ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 009E0346DE67BB8CD0F09BD0BAC6227DDC
Владелец: МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦЕНТР № 4" ЭНГЕЛЬСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
Действителен: с 18.04.2022 до 12.07.2023

Структура технологического паспорта пищеблока образовательной организации

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Образовательный центр № 4» Энгельсского муниципального района Саратовской области

УТВЕРЖДАЮ
Директор МАОУ «Образовательный центр № 4»
_____ / М.М.Долматова/
приказ № 11 от «09» 01. 2023 г.

ПАСПОРТ

пищеблока МАОУ «Образовательный центр № 4»

413166 Саратовская область, Энгельсский район, с. Подстепное, ул. Кирова 44Г

Телефон: (8453) 79-05-47

эл почта: engkrasnyr@mail.ru

1.Общие сведения об образовательной организации

Руководитель образовательной организации:
Директор: Долматова Марина Мергалиевна
Ответственный за питание обучающихся: Огуречникова Евгения Викторовна (должность) заведующая хозяйством
Численность педагогического коллектива: 8 человек

Количество классов по уровням образования: 7

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	1	7	7
3	3 класс	1	7	7
5	5 класс	1	9	4
6	6 класс	1	5	3
7	7 класс	1	15	6
8	8 класс	1	9	5
9	9 класс	1	8	3
Итого		7	60	35

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	14	14	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	14	14	100
2	Учащиеся 5-8 классов	38	30	79
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	18	18	100
	в т.ч. за родительскую плату	20	12	60
3	Учащиеся 9 классов	8	6	75

	в т.ч. учащиеся льготных категорий	3	3	100
	в т.ч. за родительскую плату	5	3	60
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	60	50	83,3
	в том числе льготных категорий	35	35	100

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 1,3 классов	14	10	71
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	14	10	71
2	Учащиеся 5-8 классов	38	0	0
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	18	0	0
	в т.ч. за родительскую плату	20	0	0
3	Учащиеся 9 класса	8	0	0
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	3	0	0
	в т.ч. за родительскую плату	5	0	0
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	60	10	16,7
	в том числе льготных категорий	35	10	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, г. Балаково, ул. Московская, д.79

Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Волков Сергей Николаевич
Контактные данные: тел. / эл. почта	8(8453) 23-23-12
Дата заключения контракта	09.01.2023
Длительность контракта	31.12.2023

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

Вид транспорта	ГАЗель
Принадлежность транспорта	ООО « Большая Перемена»
Условия использования транспорта	Перевозка пищевых продуктов

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	Централизованное
Горячее водоснабжение	Электронагреватель (бойлер)
Отопление	Централизованное
Водоотведение	Централизованное
Вентиляция помещений	Принудительная

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

План-схема расположения помещений

7. Материально-техническое оснащение пищеблока:

Перечень помещений и их площадь м^2

(перечень и площадь помещений в зависимости от модели предоставления питания)

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Площадь помещения м^2
		Столовая , работающая на сырье

1	Складские помещения	17,8
2	Производственные помещения	17,9
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	0
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	0
2.3	Мясо-рыбный цех	0
2.4	Доготовочный цех	-
2.5	Горячий цех	35,1
2.6	Холодный цех	-
2.7	Мучной цех	-
2.8	Раздаточная	0
2.9	Помещение для резки хлеба	0
2.10	Помещение для обработки яиц	0
2.11	Моечная кухонной посуды	16,5
2.12	Моечная столовой посуды	
2.13	Моечная и кладовая тары	0
2.14	Производственное помещение буфетараздаточной	0

2.15	Посудомоечная буфетараздаточной	0
3	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 изношенно оборудован
	Горячий цех	Мармит Проммаш МЭС-2С	1	29.12.2011	29.12.2011	10%
		Плита электрическая 4-х конфорочная с жарочным шкафом, Проммаш ПЭ-0,48ШП	1	29.12.2011	29.12.2011	10%
		Вытяжной шкаф	1	29.12.2011	29.12.2011	10%
		Холодильник Апшерон КШ-24,0	1	01.01.1993	01.01.1993	50%
		Водонагреватель Nooclima EWH-30F	1	23.08.2006	23.08.2006	50%
		Водонагреватель Zerten 50VH	1	27.12.2012	27.12.2012	20%
		Система очистки воды	1	6.09.2012	6.09.2012	40%
		Мармит Проммаш МЭС-2С	1	29.12.2011	29.12.2011	10%
	Складское помещение	Шкаф холодильный 2-х секционный	1	31.12.2011	31.12.2011	10%
		Холодильник Саратов	1	01.01.2003	01.01.2003	10%

8.2 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	да	да		да	Питающая организация «Большая перемена»	да
		да	да		да	Питающая организация «Большая перемена»	да
2	Механическое	да	да		да	Питающая организация «Большая перемена»	да
		да	да		да	Питающая организация «Большая перемена»	да
3	Холодильное	да	да		да	Питающая организация «Большая перемена»	да
		да	да		да	Питающая организация «Большая перемена»	да
4	Весоизмерительное	да	да		да	Питающая организация «Большая перемена»	да

9. Характеристика помещения и оборудования столовой, план-схема столовой

№ 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

	Обеденный стол	7	2010	30%	-
	Стул-табурет	40	2022	0%	-

9.1. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений, площадь $М^2$
		Количество единиц оборудования для бытовых целей
1.	Комната приема пищи сотрудников	0
2	Санитарная комната для сотрудников	2,1
3	Санитарное помещение для хранения уборочного инвентаря	1,8

10. Штатное расписание работников пищеблока (аутсорсинг)

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика оборудования столовой, площадь $М^2$					
		количество ставок	укомплектованность	базовое образован	квалифика-ционный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Заведующий производством	0	0	0	0	0	0
2	Повар	1	100	Среднее специальное	4	15 лет	да
3	Кух работник	1	100%	б/о	нет	3 год	да

11.Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов

12. Перечень нормативных и технологических документов:

- Примерное 10-дневное 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
- 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 ХАССП
- Требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы
- Наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания

Приложение А
Перечень необходимого оборудования

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Модели предоставления питания обучающимся в общеобразовательных организациях			
		Комбинат школьного питания	Столовые, работающие на сырье	Столовые доготовочные	Раздаточные, буфеты
	Горячий цех		Плита электрическая 4-х конфорочная с жарочным шкафом ЭП-4ЖШ		
			Шкаф холодильный комбинированный 2-х секц. ШХК-400М		
			Мармит для вторых блюд Мармит для первых блюд		
			Шкаф для хранения хлеба		
			Шкаф для хранения одежды сотрудников		
			Шкаф жарочный электрический ШЖЭП-2 (2-секц.)		

			Электрическая мясорубка		
			Электрическая картофелечистка		
			Электрическая картофелемялка		
			Стеллаж для сушки посуды		
			Стол для приема грязной посуды		

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ
ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 009E0346DE678B8CD0FD9BD08AC6227DDC
Владелец: МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦЕНТР № 4" ЭНГЕЛЬСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
Действителен: с 18.04.2022 до 12.07.2023
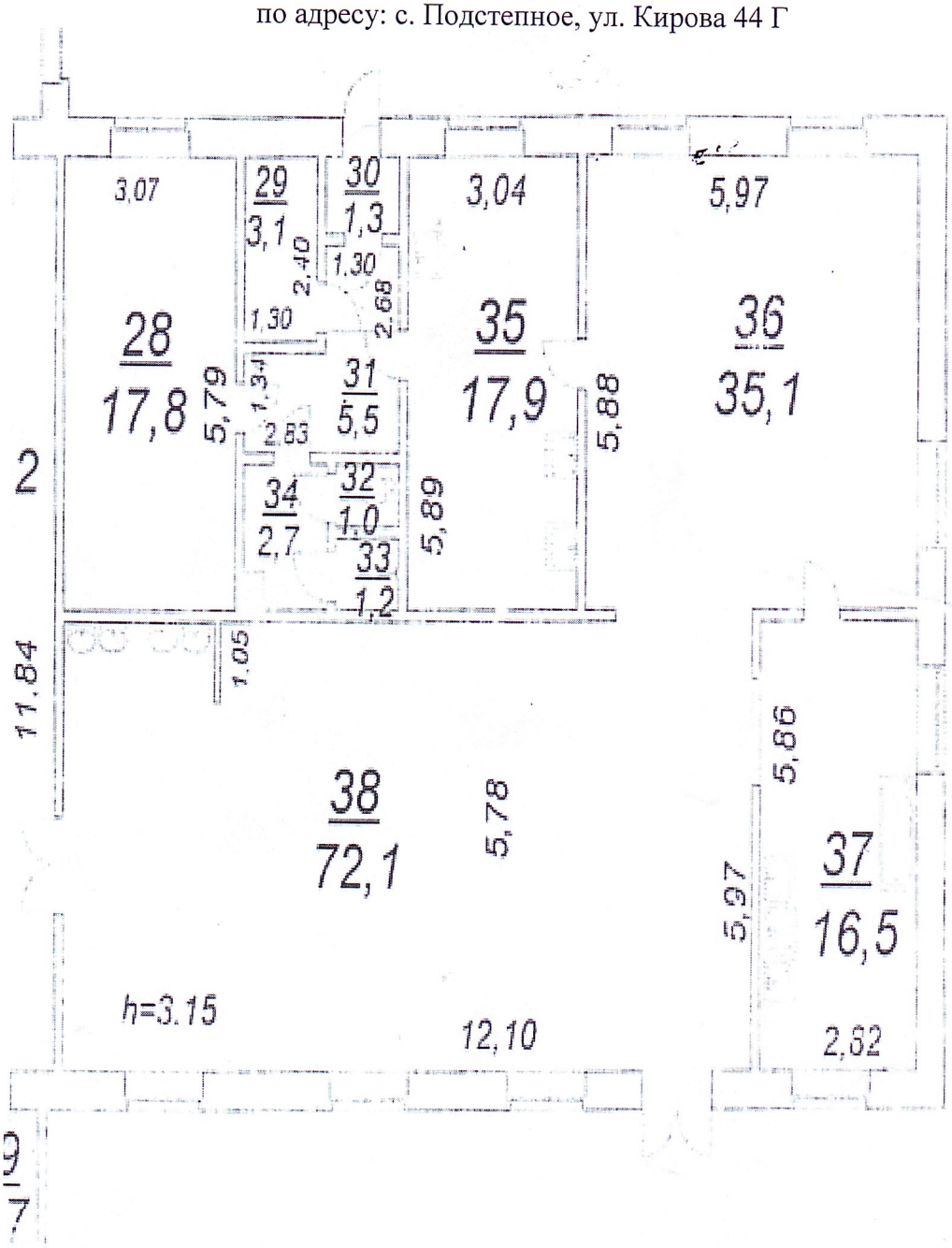
Схема расположения технологического оборудования на пищеблоке в МАОУ «Образовательный центр № 4» по адресу: с. Подстепное, ул. Кирова 44 Г