



Утверждаю.

Директор МБОУ «СОШ с.Новая Ивановка Калининского района Саратовской области»

И.В.Реброва

Приказ № 267-ос от 29.12.2023 г.

# ПАСПОРТ

**пищеблока МБОУ «СОШ «с. Новая Ивановка Калининского района Саратовской области»**

**Адрес месторасположения: Саратовская область, Калининский район, с. Новая Ивановка, ул. Советская, д. 1А**

**телефон: 8(84549) 44-3-17 эл. почта: nivanovka@mail.ru**

Утверждаю.

Директор МБОУ «СОШ с.Новая  
Ивановка Калининского района  
Саратовской области»

\_\_\_\_\_ И.В.Реброва  
Приказ № 267-ос от 29.12.2023 г.

## **ПАСПОРТ**

**пищеблока МБОУ «СОШ «с. Новая Ивановка Калининского района  
Саратовской области»**

**Адрес месторасположения: Саратовская область, Калининский район,  
с. Новая Ивановка, ул. Советская, д. 1А**

**телефон: 8(84549) 44-3-17 эл. почта: nivanovka@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 пищеблока
7. Материально-техническое оснащение пищеблока
8. Характеристика технологического оборудования пищеблока
9. Характеристика помещения и оборудования
10. Характеристика бытовых помещений
11. Штатное расписание работников пищеблока
12. Форма организации питания обучающихся
13. Перечень нормативных и технологических документов

**1. Общие сведения об образовательной организации, указываются следующая информация:**

Руководитель образовательной организации: Реброва Ирина Владимировна

Ответственный за питание обучающихся: Пахомова Светлана Викторовна

Численность педагогического коллектива: 11 чел.

Имеется столовая: да

Количество посадочных мест: 50

Площадь обеденного зала: 34 м<sup>2</sup>

Количество классов по уровням образования

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	1	2	2
2	2 класс	1	3	3
3	3 класс	1	6	6
4	4 класс	1	4	4
5	5 класс	1	5	1
6	6 класс	1	4	2
7	7 класс	1	2	0
8	8 класс	1	3	2
9	9 класс	1	6	3
10	10 класс	1	2	2
11	11 класс	1	1	1

**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 одноразовым горячим питанием	
			Количество, чел.	% от числа обучающихся
1	Учащиеся 1-4 классов	15	15	100 %
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	15	15	100 %
2	Учащиеся 5-9 классов	20	20	100 %
	в т.ч. учащиеся	8	8	40 %

	льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату	12	12	60 %
3	Учащиеся 10-11 классов	3	3	100 %
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	3	3	100 %
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	39	39	100 %
	в том числе льготных категорий	26	26	67%

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

Модель предоставления питания	Школьная столовая, на сырье
Оператор питания, наименование	Индивидуальный предприниматель Андриянова Елена Александровна
Адрес местонахождения	412484 ,Саратовская область, г. Калининск, ул. Ленина, 50,
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Трофимов Сергей Александрович, индивидуальный предприниматель
Контактные данные: тел. / эл. почта	892711038237, <a href="mailto:sofi_and_94@mail.ru">sofi_and_94@mail.ru</a>
Дата заключения контракта	Договор № 1 от 01.09.2023 г.
Длительность контракта	31.12.2023 г.

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

Вид транспорта	Газель
Принадлежность транспорта	-транспорт образовательной организации -транспорт оператора питания -транспорт организации поставщика пищевой продукции <b>-транспорт ИП предоставляющего пищевую продукцию</b> -арендуемый транспорт
Условия использования транспорта	<b>Доставка продуктов по предварительной заявке</b>

### 5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	водонагреватель
Отопление	собственная котельная
Водоотведение	локальные сооружения (выгребная яма)
вентиляция помещений	комбинированная

### 6. Проектная мощность пищеблока -50 посадочных мест

### 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, м <sup>2</sup>	Столовые, работающие на сырье	Столовые доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения		4		
2	Производствен		12		

	ные помещения				
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)				
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)				
2.3	Мясо-рыбный цех				
2.4	Доготовочный цех				
2.5	Горячий цех				
2.6	Холодный цех				
2.7	Мучной цех		2		
2.8	Раздаточная				
2.9	Помещение для резки хлеба				
2.10	Помещение для обработки яиц				
2.11	Моечная кухонной посуды		10		-
2.12	Моечная столовой посуды		10		
2.13	Моечная и кладовая тары				
2.14	Производствен ное помещение буфетараздаточной				
2.15	Посудомоечная буфетараздаточн ой				
3	Комната для приема пищи (персонал)				

## 8. Характеристика технологического оборудования пищеблока

### 8.1. Перечень технологического оборудования пищеблока

№ п/п	Наименование технологического оборудования и назначение	Характеристика оборудования				
		наименование оборудования	количество единиц оборудования	дата его выпуска	даты начала его эксплуатации	процент изношенности и оборудования
1	Тепловое					
		плита электрическая 4-х комфорочная на подставке	1	2016 г	2027 г	5
2	Механическое					
		электо – мясорубка	1	2020 г.	2020 г	5
3	Холодильное					
		холодильник	1	2019 г.	2019 г.	5
4	Весоизмерительное	контрольные весы	1	2020 г.	2020 г.	5

### 8.2. Перечень недостающего технологического оборудования на пищеблоке - нет

### 8.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:

№	Наименование	Характеристика мероприятий
---	--------------	----------------------------

п/п	технологическое оборудование	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			по заявкам		повар	имеется
2	Механическое			по заявкам		повар	имеется
3	Холодильное			по заявкам		повар	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 и оборудования	перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями
1	Стол	9	2020 г.	100	нет
2	Стул	54	2020 г	100	нет

### 10. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений, площадь м <sup>2</sup>
		Количество единиц оборудования для бытовых целей
1	Вход в столовую	6,86
2	Мойка	9

## 11. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика оборудования столовой -, площадь М <sup>2</sup>					
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Повар	1	100%	Среднее специальное	4	20	Есть в наличии
2	Рабочие кухни (помощники повара)	12	100%	Среднее специальное	-	4	Есть в наличии

## 12. Форма организации питания обучающихся

- самообслуживание
- **предварительное накрытие столов**
- шведский стол
- меню по выбору

## 13. Перечень нормативных и технологических документов:

- Примерное десятидневное 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
- Программа по совершенствованию системы организация питания обучающихся
- Положение об организации питания обучающихся
- Положение о бракеражной комиссии
- Приказ об организации питания
- Должностные инструкции персонала пищеблока
- Требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы

- Наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания