Электрополотенца	-
Раздаточная зона		Мармит 1-х блюд	1
		Мармит 2-х блюд	1
		Мармит 3-х блюд	1
		Холодильный прилавок (витрина, секция)	1
		Прилавок нейтральный	-
		Прилавок для столовых приборов	-
		Другое	-
Горячий цех		Плита электрическая 4-х конф.	1
		Жарочный (духовой) шкаф	2
		Котел пищеварочный	-
		Электрическая сковорода	-
		Зонт вентиляционный	1
		Пароконвектомат	1
		Столы производственные	2
		Моечная ванна 1-о или 2-х секционная	1
		Универсальный механический привод для готовой продукции или овощерезательная машина с протирачной насадкой и мясорубка для готовой продукции	0
		Весы электронные для готовой продукции	0
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	1



	Миксер 10-20л	-
	Тележка сервировочная	1
	Тележка для сбора грязной посуды	1
	Хлеборезка	-
	Шкаф для хранения хлеба	-
	Подставки под кухонный инвентарь	1
	Стеллаж кухонный настенный	0
	Раковина для мытья рук	1
	Другое	
Холодный цех	Стол производственный	0
	Весы электронные	0
	Шкаф холодильный среднетемпературный	0
	Универсальный механический привод или овощерезательная машина	0
	Бактерицидная установка	0
	Моечная ванна	0
	Весы электронные	0
	Раковина для мытья рук	0
Доготовочный цех	Стол производственный	0
	Шкаф холодильный среднетемпературный	0
	Шкаф холодильный низкотемпературный	0
	Моечная ванна	0
	овощерезательная машина с протирачной насадкой и мясорубка для готовой продукции	0
	овощерезательная машина и мясорубка для сырой продукции	0
	Весы электронные	0
	Раковина для мытья рук	0
Мучной цех	Стол производственный	
	Тестомесильная машина	
	Пекарский шкаф	
	Стеллаж кухонный	
	Моечная ванна	
	Весы электронные	
	Раковина для мытья рук	

Помещение для обработки яйца	нет	Моечная ванна 3-х секционная	
		или Моечная ванна 1-о секционная и 2 емкости	
		Стол производственный	
		Шкаф холодильный	
		Овоскоп	
		Раковина для мытья рук	
Мясо-рыбный цех		Стол производственный	1
		Моечная ванна 3-х секц.	1
		Стеллаж кухонный	
		Электропривод для сырой продукции	
		или электромясорубка	1
		Весы электронные	-
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1
		Шкаф холодильный низкотемпературный	1
		Полка для разделочных досок	
		Раковина для мытья рук	1
Овощной цех (первичной обработки)		Моечная ванна 1х секц.	1
		Стол производственный	2
		Стеллаж кухонный настенный	-
		Весы	-
		Стеллаж кухонный	-
		Картофелеочистительная машина	1
		Раковина для мытья рук	1
Овощной цех (вторичной обработки)		Моечная ванна 2-х секц.	
		Стол производственный	
		Овощерезательная машина	1
		Стеллаж кухонный настенный	
		Стеллаж кухонный	
		Весы	
		Шкаф холодильный среднетемпературный	
		Раковина для мытья рук	
Моечная		Моечная ванна.	1

кухонной посуды и инвентаря		Стеллаж кухонный	2
		Зонт вентиляционный	-
		Водонагреватель	1
		Раковина для мытья рук	
Моечная столовой посуды		Стол для сбора отходов	2
		Стол производственный	1
		Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды	1
		Моечная ванна 1-х секц. для стаканов и столовых приборов	1
		Посудомоечная машина	-
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	1
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	0
		Зонт вентиляционный	-
		Водонагреватель проточный	1
		Раковина для мытья рук	
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря		Шкаф для уборочного инвентаря	0
		Душевой поддон	0
		Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств	0
		Раковина для мытья рук	
Склад для хранения овощей		Контейнер для хранения и транспортировки овощей	
		Стеллажи	
		Шкаф холодильный среднетемпературный	
		Подтоварники	
Склад для сыпучих продуктов		Стеллажи	2
		Подтоварники	-
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1
Склад для хранения скоропортящихся продуктов		Шкаф холодильный среднетемпературный	
		Шкаф холодильный низкотемпературный	
Загрузочная продуктов		Подтоварник	
		Весы товарные электронные	
Складские помещения отсутствуют	-	-	

## 9. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

	Площадь, м <sup>2</sup>	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	2,8	унитаз-1шт, раковина для мытья рук -1шт
Гардеробная персонала	18,5	вешалки
Душевые для сотрудников пищеблока	-	отсутствует
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется		самостоятельно

## 10. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п Наименование должностей

№ п/п	Наименование должностей	Количество ставок	Укомплектованность	Базовое образование	Квалификационный разряд	Стаж работы	Наличие медкнижки
1	Зав.производство м	1	100%	Среднее специальное	6		Медкнижка в наличии
2	Технолог	0					
3	Повар	2	100%	Среднее специальное	-		Медкнижка в наличии
4	Рабочие кухни (помощники повара)	1	100%	Среднее	-		Медкнижка в наличии

## 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
- Ведомость контроля за рационом питания
- Приказ о составе бракеражной комиссии 13
- График дежурства преподавателей в столовой
- Акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока по организации питания к новому учебному году
- Программа по совершенствованию системы организации питания обучающихся
- Положение об организации питания обучающихся
- Положение о бракеражной комиссии
- Приказ об организации питания
- Должностные инструкции персонала пищеблока
- Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП
- Требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы
- Наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания