

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 52 СТАНЦИИ КАРАМЫШ
КРАСНОАРМЕЙСКОГО РАЙОНА САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ»

УТВЕРЖДАЮ:



Директор
МБОУ «СОШ №52 ст.Карамыш»
Е.Е.Костюкович
Приказ №283 о/д от 13.11.2023 года

**ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА
МБОУ «СОШ № 52 ст.КАРАМЫШ»**

Адрес месторасположения
412810, Саратовская область, Красноармейский район, ст.Карамыш,
ул.Октябрьская, д.11, телефон: 8(84550) 2-08-30,
электронная почта: krassclstkaramysh@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: Костюкович Елена Евгеньевна

Ответственный за питание обучающихся: Голобородова Татьяна Александровна

Численность педагогического коллектива: 15 чел.

Количество классов по уровням образования: 11

№ п/п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел
1	1 класс	1	9	9
2	2 класс	1	13	13
3	3 класс	1	14	14
4	4 класс	1	16	16
5	5 класс	1	12	6
6	6 класс	1	14	5
7	7 класс	1	16	8
8	8 класс	1	16	7
9	9 класс	1	13	4
10	10 класс	1	3	1
11	11 класс	1	2	0
ИТОГО:		11	128	83

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	22	22	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	22	22	100
2	Учащиеся 5-8 классов	58	27	46,6
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	19	19	100
	в т.ч. за родительскую плату	8	8	13,8
3	Учащиеся 9-11 классов	18	11	61,1
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	3	3	100
	в т.ч. за родительскую плату	8	8	44,4
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	128	60	46,9
	в том числе льготных категорий	44	44	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	30	30	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	30	30	100
2	Учащиеся 5-8 классов	58	31	53,4
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	7	7	100
	в т.ч. за родительскую плату	24	24	41,4
3	Учащиеся 9-11 классов	18	7	38,9

	в т.ч. учащиеся льготных категорий	2	2	100
	в т.ч. за родительскую плату	5	5	27,8
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	128	68	53,1
	в том числе льготных категорий	39	39	100

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

Модель предоставления питания	Комбинат школьного питания
Оператор питания, наименование	1. ИП Астафурова Г.Н. 2. ИП Рогожин С.А.
Адрес местонахождения	1. 412800, Саратовская область, г.Красноармейск, ул.Ленина, д. 67/2 2. 412800, Саратовская обл г Красноармейск ул. Герцена, д.11, кв.2
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Астафурова Галина Николаевна Рогожин Сергей Александрович
Контактные данные: тел. / эл. почта	8(84550)2-21-97, ИП Астафурова Г.Н. 89053270372, ИП Рогожин С.А.
Дата заключения контракта	Контракты от 01.09.2023г
Длительность контракта	31.05.2024г.

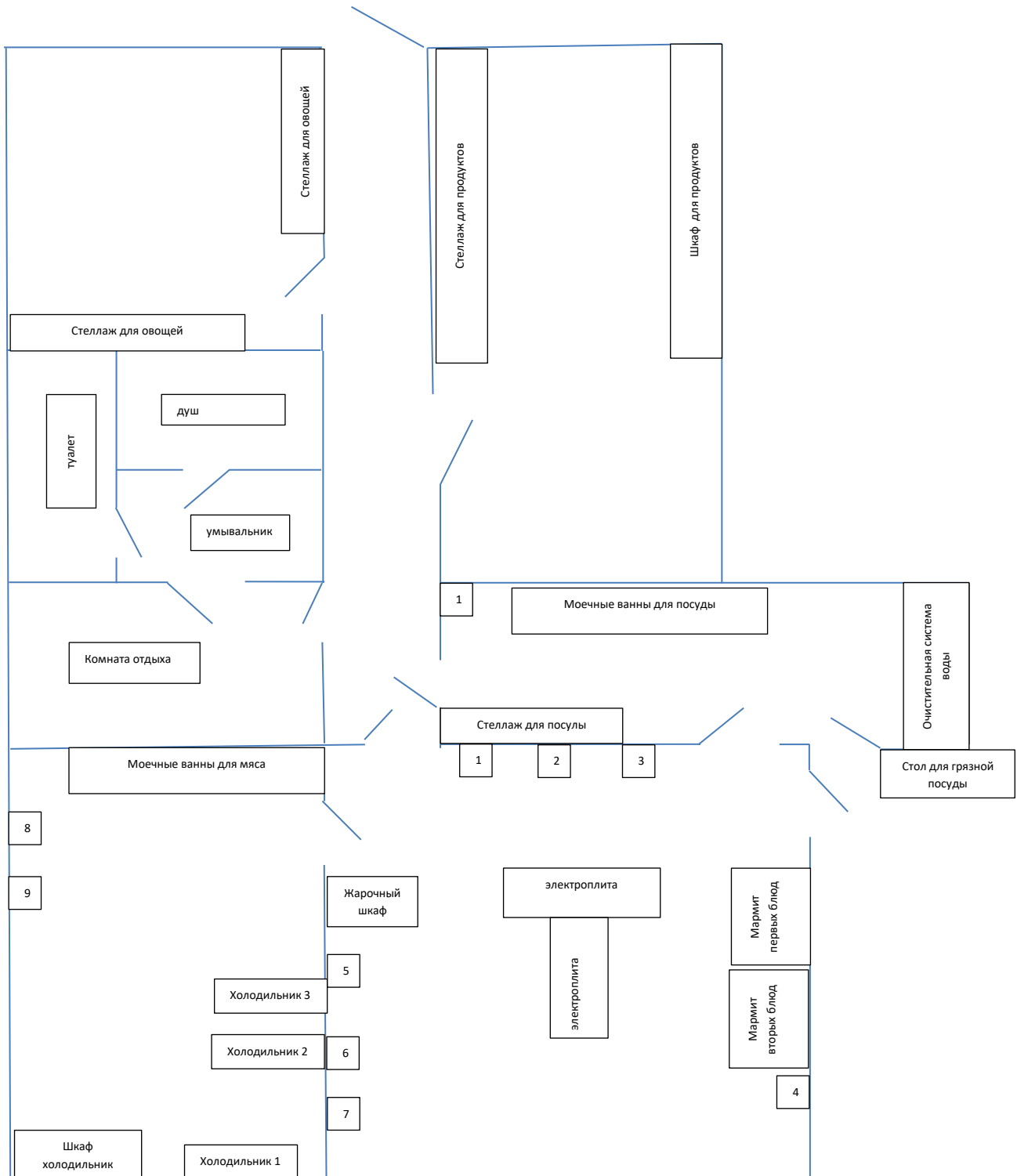
4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	Газель
Принадлежность транспорта	транспорт ИП. предоставляющего пищевую продукцию
Условия использования транспорта	Доставка продуктов по предварительной заявке

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	водонагреватель
Отопление	котельная МУП "Газтрансмаш"
Водоотведение	локальные сооружения
Вентиляция помещений	комбинированная

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



1 – стол «Вареная рыба»;
 2 – стол «Вареное мясо»;
 3 – стол «Готовая продукция»;
 5 – стол «Сырые овощи»;

6 – стол «Вареные овощи»;
 7 – стол «Хлеб»;
 8 – стол «Сырое мясо»;
 9 – стол «Сырая рыба».

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 школьно-базовые, м ²	Столовые, работающие на сырье	Столовые доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения	10,3	-	-	-
2	Производственные помещения	16,5	-	-	-
2.1	Овощной цех	10,3	-	-	-
2.2	Горячий цех	37,2	-	-	-
2.3	Холодный цех	16,2	-	-	-
2.4	Раздаточная	37,2	-	-	-
2.5	Помещение для резки хлеба	37,2	-	-	-
2.6	Помещение для обработки яиц	16,2	-	-	-
2.7	Моечная Кухонной и столовой посуды	21,8	-	-	-
3	Комната для приема пищи (персонал)	7,6	-	-	-

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	Процент изношенности и оборудования
1	Горячий цех	Плита электрическая 4-х конфорочная	1	2009	2009	50
		Плита электрическая 3-х конфорочная	1	1990	1990	100
		Жарочный шкаф электрический	2	2009	2009	50
		Мармит для первых блюд	1	2009	2009	30
		Мармит для вторых блюд	1	2009	2009	30
2	Холодный цех	Холодильный шкаф «Carboma»	1	2010	2010	30
		Холодильник	1	2015	2015	30

		«Бирюса»				
		Холодильник «STINOL»	1	2014	2014	30
		Холодильник «BOSCH»	1	2022	2022	0

8.2. Дополнительные характеристики технологического оборудования:

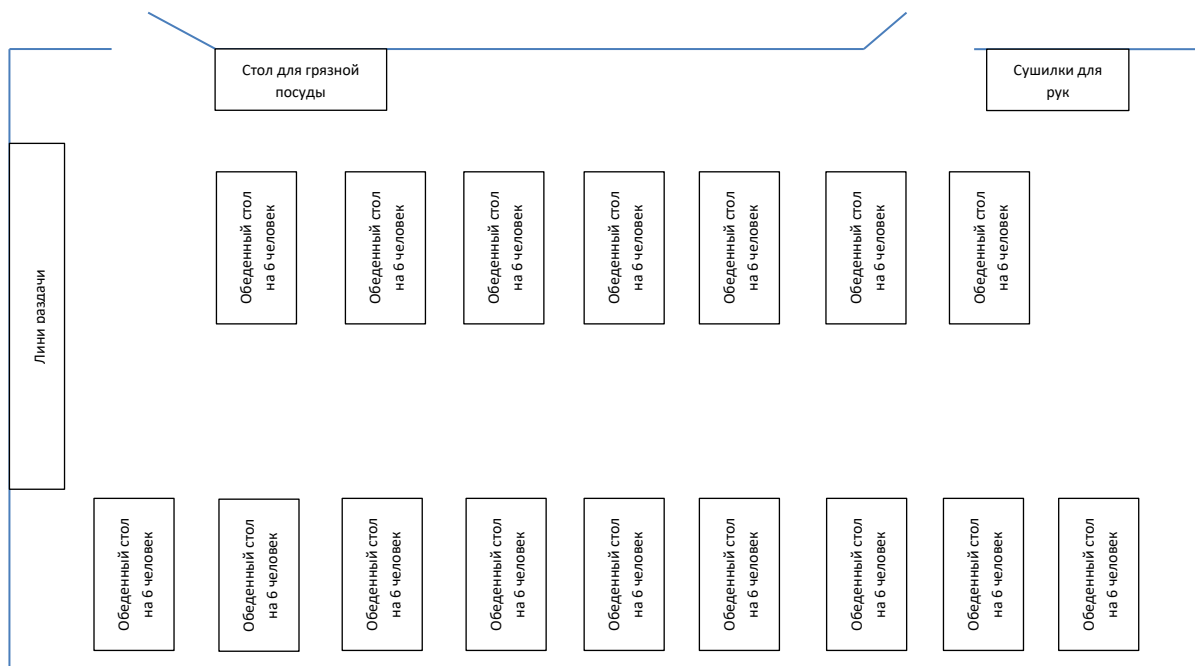
№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика мероприятий					
		назначение	марка	Производительность	Дата изготовления	Срок службы	Сроки профилактического осмотра
1	Тепловое	Плита электрическая	ПЭП – 0, 48-4М-1	12 кВт	2009	неограничен	1 р в квартал
		Плита электрическая	-	12 кВт	1990	неограничен	
		Шкаф жарочный электрический	ШЖЭ П-2	8 кВт	2009	неограничен	1 р в квартал
		Водонагреватель	-	1,5 кВт	2021	неограничен	1 р в квартал
		Мармит для первых блюд	-	3 кВт	2009	неограничен	1 р в квартал
		Мармит для вторых блюд	-	3 кВт	2009	неограничен	1 р в квартал
2	Механическое	Мясорубка механическая		-	2020	неограничен	1 р в квартал
3	Холодильное	Холодильный шкаф	Carboma V700	-	2010	неограничен	1 р в квартал
		Холодильник	Бирюса	-	2015	неограничен	1 р в квартал
		Холодильник	STINOL	-	2014	неограничен	1 р в квартал
		Холодильник	BOSCH	-	2021	неограничен	1 р в квартал
4	Весозмерительное	Весы электронные		-	2022	неограничен	1 р в год

8.3. Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика мероприятий					
		Наименование договора на тех.осмотр	Наличие договора на проведение метрологических работ	Проведение ремонта	План приобретения нового и замена старого оборудования	Ответственный за состояния оборудования	График санитарной обработки оборудования
1	Тепловое	нет	нет	по мере необходимости	имеется	завхоз	имеется

				МОСТИ			
2	Механическое	нет	нет	по мере необходимости	имеется	завхоз	имеется
3	Холодильное	нет	нет	по мере необходимости	имеется	завхоз	имеется

9.1. Характеристика помещения и оборудования столовой, план-схема столовой



№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования в столовой, площадь м ²			
		Количество единиц оборудования	Дата его приобретения	Процент изношенности оборудования	Перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями
1	тепловое		1	0	0
2	механическое				
3	холодильное	4	2010		

9.2. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений, площадь М ²
		Количество единиц оборудования для бытовых целей
1	Помещение уборочного инвентаря	1,8
2	Комната персонала кухни	7,6
3	Санузел для персонала кухни	2,0

10. Штатное расписание работников пищеблока

№ 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	100%	Средне-специально	-	20	имеется

				е			
2	Кухонный рабочий	1	100%	среднее	-	25	имеется

11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрывание столов

12. Перечень нормативных и технологических документов:

- Примерное двухнедельное меню
- Ежедневное меню
- Меню раскладки
- Технологические карты (ТК)
- 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
- 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
- Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП
- 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	Раковина для		

		мытья рук	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	Мясо-рыбный 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 мытья рук	Раковина для 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 Пароконвектомат или Конвектомат	Жарочный шкаф или Пароконвектомат или Конвектомат	
		Плита электрическая	Плита электрическая	Плита электрическая	
		Привод универсальный или протирачная машина	Привод универсальный или протирачная машина	Привод универсальный или протирачная машина	
		Весомеasuringное оборудование	Весомеasuringное оборудование	Весомеasuringное оборудование	
		Производственные столы	Производственные столы	Производственные столы	
		Холодильный шкаф среднетемпературный	Холодильный шкаф среднетемпературный	Холодильный шкаф среднетемпературный	
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	
2.6	Холодный цех	Производственные столы (не менее 2-х)	Производственные столы (не менее 2-х)	Производственные столы (не менее 2-х)	
		Холодильный шкаф	Холодильный шкаф	Холодильный шкаф	
		среднетемпературный (не менее 2-х)	среднетемпературный (не менее 2-х)	среднетемпературный (не менее 2-х)	
		Привод универсальный или Овощерезательная машина, МРОВ	Привод универсальный или Овощерезательная машина, МРОВ, слайстер, блендер	Овощерезательная машина, МРОВ, слайстер, блендер	
		Моечная ванна (для овощей,	Моечная ванна (для овощей,	Моечная ванна (для овощей,	

		зелени, фруктов, не подлежащих термической обработке)	зелени, фруктов, не подлежащих термической обработке)	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)	Совмещается с горячим цехом: 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	При наличии зала: 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	
		Хлебобрезательная машина	Хлебобрезательная 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	
2.13	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 буфет-раздаточной				Производственные столы (не менее двух)
					Электроплита
					Микроволновая печь
					Холодильные шкафы среднетемпературные (не менее двух)
					Раковина для мытья рук
2.1 5	Посудомоечная буфет-раздаточной				Моечные ванны для мытья посуды (3 шт.)
					Двухсекционная ванна (для стеклянной посуды и приборов
					Стеллаж стационарный или Шкаф для 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