



УТВЕРЖДАЮ
Директор МОУ «СОШ п. Пробуждение
им. Л.А.Кассиля»
Ю.Г. Кузнецова
приказ № 9 от 09.01. 2025 г.

ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА

муниципального общеобразовательного учреждения
«Средняя общеобразовательная школа п. Пробуждение
имени Льва Абрамовича Кассиля»
Энгельсского муниципального района Саратовской области

Адрес месторасположения: 413151 Саратовская обл.,
Энгельсский район, п. Пробуждение,
ул. Школьная, дом 1

телефон: 8(8453) 77-85-41
эл. почта: probudka@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

Руководитель образовательной организации:

директор Кузнецова Юлия Геннадьевна

Ответственный за питание обучающихся:

учитель Казанская Ирина Александровна

Численность педагогического коллектива: 36 человек

Количество классов по уровням образования: 20

№ п/п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	Получающих бесплатное горячее питание (завтрак, обед, завтрак и обед)	В том числе льготной категории, чел.	Получающих денежную компенсацию за питание
1	1 класс	2	43	42	1	1
2	2 класс	1	30	30	8	0
3	3 класс	2	53	51	18	2
4	4 класс	2	43	42	2	1
	1-4 класс	7	169	165	29	4
5	5 класс	3	46	15	15	0
6	6 класс	2	65	15	15	0
7	7 класс	2	48	16	16	0
8	8 класс	2	41	9	12	3
	5-8 класс	9	200	55	58	3
9	9 класс	2	57	20	20	0
10	10 класс	1	6	0	0	0
11	11 класс	1	11	1	1	0
	9-11 класс	4	74	21	21	0
Итого		20	443	241	108	7

2. Охват горячим питанием по возрастным группам обучающихся

2.1. Охват обучающихся одноразовым горячим питанием (по возрастным группам) без учета, получающих компенсацию

№ п/п	Контингент по группам обучающихся	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием	
			Количество, чел.	% от числа обучающихся
1	Учащиеся 1-4 классов	165	79	48
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	25	0	0
2	Учащиеся 5-8 классов	197	105	53,3
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	55	52	94,5
	в т.ч. за родительскую плату	50	50	
3	Учащиеся 9-11 классов	74	30	41
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	21	20	95,2
	в т.ч. за родительскую плату	10	10	
4	Общее количество учащихся всех возрастных групп	436	214	49
	в том числе льготных категорий	101	72	71,3

2.2 Охват обучающихся двухразовым горячим питанием (по возрастным группам) без учета, получающих компенсацию

№ п/п	Контингент по группам обучающихся	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием	
			Количество, чел.	% от числа обучающихся
1	Учащиеся 1-4 классов	165	86	52
	в т.ч. учащиеся льготных категорий (бесплатный обед и завтрак)	25	25	100
	в т.ч. бесплатный завтрак, а обед за родительскую плату	61	61	
2	Учащиеся 5-8 классов	197	3	1,5
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	55	3	5,5
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
3	Учащиеся 9-11 классов	74	1	1,4
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	21	1	4,8
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
4	Общее количество учащихся всех возрастных групп	436	90	20,6
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	101	29	28,7

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	Тел.: 8(927)224-76-10, Адрес электронной почты bpkshp@mail.ru
Дата заключения контракта	09.01.2025 г.
Длительность контракта	30.12.2025 г.

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

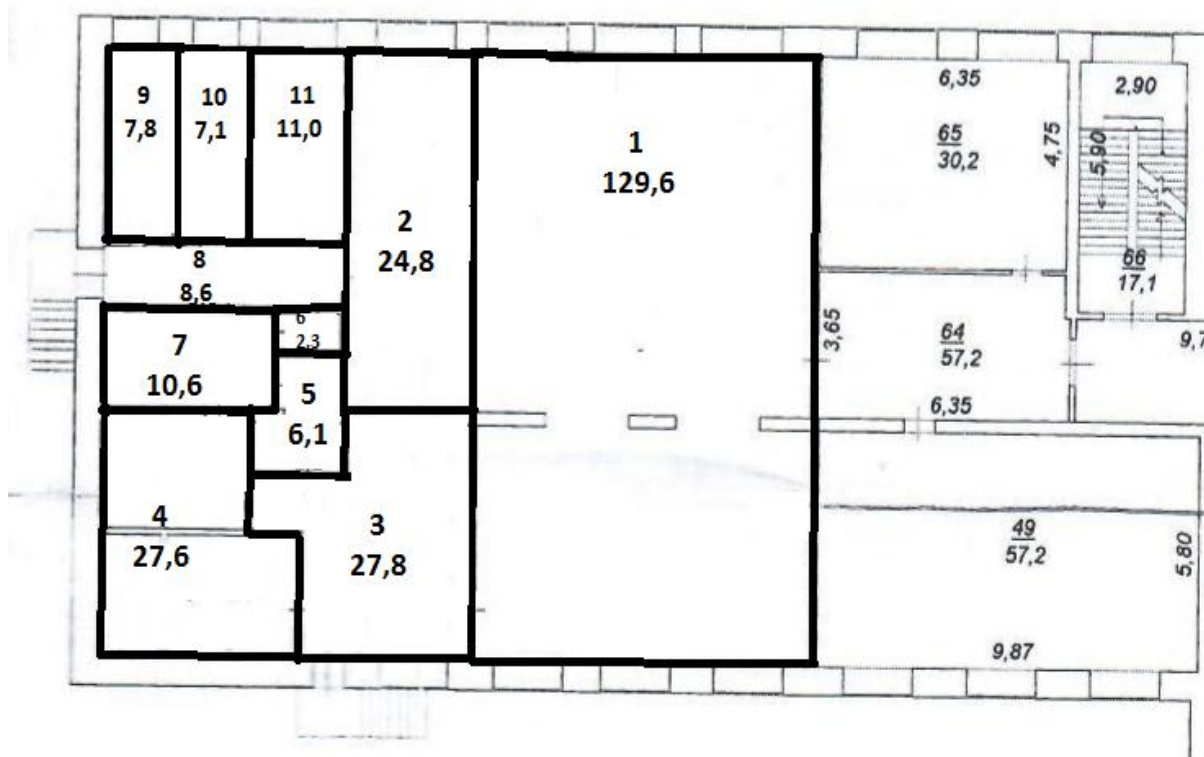
Вид транспорта	Грузовой
Принадлежность транспорта	Оператор питания
Условия использования транспорта	Доставка продуктов питания

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	Централизованное
Горячее водоснабжение	Автономное(водонагреватель)
Отопление	Централизованное
Водоотведение	Локальный выгреб
Вентиляция помещений	Естественное

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

План-схема расположения помещений



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, работающие на сырье
1	Обеденный зал	129,6
2	Варочный цех, Раздаточная зона	24,8
3	Мойка	27,8
4	Складские помещения	27,6
5	Овощной склад	6,1
6	Санитарная комната	2,3
7	Холодный цех	10,6
8	Коридор	8,6
9	Гардероб	7,8
10	Овощной цех	7,1
11	Мясной цех	11,0

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	Варочный цех	Котел пищеварочный КПЭМ 160/9т	1	Ноябрь 2012г	30.11.2012г.	60
		Плита электрическая четырехконфорная с жарочным шкафом	1	Октябрь 2012г.	30.11.2012г.	60
		Плита электрическая ЭП-4ЖШ четырехконфорная с жарочным шкафом	1	Декабрь 2011г.	26.10.2011г.	59
		Пароварочный аппарат ПКА-6-1/1ПМ	1	Октябрь 2012г.	30.11.2012г.	60
		Весы механические	2	Декабрь 2010г	23.06.2011г.	60
2	Раздаточная зона	Мармит МЭ	1	Июнь 2008г.	30.10.2008г.	80
		Мармит МЭС	1	Май 2008г.	30.10.2008г.	80
		Стол СПР-900/600/870	1	Сен.2012г.	Нет данных	73
3	Мойка	Водонагреватель	1	2008 г	27.10.2008г.	90
		Стеллаж для столовой посуды	2	Нет данных	20.12.2013г.	60
		Ванна моечная	3	Май 1991г.	Нет данных	80
4	Овощной цех	Машина протирочная	1	Август 1991г.	01.08.2008г.	90
5	Холодный цех	Шкаф холодильный ШХК-400м	1	Май 2008г.	17.09.2008г.	75
		Шкаф холодильный ШКН-1,00	1	Декабрь 2007г.	17.09.2008г.	75
		Шкаф холодильный ШХК-400м	1	Сентябрь 2012г.	30.11.2012г.	60
6	Мясной цех	Холодильник «POLAIR»	1	Декабрь 2011г.	Нет данных	60
		Шкаф холодильный ШН-0,5	1	Декабрь 1997г.	Нет данных	90
		Мясорубка	1	Март 2008г.	01.08.2008г.	90
		Ванна моечная	1	Нет данных	26.11.2011г.	60

8.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования:

п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		Назначение	Марка	Производительность	Дата изготовления	Срок службы	Сроки профилактического осмотра
1	Мармит МЭ	Для поддержания установленной температуры пищи при хранении и раздачи	Мэ-1-0,18	ОАО «Завод «Проммаш»	Июнь 2008г.	Не указан	1раз в квартал Осмотр после каждого применения
2	Мармит МЭС	Для поддержания установленной температуры пищи при хранении и раздачи	МЭС-2С-80	ОАО «Завод «Проммаш»	Май 2008г.	Не указан	1раз в квартал Осмотр после каждого применения
3	Котел пищеварочный КПЭМ 160/9т	Для кипячения воды, приготовления бульонов, первых блюд, напитков.	КПЭМ 160/9т	ОАО «Чувашторгтехника»	Ноябрь 2012г.	Не указан	1раз в квартал Осмотр после каждого применения
4	Плита электрическая четырехконфорная с жарочным шкафом	Для приготовления первых, вторых и третьих блюд в наплитной посуде.	ЭП-4ЖШ	ООО «ФРОСТО»	Ноябрь 2017г.	7 лет	1раз в квартал Осмотр после каждого применения
5	Плита электрическая ЭП-4ЖШ четырехконфорная с жарочным шкафом	Для тепловой обработки полуфабрикатов	ПЭ-0,48Ш	ОАО «Завод «Проммаш»	Декабрь 2011г	Не указан	1раз в квартал Осмотр после каждого применения
6	Пароварочный аппарат ПКА-6-1/1ПМ	Для приготовления продуктов питания в различных режимах.	ПКА-6-1/1ПМ	ОАО «Чувашторгтехника»	Октябрь 2012г.	Не указан	1раз в квартал Осмотр после каждого применения
7	Весы механические	Для взвешивании и фасовки товара.	РН6Ц13 УМ	ОАО «ТВЕС»	Ноябрь 2010г.	Не указан	1 раз в год
8	Весы механические				Декабрь 2010г.	Не указан	
9	Стол СПР-900/600/870	Для раскладки продуктов	СПР	ООО «Сарпромсервис-Н»	Сен.2012г.	Не указан	1 раз в квартал
10	Водонагреватель	Для нагрева воды	Polaris	Polaris	2008г.	7 лет	1раз в квартал
11	Стеллаж для столовой посуды	Для сушки посуды	-	Нет данных	-	Не указан	1 раз в в квартал
12	Стеллаж для						

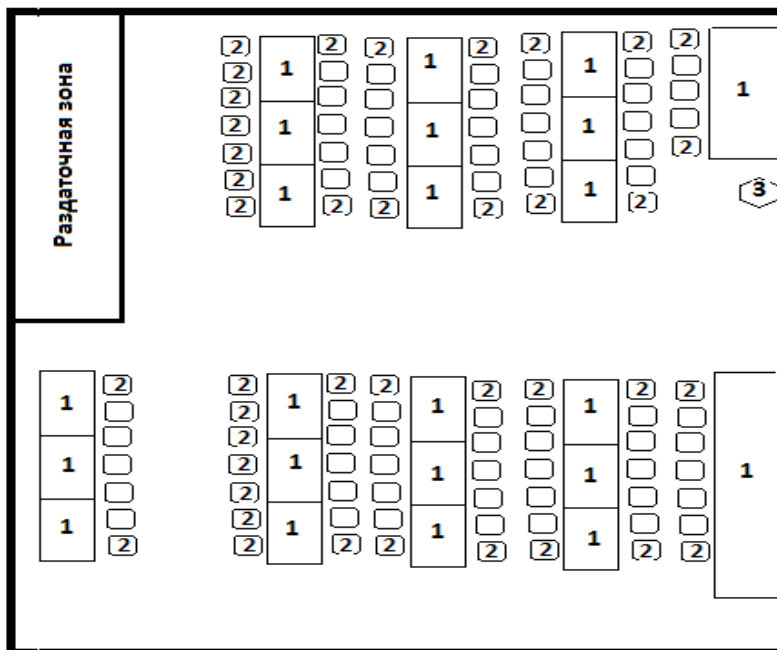
	столовой посуды						
13	Ванна моечная	Для мытья кухонной посуды.	ВМСМ	Кабартский завод торгового оборудования	Май 1991г.	Не указан	1 раз в год
14	Машина протирачная	Для очистки картофеля и прочих плодов от кожуры.	МОК 125	Барановичский завод торгового машиностроения	Август 1991г.	8 лет	1раз в квартал Осмотр после каждого применения
15	Шкаф холодильный ШХК-400м	Для хранения замороженных пищевых продуктов	ШХК-400м	ОАО «Контакт» Марий Эл	Май 2008г.	Не указан	1раз в квартал
16	Шкаф холодильный ШКН-1,00	Для замораживания и хранения замороженных пищевых продуктов и полуфабрикатов	ШХН-1,00	ОАО «Контакт» Марий Эл.	Декабрь 2007г.	Не указан	1раз в квартал
17	Шкаф холодильный ШХК-400м	Для хранения замороженных пищевых продуктов.	ШХК-400м	ОАО «Контакт» Марий Эл.	Сентябрь 2012г.	Не указан	1раз в квартал
18	Холодильник «POLAIR»	Для кратковременного хранения предварительно охлажденных продуктов	СВ105-S	ЗАО «Завод Совиталпродмаш»	Декабрь 2011г.	Не указан	1раз в квартал
19	Шкаф холодильный ШН-0,5	Для замораживания и длительного хранения пищевых продуктов	КШМХ-335/125	АОЗТ «Саратов»	Декабрь 1997г.	Не указан	1раз в квартал
20	Мясорубка	Для измельчения мяса и рыбы на фарш.	МИМ-300	РПУП «Торгмаш» Беларусь	Март 2008г.	8 лет	1раз в квартал Осмотр после каждого применения

8.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика мероприятий					
		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						
1	Мармит МЭ	Договор аренды	нет	По мере необходимости	По мере необходимости	ООО «Большая перемена»	После каждого использования
2	Мармит МЭС		нет	По мере необходимости	По мере необходимости		После каждого использования
3	Котел пищеварочный КПЭМ 160/9т		нет	По мере необходимости	По мере необходимости		После каждого использования
4	Плита электрическая четырехконфорная с жарочным шкафом		нет	По мере необходимости	По мере необходимости		После каждого использования
5	Плита электрическая ЭП-4ЖШ четырехконфорная с жарочным шкафом		нет	По мере необходимости	По мере необходимости		После каждого использования
6	Пароварочный аппарат ПКА-6-1/1ПМ		нет	По мере необходимости	По мере необходимости		После каждого использования
8	Водонагреватель		нет	По мере необходимости	По мере необходимости		После каждого использования
2	Механическое						
1	Машина протирочная	Договор аренды	нет	По мере необходимости	По мере необходимости	ООО «Большая перемена»	После каждого использования
2	Мясорубка	Договор аренды	нет	По мере необходимости	По мере необходимости		После каждого использования
3	Холодильное						
1	Шкаф холодильный ШХК-400м	Договор аренды	нет	По мере необходимости	По мере необходимости		имеется
2	Шкаф холодильный ШКН-1,00	Договор аренды	нет	По мере необходимости	По мере необходимости		имеется
3	Шкаф холодильный ШХК-400м	Договор аренды	нет	По мере необходимости	По мере необходимости		имеется
4	Холодильник «POLAIR»	Договор аренды	нет	По мере необходимости	По мере необходимости		имеется
5	Шкаф холодильный ШН-	Договор аренды	нет	По мере необходимости	По мере необходимости		имеется

	0,5						
4	Весоизмерительное						
	Весы механические	Договор аренды	нет	По мере необходимости после проведения поверки	По мере необходимости по результатам проведения поверки	ООО «Большая перемена»	После каждого использования

9. Характеристика помещения и оборудования столовой, план-схемастоловой



№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой – площадь, м ²			
		Количество единиц оборудования	Дата его приобретения	Процент изношенности оборудования	Перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями
1	Столы для приема пищи	23	Нет данных	Нет данных	-
2	Стулья	119	Нет данных	Нет данных	-
3	Рециркулятор	1	2021 г	0%	-

9.1. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений, площадь м ²
		Количество единиц оборудования для бытовых целей
1.	Санитарная комната	2,3 м ²
2.	Гардероб	7,8 м ²

10. Штатное расписание работников пищеблока (аутсорсинг)

№ п/п	Наименование должностей						
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Повар	1	100%	Соответствует должности		9 лет	имеется
2	Заведующий производством	1		Соответствует должности		36 года	имеется
3	Кухонный работник	1		Соответствует должности		7 лет	имеется
4	Посудомойщик	1		Соответствует должности		4 года	имеется

11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов

12. Перечень нормативных и технологических документов:

- Примерное 10-дневное меню
- Ежедневное меню
- Технологические карты (ТК)
- 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
- Положение об организации питания обучающихся
- Приказ об организации питания
- Наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания