

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат: 36410267217140193331793543316026597378
Владелец: Васильева Олеся Михайловна
Действителен с 14.09.2022 по 08.12.2023

Утверждаю

директор МОУ СОШ №3 им. В.Н. Щеголева

_____ О.М. Васильева

приказ от 09.11.2023 № 375_

ПАСПОРТ

пищеблока Муниципального общеобразовательного учреждения
«Средняя общеобразовательная школа № 3 имени В.Н. Щеголева
городского округа закрытого административно- территориального
образования Светлый Саратовской области»

Адрес местоположения: Саратовская область, п. Светлый, ул.
Кузнецова, д.12

телефон: 8(845 58) 4-33-91, эл. почта: sosh-3@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.

4. Инженерное обеспечение пищеблока:

- водоснабжение;
- горячее водоснабжения;
- отопление;
- водоотведение;
- вентиляция помещений.

5. Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока, столовой.

6. Материально-техническое оснащение пищеблока.

7. Характеристика помещений и оборудования.

8. Характеристика бытовых помещений.

9. Штатное расписание работников пищеблока.

10. Форма организации питания обучающихся.

11. Перечень нормативных и технологических документов.

1. Общие сведения об образовательной организации:

Руководитель образовательной организации: Васильева Олеся Михайловна, директор школы.

Ответственный за питание обучающихся: Михайлюкова Светлана Алексеевна, заместитель директора по ВР.

Численность педагогического коллектива: 46 чел.

Количество классов по уровням образования (на 1 сентября 2023г.)

№ п/п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	2	44	44
2	2 класс	3	64	64
3	3 класс	3	77	77
4	4 класс	2	56	56
5	5 класс	2	48	12
6	6 класс	3	75	19
7	7 класс	2	47	7
8	8 класс	2	53	11
9	9 класс	2	60	8
10	10 класс	1	27	8
11	11 класс	1	32	8

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	241	240	100
	в т. ч. учащиеся льготных категорий	240	240	100
	в т.ч. надомное обучение	1	компенсация	

2	Учащиеся 5-8 классов	223	210	94
	в т. ч. учащиеся льготных категорий	49	49	22
	в т. ч. за родительскую плату	161	161	72
3	Учащиеся 9-11 классов	120	90	74
	в т. ч. учащиеся льготных категорий	24	24	20
	в т. ч. за родительскую плату	65	65	54
4	Общее количество учащихся всех возрастных групп	584	540	93
	в т. ч. льготных категорий	73	73	12,5

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	241	0	0
	в т. ч. учащиеся льготных категорий	241	0	0
2	Учащиеся 5-8 классов	223	2	0,9
	в т. ч. учащиеся льготных категорий	49	2	0,9
	в т. ч. за родительскую плату	161	0	0
3	Учащиеся 9-11 классов	120	0	0
	в т. ч. учащиеся льготных категорий	24	0	0
	в т. ч. за родительскую плату	65	0	0
4	Общее количество учащихся всех возрастных групп	584	2	0,3
	в т. ч. льготных	73	2	0,3

категорий			
-----------	--	--	--

3. Модель предоставления услуги питания:

Модель предоставления услуги питания	Столовая на сырье
Оператор питания	Школьная столовая
Адрес местонахождения	Саратовская область, п. Светлый, ул. Кузнецова, д.12
ФИО руководителя	Веретенникова Татьяна Владимировна, заведующий столовой
Контактные данные тел./эл. почта	8(84558)4-33-91, sosh-3@mail.ru

4. Инженерное обеспечение пищеблока:

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	централизованное
Отопление	централизованное
Водоотведение	централизованное
Вентиляция помещений	комбинированная

5. Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока, столовой

– 150 человек.

6. Материально-техническое оснащение пищеблока: перечень помещений и их площади м²

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Площадь помещения, м ²
1	Складские помещения	22,1
2	Производственные помещения	65,8
2.1	Овощной цех, в т. ч.:	5,9
	зона первичной обработки овощей	
2.2	Горячий цех, в т.ч.:	38,5
	зона для обработки мяса и рыбы	
	зона вторичной обработки овощей	
	зона для обработки яиц	
	зона для резки масла и сыра	
	зона для резки хлеба	

	зона раздачи готовых блюд	
2.3	Моечная, в т.ч.:	21,4
	зона для мытья столовой посуды	
	зона для мытья кухонной посуды	
	зона для хранения столовой посуды	
	зона для хранения кухонной посуды	
3	Комната персонала кухни	9,9

7. Характеристика помещений и оборудования пищеблока:

7.1. Характеристика технологического оборудования цехов и помещений:

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Характеристики оборудования				% износа оборудования
		Наименование оборудования	Количество, ед.	Дата выпуска	Дата начала эксплуатации	
1	Складские помещения	Стеллажи для хранения продуктов	5	2012	2012	90
		Холодильник - Витрина "ПОЗЕР"	1	2006	2006	99
		Шкаф холодильный СВ 114-S Polair	1	2012	2012	90
		Холодильник ZANUSSI ZRD 332 WO	1	2010	2010	95
		Холодильник - Витрина "САРАТОВ"	1	2006	2006	99
		Холодильник - Витрина "Позис-164"	1	2006	2006	99
		Холодильник - Витрина двухкамерный "PozisRD-164"	2	2020	2020	1

		4900-30-10 ДБ - 02				
		Ванна моечная	1	2015	2015	90
зона для обработки мяса и рыбы		Мясорубка настольная МИМ-80	1	2019	2019	30
		Ванны моечные	2	2012	2012	90
		Производственный стол	1	2021	2021	0
		Производственный стол	1	2021	2021	0
зона для обработки яиц		Производственный стол	1	2021	2021	0
зона для резки масла и сыра		Производственный стол	1	2021	2021	0
зона для резки хлеба		Шкаф для хлеба	1	2022	2022	0
		Производственный стол	1	2022	2022	0
зона раздачи готовых блюд		Мармит вторых блюд МЭС-2С-80	1	2011	2011	99
		Мармит вторых блюд ЭМК-70КМ паровой	1	2013	2013	95
		Мармит 1-х и 2-х блюд ЭМК-70 КМУ	1	2013	2013	95
		универсальный Мармит первых блюд ПМЭС-70КМ	1	2013	2013	95
		Стол для сбора остатков пищи ЭКОНОМ	1	2023	2023	0
		Машина протирачно-резательная	1	2018	2018	50
3	Овощной цех	Машина протирачно-резательная	1	2018	2018	50

		МПР-350М-02 первичная обработка овощей				
		Картофелечистка МОК-300М	1	2018	2018	50
		Измельчитель овощей Гамма- 5А первичная	1	2012	2012	90
		Стол СПШ 6/6	2	2019	2019	5
		Ванна моечная	1	2012	2012	90
4	Моечные:					
	зона для мытья столовой посуды	Ванна моечная СТАНДАРТ ЦК ВМО1-430СЦК- М	1	2022	2022	0
		Ванна моечная	5	2012	2012	90
		Машина посудомоечная МПК-500Ф-02	1	2018	2018	99
		Раковина для мытья рук	1	2000	2000	95
	зона для мытья кухонной посуды	Ванна моечная	5	2012	2012	95
	зона для хранения столовой посуды	Стеллаж для сушки тарелок	2	2010	2010	90
	зона для хранения кухонной посуды	Стеллаж для сушки кухонной посуды	1	2012	2012	90
		Стеллаж СТР- 1600x800x300/3 +2э	1	2021	2021	0
5	Комната персонала кухни	Шкафы для одежды и формы	2	2000	2000	99
		Столы для	2	2000	2000	90

	приема пищи				
	Микроволновая печь	1	2022	2022	0

7.2. Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:

№ п/п	Наименование технологического оборудования	ремонт	Ответственный за состояние оборудования	График санитарной обработки оборудования
1	Тепловое	По заявкам	Заведующий столовой	имеется
2	Механическое	По заявкам	Заведующий столовой	имеется
3	Холодильное	По заявкам	Заведующий столовой	имеется

8. Характеристика бытовых помещений:

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Площадь, м ²
1	Душевая	2,2
2	Санузел для персонала	2,1
3	Комната персонала	9,9

9. Штатное расписание работников пищеблока:

№ п/п	Наименование должности	Количество ставок	укомплектованность	Базовое образование	Наличие медкнижки
1	Заведующий столовой	1	100%	Среднее профессиональное	В наличии
2	Повар	3	100%	Среднее профессиональное	В наличии
3	Кладовщик	1	100%	Среднее профессиональное	В наличии
4	Кухонный рабочий	3,5	100%	Среднее профессиональное	В наличии
5	Уборщик служебных помещений	1	100%	Среднее профессиональное	В наличии

10. Форма организации питания обучающихся:

- предварительное накрытие столов.

11. Перечень нормативных и технологических документов:

- Примерное двухнедельное меню
- Ежедневное меню
- Меню раскладка
- 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
- Положение об организации питания обучающихся
- Положение о бракеражной комиссии
- Приказ об организации питания
- Должностные инструкции персонала пищеблока
- Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП
- Наличие на сайте школы информации по пропаганде принципов здорового питания
- Оценочный лист родительского контроля
- Приказ о создании комиссии по осуществлению родительского контроля.
- Положение о школьной общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся.