

Муниципальное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа № 18 имени Андрея Андреевича Мыльникова»  
Энгельсского муниципального района Саратовской области

Утверждаю  
Директор МОУ «СОШ № 18  
им. А.А. Мыльникова»



/М.В.Горемыко/  
приказ № 89-од от «02» марта 2022 г.

## ПАСПОРТ

**пищеблока МОУ «СОШ №18 им. А.А. Мыльникова»**

Адрес месторасположения: 413111, Саратовская область, г. Энгельс, ул. Строительная, д. 32

телефон: (8453) 77 – 99 – 93  
электронная почта: engels18school@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: Горемыко Михаил Владимирович

Ответственный за питание обучающихся: Алаторцева Ольга Николаевна,  
заместитель директора по УВР

Численность педагогического коллектива: 73 человека

Количество классов по уровням образования: 53

№ п/п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	5	161	
2	2 класс	6	160	
3	3 класс	5	160	
4	4 класс	5	131	
5	5 класс	6	150	20
6	6 класс	7	171	26
7	7 класс	6	145	18
8	8 класс	5	128	16
9	9 класс	5	126	16
10	10 класс	1	26	3
11	11 класс	2	49	8
<b>Итого</b>		<b>53</b>	<b>1407</b>	<b>107</b>

## 2. Охват горячим питанием по возрастным группам обучающихся

### 2.1 Охват одnorазовым 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	612	612	100%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	-	-	-
2	Учащиеся 5-8 классов	594	95	16%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	80	80	100%
	в т.ч. за родительскую плату	15	15	100%

3	Учащиеся 9-11 классов	201	32	16%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	27	27	100%
	в т.ч. за родительскую плату	5	5	100%
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	1407	793	56,3%
	в том числе льготных категорий	107	107	100%

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

Модель предоставления питания	столовая на сырье
Оператор питания, наименование	ООО «Большая Перемена»
Адрес местонахождения	413850, Саратовская область, город Балаково, улица Московская, дом 79
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Волков Сергей Николаевич
Контактные данные: тел. / эл. почта	8 927 224 76 10
Дата заключения контракта	10.01.2022г.
Длительность контракта	31.12.2022г.

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

Вид транспорта	автомобильный
Принадлежность транспорта	ООО «Большая перемена»
Условия использования транспорта	Договор

**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

## 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 Столовые, работающие на сырье
1	Складские помещения	9,1
2	Производственные помещения	0
3	Овощной цех (первичной обработки овощей)	8,9
4	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	0
5	Мясо-рыбный цех	11,8
6	Доготовочный цех	0
7	Горячий цех	45,5
8	Холодный цех	8,3
9	Мучной цех	5,0
10	Раздаточная	0
11	Помещение для резки хлеба	0
12	Помещение для обработки яиц	0
13	Моечная кухонной посуды	11,7
14	Моечная столовой посуды	
15	Моечная и кладовая тары	0
16	Производственное помещение буфетараздаточной	0
17	Посудомоечная буфетараздаточной	0

18	Комната для приема пищи (персонал)	0
----	---------------------------------------	---

### 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.	Моечная кухонной посуды	Водонагреватель электрический накопительный "Edisson" 80л	1	2021	2021	
2	Мясо-рыбный цех	Шкаф холодильный низкотемпературный односекционный ШН-0,5	2	2011	2011	100
3	Горячий цех	Машина тестомесительная МТ-25	1	2011	2011	100
4	Овощной цех (первичной обработки овощей)	Машина картофелеочистительная МОК-300 М	1	2011	2011	100
5	Холодный цех	Измельчитель овощей «Гамма – 5А»	1	2011	2011	100
6	Горячий цех	Котел пищеварочный с негерметичной крышкой и прямоугольным варочным сосудом КЭ-160К	1	2011	2011	100
7	Горячий цех	Пароварочный конвективный аппарат электрический ПКА6-1/1ПМ	1	2011	2011	100
8	Горячий цех	Плита электрическая четырехконфорочная с жарочным шкафом, с облицовкой из углеродистой стали с лакокрасочным покрытием ПЭ-0.48 ШП	2	2011	2011	100
9	Горячий цех	Шкаф двухсекционный с облицовкой из углеродистой стали с лакокрасочным покрытием 2ШЖЭ-1,36	1	2011	2011	100
10	Горячий цех	Электросковорода	1	2015	2015	100
11	Горячий цех	Мармитная плита	1	1981	1981	100
12	Горячий цех	Электроплита	1	1968	1968	100
13	Холодный цех	Холодильник «Саратов»	1	1993	1993	100
14	Холодный цех	Холодильник «Атлант»	1	2008	2008	100
15	Холодный цех	Холодильник «Поситроник»	1	2008	2008	100

16	Горячий цех	Стол производственный разделочный	1	2011	2011	100
17	Овощной цех (первичной обработки овощей)	Стол производственный разделочный	1	2011	2011	100
18	Мясо-рыбный цех	Стол производственный разделочный	1	2011	2011	100
19	Моечная кухонной посуды	Ванна моечная 3-х секционная	1	2011	2011	100
20	Моечная кухонной посуды	Стеллаж кухонный комбинированный	1	2011	2011	100
21	Горячий цех	Стеллаж кухонный комбинированный	1	2011	2011	100
22	Мясо-рыбный цех	Шкаф холодильный комбинированный двухсекционный ШХК-400М	1	2011	2011	100

Указать перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями для каждого цеха в соответствии с **приложением 1**.

## 8.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования:

п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		Назначение	Марка	Производительность	Дата изготовления	Срок службы	Сроки профилактического осмотра
1	Водонагреватель электрический накопительный	Нагрев воды	"Edisson" 80	170 мин	2021	Не указан	Раз в квартал
2	Шкаф холодильный низкотемпературный односекционный	Заморозка и хранение продуктов	ШН-0,5	Объём-500 л	2011	Не указан	Раз в квартал
3	Машина тестомесительная	Замес теста	МТ-25	65 кг/ч	2011	Не указан	Раз в квартал
4	Машина картофелеочистительная	Очистка картофеля	МОК-300 М	300 кг/ч	2011	Не указан	Раз в квартал
5	Измельчитель овощей	Измельчение овощей	«Гамма – 5А»	До 400 кг/ч	2011	8 лет	Раз в квартал
6	Котел пищеварочный с негерметичной крышкой и прямоугольным варочным сосудом	Приготовление пищи	КЭ-160К	Объём 160 л	2011	10 лет	Раз в квартал
7	Пароварочный конвективный аппарат электрический	Приготовление пищи на пару	ПКА6-1/1ПМ		2011	10 лет	Раз в квартал





4	Весомизмерительное	Договор аренды	нет	По мере необходимости	По мере необходимости	ООО «Большая Перемена»	Согласно СанПин
---	--------------------	----------------	-----	-----------------------	-----------------------	------------------------	-----------------

### 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	Водонагреватель электрический накопительный «Edisson» 80л	1	2021		-
2	Шкаф холодильный низкотемпературный односекционный ШН-0,5	2	2011	100	-
3	Машина тестомесительная МТ-25	1	2011	100	-
4	Машина картофелеочистительная МОК-300 М	1	2011	100	-
5	Измельчитель овощей «Гамма – 5А»	1	2011	100	-
6	Котел пищеварочный с негерметичной крышкой и прямоугольным варочным сосудом КЭ-160К	1	2011	100	-
7	Пароварочный конвективный аппарат электрический ПКА6-1/1ПМ	1	2011	100	-
8	Плита электрическая четырехконфорочная с жарочным шкафом, с облицовкой из углеродистой стали с лакокрасочным покрытием ПЭ-0.48 ШП	2	2011	100	-
9	Шкаф двухсекционный с облицовкой из углеродистой стали с лакокрасочным покрытием 2ШЖЭ-1,36	1	2011	100	-
10	Электросковорода	1	2015	100	-
11	Мармитная плита	1	1981	100	-
12	Электроплита	1	1968	100	-
13	Холодильник	1	1993	100	-

	«Саратов»					
14	Холодильник «Атлант»		1	2008	100	-
15	Холодильник «Поситроник»		1	2008	100	-
16	Стол производственный разделочный		3	2011	100	-
17	Ванна моечная 3-х секционная		1	2011	100	-
18	Стеллаж кухонный комбинированный		2	2011	100	-
19	Шкаф холодильный комбинированный двухсекционный ШХК-400М		1	2011	100	-

### 9.1. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений, площадь М <sup>2</sup>	
		Количество единиц оборудования для бытовых целей	
1.	Туалет	1,3	

### 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	Зав. производством	1	100%	средне-спец.	5	38	имеется
2	Повар	1	100%	н/высшее		10	имеется
3	Повар	1	100%	средне-спец.		10	имеется
4	Буфетчица	1	100%	высшее		10	имеется
5	Кухонный работник	4	100%	средне-спец		10	имеется
6	Раздатчик	1	100%	средне-техническое		10	имеется

### 11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов
- самообслуживание

### 12. Перечень нормативных и технологических документов:

- 10-дневное перспективное меню
- 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
- 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 HACCP
- 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 догоготовочные	Раздаточные, буфеты

*\* Тип, марка и количество оборудования зависят от количества обучающихся в общеобразовательной организации*

#### **Приложение 1**

Рекомендованный перечень оборудования для оснащения столовых, организующих по разным моделям питание обучающихся в общеобразовательных организациях\*

*\* Тип, марка и количество оборудования зависят от количества обучающихся в общеобразовательной организации*