

**Муниципальное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа №14  
города Пугачева Саратовской области имени П.А. Столыпина»**

**Утверждаю:**

Директор МОУ «СОШ № 14  
города Пугачева имени П.А. Столыпина»

**И.В. Саленко**

Приказ № 322 от «14» ноября 2023 год

## **ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА**

МОУ «СОШ № 14 города Пугачева имени П.А. Столыпина»

**Адрес месторасположения:**

Саратовская область, г. Пугачев, ул. Кутякова д.70

Телефон: 8(845)74-4-42-60, эл.почта: [pugachevsosh14@mail.ru](mailto:pugachevsosh14@mail.ru)

г. Пугачев, 2023 г.

## **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:

Саленко Ирина Владимировна

### Ответственный за питание обучающихся:

Башмакова Людмила Михайловна, заместитель директора по ВВВР

Ретивых Ирина Михайловна, шеф - повар

**Численность педагогического коллектива: 57 чел.**

Количество классов по уровням образования

Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1 класс	3	85	0
2 класс	3	79	0
3 класс	3	76	0
4 класс	3	76	0
5 класс	3	77	18
6 класс	3	90	14
7 класс	3	68	16
8 класс	4	85	11
9 класс	4	100	8
10 класс	2	46	1
11 класс	1	28	2

## 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
001	Учащиеся 1-4 классов	316	316	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
2	Учащиеся 5-8 классов	320	314	98
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	59	59	100
	в т.ч. за родительскую плату	261	255	98

3	Учащиеся 9-11 классов	174	172	99
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	11	11	100
	в т.ч. за родительскую плату	163	161	99
<b>Общее количество учащихся всех возрастных групп</b>		810	802	99
<b>в том числе льготных категорий</b>		70	70	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 1-4 классов	316	50	15,8
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
2	Учащиеся 5-8 классов	0	0	0
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
3	Учащиеся 9-11 классов	0	0	0
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
<b>Общая количество учащихся всех возрастных групп</b>		316	50	15,8
<b>в том числе льготных категорий</b>		0	0	0

### 3. Модель предоставления услуги питания (столовая на сырье, столовая доготовочная, буфето-раздаточная)

Питание в МОУ «СОШ №14 города Пугачева имени П.А. Столыпина» организует самостоятельно на сырье.

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

Вид транспорта	Газель
Принадлежность транспорта	-транспорт поставщиков предоставляющих пищевую продукцию
Условия использования транспорта	доставка продуктов по предварительной заявке

#### 5.Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	водонагреватель
Отопление	собственная котельная
Водоотведение	централизованное
вентиляция помещений	естественная

#### 6.Проектная мощность

(план-схема расположения помещений) пищеблока - 220 человек

#### 7.Материально-техническое оснащение пищеблока

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Площадь помещения м <sup>2</sup>	
		Столовые школьно базовые, м <sup>2</sup>	Раздаточные, буфеты
1	Обеденный зал	239,0	-
2	Складские помещения	14,8 +17,4	-
3	Производственные помещения	6,8	-
4	Овощной цех	5,3	-
5	Мясо-рыбный цех	59,9 (разделен перегородками)	-
	Горячий цех		-
	Холодный цех		-
	Раздаточная		-
	Помещение для резки хлеба		-
	Помещение для обработки яиц		-
6	Моечная столовой и кухонной посуды	29,3	-
7	Комната для приема пищи(персонал)	16,8	-

## 8. Характеристика помещения и оборудования, план-схема столовой

### 8.1. Характеристика технологического оборудования пищеблока

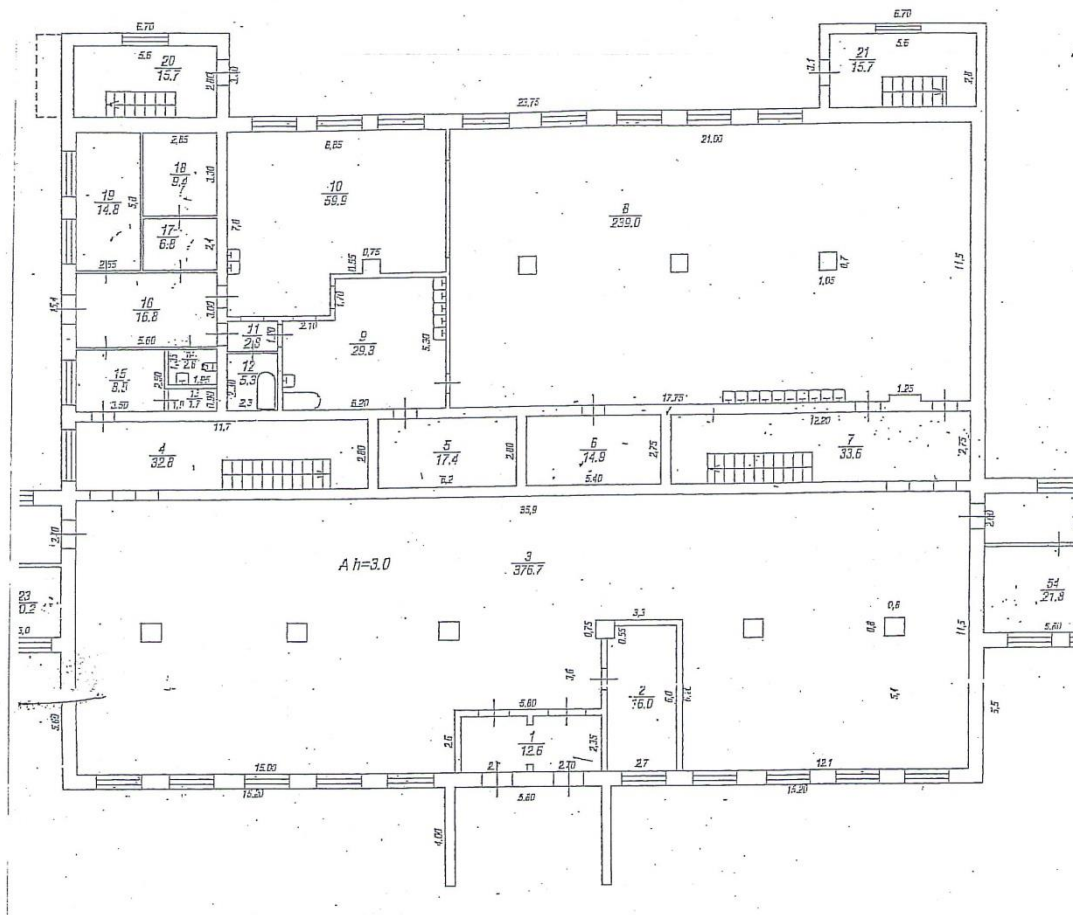
№ п/п	Наименование цехов и помещений	Характеристика оборудования		
		Наименование оборудования	кол-во единиц оборуд-я	процента изношенности оборудования
1	Горячий цех	Плита электрическая без духового шкафа	1 (9 варочных поверхностей)	0
		Шкаф жарочный – 3 х секционный	1	0
		Мармит для 2-х блюд	1	0
		Мармит для 1-х блюд	1	0
		Протирочная машина	1	0
		Производственные столы	10	0
		Раковина для мытья рук	2	0
		Водонагреватель электрический	2	0
		Микроволновая печь	1	0
2	Овощной цех	Производственные столы	1	0
		Моечная ванна для овощей	1	0
3	Мясо-рыбный цех	Мясорубка, производственная	1	0
4	холодильное оборудование	холодильник Стинол	2	0
		холодильник Саратов	2	0
		ларь холодильный	1	0

## 8.2.Дополнительные характеристики технологического 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	Оборудование обслуживается электриками МУ «ХЭС» отдела образования администрации Пугачевского муниципального района		по заявкам		шеф-повар	имеется
2	Механическое			по заявкам			имеется
3	Холодильное			по заявкам			имеется

### 8.3. План-схема столовой

8.3. План-схема столовой



1	Обеденный зал
2	Складские помещения
3	Производственные помещения
4	Овощной цех
5	Мясо-рыбный цех
	Горячий цех
	Холодный цех
	Раздаточная
	Помещение для резки хлеба
	Помещение для обработки яиц
	Моечная столовой и кухонной посуды
6	Комната для приема пищи (персонал)
7	Помещение уборочного инвентаря
8	Гардероб персонала
10	Санузел для персонала кухни



## 9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений, площадь М <sup>2</sup>	
		Количество единиц оборудования для бытовых целей	
1	Помещение уборочного инвентаря	17,4	
2	Гардероб персонала	1,7	
3	Санузел для персонала кухни	2,6	

## 10. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Показатели					
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы общий/в должности	наличие медкнижки
1	Шеф - повар	1,5	100%	высшее	5	16/10	Есть в наличии
2	Повар	1,5	100%	среднее специальное	3	18/17	Есть в наличии
3	Повар	1,5	100%	среднее специальное	3	16/5	Есть в наличии
4	Повар	1,5	100%	среднее специальное	3	16/3	Есть в наличии
5	Подсобный рабочий	1,5	100%	среднее специальное	-	12	Есть в наличии
6	Подсобный рабочий	1,5	100%	среднее специальное	-	27	Есть в наличии
7	Уборщик служебных помещений	1,5	100%	среднее специальное	-	30	Есть в наличии

## 11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов
- самообслуживание
- меню по выбору

## 12. Перечень нормативных и технологических документов:

- Примерное двухнедельное меню
- Ежедневное меню
- Меню раскладка
- Технологические карты (ТК)
- Техничко-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 об организации питания и 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 об общественном контроле за организацией и качеством питания
- 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