

УТВЕРЖДАЮ

директор муниципального общеобразовательного  
учреждения  
«Средняя общеобразовательная школа № 5  
имени В. Хомяковой» Энгельского муниципальног  
района Саратовской области

 / Грязнова Е.В.

приказ № 114/01-02 от «01» 09 2023 г.

## ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА

муниципального общеобразовательного учреждения  
«Средняя общеобразовательная школа № 5  
имени В. Хомяковой»  
Энгельского муниципального района  
Саратовской области

Адрес месторасположения: 413116, Саратовская область, г. Энгельс,  
улица Менделеева, д. 3а

телефон: 8(8453) 74-53-47

эл почта: [engschool5@mail.ru](mailto:engschool5@mail.ru)



# Содержание

1. **Общие сведения об образовательной организации:**
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:

Грязнова Елена Владимировна

Ответственный за питание обучающихся:

Вязкова Ольга Виталиевна, заместитель директора по учебно-воспитательной работе

Численность педагогического коллектива: 40 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	108	15
2	2 класс	3	119	14
3	3 класс	3	103	19
4	4 класс	3	104	15
5	5 класс	3	99	18
6	6 класс	3	103	24
7	7 класс	3	84	16
8	8 класс	3	89	9
9	9 класс	3	73	15
10	10 класс	1	25	0
11	11 класс	1	30	7
Итого		30	937	152

## 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	
			Кол-во, чел.	% от числа обучающихся
1	Учащиеся 1-4 классов	434	434	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
2	Учащиеся 5-8 классов	375	82	21,9
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	67	67	17,9
	в т.ч. за родительскую плату	15	15	4
3	Учащиеся 9-11 классов	128	27	21,1
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	22	22	17,2
	в т.ч. за родительскую плату	5	5	22,7
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	937	515	57
	в том числе льготных категорий	89	89	17,7

## 2.2 Охват двухразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся

№ п/п	Контингент по группам обучающихся	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием	
			Кол-во, чел.	% от числа обучающихся
1	Учащиеся 1-4 классов	434	62	14,3
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	15	15	3,5
	в т.ч. за родительскую плату	47	47	10,8
2	Учащиеся 5-8 классов	375	0	0
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	67	0	0
	в т.ч. за родительскую плату	15	0	0
3	Учащиеся 9-11 классов	128	0	0
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	22	0	0
	в т.ч. за родительскую плату	5	0	0
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	937	62	6,6
	в том числе льготных категорий	89	15	2,1

### 3. Модель предоставления услуги питания

Модель предоставления питания	столовая доготовочная, буфетно-раздаточная
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/ info@bpcard.ru
Дата заключения контракта	14.03.2022 года, 30.08.2022
Длительность контракта	14.03.2022 - по 31.12.2022, 30.08.2022-31.12.2022

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

Вид транспорта	автотранспорт
	Газель Т 900 ХК64
	Газель К 910 КК 64
	Мерседес Е 304 ЕО 164
	ЗИЛ В 542 РА 64
	Газель Т 180 ЕМ 64
	Зил В 779 ХН 164
	Лада Гранта Т 929 ХВ 164
	Хундай А 193 ВВ 164
Принадлежность транспорта	ООО «Большая Перемена»
Условия использования транспорта	Транспортировка, перевозка и подвоз продуктов и готовой продукции



**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	Столовые доготовочные	Раздаточные, буфеты
1.	Производственные помещения	31,9 кв.м	-
1.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	31,9 кв.м	-
1.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	31,9 кв.м	-
1.3	Мясо-рыбный цех	31,9 кв.м	-
1.4	Доготовочный цех	31,9 кв.м	-
1.5	Горячий цех	31,9 кв.м	-
1.6	Холодный цех	31,9 кв.м	-
1.7	Мучной цех	12,1 кв.м	-
1.8	Раздаточная	15 кв.м	-
1.9	Помещение для резки хлеба	31,9 кв.м	-
1.10	Помещение для обработки яиц	12,1 кв.м	-
1.11	Моечная кухонной посуды	11,7 кв.м	-
1.12	Моечная столовой посуды	11,7 кв.м	-
1.13	Моечная и кладовая тары	6,9 кв.м	-
1.14	Производственное помещение буфета-раздаточной	-	15 кв.м
1.15	Посудомоечная буфета-раздаточной	-	11,7 кв.м

**8.1 Характеристика технологического оборудования пищеблока**

Наименование цехов и помещений	Характеристика оборудования				
	Наименование оборудования	Кол-во ед. оборудования	Дата его выпуска	Даты начала его эксплуатации	Процент изношенности оборудования
Овощной цех	измельчитель овощей " Гамма-5А"	1	2011	19.12.2011	87 %
	Машина картофелеочистительная МОК-300М	1	2011	19.12.2011	87 %
	Просеиватель муки вибрационный " Каскад"	1	2011	19.12.2011	86 %
	Машина тестомесильная МТ-25	1	2006	15.06.2007	100 %
Мясо-рыбный цех	Мясорубка МИМ -300М	1	2006	01.08.2007	100 %
	Мясорубка МИМ-600	1	2010	19.12.2011	84 %
	Стол разделочный СП-1200В-1	1	2010	19.12.2011	82 %
	Стол разделочный СП-1200В-2	1	2010	19.12.2011	82 %
	Стол производственный разделочный -1 (сборно-разборная конструкция ) СП-1000/600/870	1	2010	19.12.2011	82 %
	Стол производственный разделочный -2 (сборно-разборная конструкция) СП-1000/600/870	1	2010	19.12.2011	82 %
Холодный цех	Стеллаж для хранения и сушки кух.инвентаря СП-ЗП	1	2010	19.12.2011	82 %

	Стол кухонный комбинированный (сборно-разборная конструкция) СК-1010/410	1	2010	19.12.2011	82 %
	Стол производственный разделочный (сборно-разборная конструкция) СП-1000/600/870	1	2010	19.12.2011	82 %
	Шкаф холодильный низкотемпературный односекционный ШН-0,5	1	2010	19.12.2011	91 %
	Шкаф холодильный комбинированный двухсекционный ШХК-400М	1	2010	19.12.2011	91 %
	Шкаф холодильный низкотемпературный односекционный-1 ШН-0,5	1	2010	19.12.2011	92 %
Горячий цех	Плита ПЭ-054 ШП	1	2006	15.06.2007	97 %
	Сковорода эл.СЭЧ-025	1	2006	15.06.2007	96 %
	Котел КЭ-60Ц	1	2006	15.06.2007	97 %
	котел пищеварочный	1	2010	19.12.2011	87 %
	Пароварочный конвективный аппарат электрический	1	2010	19.12.2011	88 %
	Плита электрическая	1	2010	19.12.2011	89 %
	Стол разделочный СП-1200В	1	2010	19.12.2011	82 %
	Плита электрическая 1	1	2010	19.12.2011	88 %
Моечная кухонной посуды	Водонагреватель электрический проточный ВЭП-9	1	2006	01.08.2007	96 %
	Стеллаж для тарелок настенный СП-1200	1	2006	01.08.2007	95 %
	Стеллаж для хранения и сушки кух.инвентаря СП-3П	1	2006	01.08.2007	95 %
	Стеллаж для хранения столовой посуды СП-1200	1	2006	01.08.2007	95 %
	Стеллаж для хранения столовой посуды ССК-1600	1	2006	01.08.2007	95 %
	Стеллаж для тарелок настенный СП-1200-1	1	2006	01.08.2007	95 %
	Стеллаж для тарелок настенный СП-1200-2	1	2006	01.08.2007	95 %
	Раздаточная	Мармит МЭС-2 С	1	2006	01.08.2007
Стол разделочный СП-1200В		1	2006	01.08.2007	93 %
Стол разделочный СП 1500 В		1	2006	01.08.2007	92 %
Стол разделочный СП -1200 В		1	2006	01.08.2007	92 %
Стол разделочный СП-1200В-1		1	2006	01.08.2007	92 %
Стол разделочный СП-1200В-2		1	2006	01.08.2007	91 %

## 8.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования:

п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		Назначение	Марка	Производительность	Дата изготовления	Срок службы	Сроки профилактического осмотра
1.	Измельчитель овощей	Измельчение овощей	"Гамма-5А"	50 кв/ч	19.12.2011	5 лет	1 раз в 3 года
2.	Машина картофелеочистительная	Очистка овощей	МОК-300М	50 кв/ч	19.12.2011	5 лет	1 раз в 3 года
3.	Просеиватель муки вибрационный	Просеивание муки	"Каскад"	100 кг/ч	19.12.2011	5 лет	1 раз в 3 года
4.	Машина тестомесильная	Замес теста	МТ-25	20 кг/ч	15.06.2007	5 лет	1 раз в 3 года
5.	Мясорубка	Изготовление фарша	МИМ - 300М	30 кг/ч	01.08.2007	3 года	1 раз в год
6.	Мясорубка	Изготовление фарша	МИМ-600	60 кг/ч	19.12.2011	3 года	1 раз в год
7.	Шкаф холодильный низкотемпературный односекционный ШН-0,5	Заморозка продуктов	ШН-05	0,5 куб.	19.12.2011	5 лет	1 раз в 3 года
8.	Шкаф холодильный комбинированный двухсекционный ШХК-400М	Заморозка продуктов	ШХК-400	0,5 куб.	19.12.2011	5 лет	1 раз в 3 года
9.	Шкаф холодильный низкотемпературный односекционный-1ШН-0,5	Заморозка продуктов	ШХК-400	0,5 куб.	19.12.2011	5 лет	1 раз в 3 года
10.	Плита ПЭ-054 ШП	Приготовление пищи	ПЭ-054 ШП	0,5 кв.м	15.06.2007	5 лет	1 раз в 2 года
11.	Сковорода электр. СЭЧ-025	Приготовление пищи	СЭЧ-025	0,25 кв.м	15.06.2007	3 года	1 раз в год
12.	Котел КЭ-60Ц	Нагрев и кипячение	КЭ-60Ц	60 л.	15.06.2007	5 лет	1 раз в 3 года
13.	Котел пищеварочный	Приготовление пищи	КЭ-160К	160 л.	19.12.2011	5 лет	1 раз в 3 года
14.	Пароварочный конвективный аппарат электрический	Приготовление пищи на пару	ПКА 6-1	0,4 кв.м	19.12.2011	5 лет	1 раз в год
15.	Плита электрическая	Приготовление пищи	ПЭ -054 ШП	0,5 кв.м	19.12.2011	5 лет	1 раз в 2 года
16.	Плита электрическая 1	Приготовление пищи	ПЭ -054 ШП	0,5 кв.м	19.12.2011	5 лет	1 раз в 2 года



### 8.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика мероприятий					
		Наличие договора на тех-осмотр	Наличие договора на проведение метрологических работ	Проведение ремонта	План приобретения нового и замена старого оборудования	Ответственный за состояние оборудования	График санитарной обработки оборудования
1.	<b>Тепловое</b>						
	Плита ПЭ-054 ШП	имеется	имеется	-	имеется	Д.С. Королев	имеется
	Сковорода эл. СЭЧ-025	имеется	имеется	-	имеется	Д.С. Королев	имеется
	Котел КЭ-60Ц	имеется	имеется	-	имеется	Д.С. Королев	имеется
	котел пищеварочный	имеется	имеется	-	имеется	Д.С. Королев	имеется
	Пароварочный конвективный аппарат электрический	имеется	имеется	-	имеется	Д.С. Королев	имеется
	Плита электрическая	имеется	имеется	-	имеется	Д.С. Королев	имеется
	Плита электрическая 1	имеется	имеется	-	имеется	Д.С. Королев	имеется
2.	<b>Механическое</b>						
	Измельчитель овощей	имеется	имеется	-	имеется	Д.С. Королев	имеется
	Машина картофелеочистительная	имеется	имеется	-	имеется	Д.С. Королев	имеется
	Просеиватель муки вибрационный	имеется	имеется	-	имеется	Д.С. Королев	имеется
	Машина тестомесильная	имеется	имеется	-	имеется	Д.С. Королев	имеется
	Мясорубка	имеется	имеется	-	имеется	Д.С. Королев	имеется
3.	<b>Холодильное</b>						
	Шкаф холодильный низкотемпературный односекционный ШН-0,5	имеется	имеется	-	имеется	Д.С. Королев	имеется
	Шкаф холодильный комбинированный двухсекционный ШХК-400М	имеется	имеется	-	имеется	Д.С. Королев	имеется
	Шкаф холодильный низкотем-	имеется	имеется	-	имеется	Д.С. Королев	имеется

	пературный односекционный-1ШН-0,5						
4.	<b>Весоизмерительное</b>						
	Весы электронные промышленные	имеется	имеется	-	имеется	Д.С. Королев	имеется

## 9. Характеристика помещения и оборудования 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.	Технологическое оборудование пищеблока	16	2006-2011	96 %	Отсутствует

### 9.1. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений, площадь М <sup>2</sup>
		Количество единиц оборудования для бытовых целей
1.	Бытовое помещение для персонала	1 (9 кв.м)
2.	Кабинет заведующего производством	1 (6,9 кв.м)
3.	Душевая	1 (1,9 кв.м)
4.	Санитарный узел	1 (2,5 кв.м)

## 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	Заведующая производством	1,5	100%	техникум	6	40	имеется
2	Повар	1,5	100%	училище	4	10	имеется
3	Раздатчица	1	100%	среднее общее	-	20	имеется
4	Кухонный работник	1	100%	среднее общее	-	1	имеется
5.	Кухонный работник	1	100%	техникум	-	19	имеется
5	Буфетчица	1	100%	техникум	-	16	имеется

## **11. Форма организации питания обучающихся**

- предварительное накрытие столов
- индивидуальные заказы обучающихся и сотрудников

## **12. Перечень нормативных и технологических документов:**

- примерное десятидневное меню
- ежедневное меню
- меню раскладка
- технологические карты (ТК)
- технико-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
- 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