

«УТВЕРЖДАЮ»
ГАОУ СО «МЭЛ им. А.Г. Шнитке»
Ю.П. Ермакова
приказ № 238- о/д от 01.09.2023 г.



ПАСПОРТ

пищеблока ГАОУ СО «МЭЛ им. А.Г. Шнитке»

Саратовская область, г. Энгельс, ул. Тельмана, д.3

телефон: 8(8453) 54-48-35, эл. почта: engels-mal

СОГЛАСОВАНО
на заседании Совета родителей
ГАОУ СО «МЭЛ им. А.Г. Шнитке»
Протокол №1 от 30.08.2023г.

СОГЛАСОВАНО
на заседании Совета обучающихся
ГАОУ СО «МЭЛ им. А.Г. Шнитке»
Протокол № 1 от 30.08.2023г.

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. Штатное расписание работников пищеблока

10. Форма организации питания обучающихся

11. Перечень нормативных и технологических документов

1. Общие сведения об образовательной организации

Руководитель образовательной организации:

Директор: Ермакова Юлия Петровна

Ответственный за организацию питания обучающихся: Гордзелевская Ольга Владимировна, воспитатель группы продленного дня

Численность педагогического коллектива: 104 человек

Количество классов по уровням образования: 27

№ п/п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	3	48	6
2	2 класс	3	43	8
3	3 класс	3	46	6
4	4 класс	3	44	4
5	5 класс	3	42	4
6	6 класс	2	31	5
7	7 класс	2	32	3
8	8 класс	2	24	6
9	9 класс	2	24	2
10	10 класс	2	28	2
11	11 класс	2	27	3
Итого		27	389	54

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	181	181	100%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	24	24	100 %
2	Учащиеся 5-8 классов	129	119	80%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	18	18	100%
	в т.ч. за родительскую плату	111	103	92 %
3	Учащиеся 9-11 классов	79	38	48%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	7	7	100 %
	в т.ч. за родительскую плату	72	31	50 %
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	389	338	86%
	в том числе льготных категорий	0	49	12%

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	181	150	82%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	24	24	100%
2	Учащиеся 5-8 классов	129	123	95%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	18	11	61%
	в т.ч. за родительскую плату	111	1	0,9%
3	Учащиеся 9-11 классов	79	2	2%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	7	2	28%
	в т.ч. за родительскую плату	72	0	0
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	389	275	70%
	в том числе льготных категорий	49	37	75%

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

Модель предоставления питания	Столовая доготовочная
Оператор питания, наименование	ООО «Покровская слобода»
Адрес местонахождения	Саратовская область, г. Энгельс, ул. Промышленная, д.3, оф. 14
Фамилия, имя, отчество руководителя, контактное лицо	Москаленко К.Е.
Контактные данные: тел. / эл. почта	89033831980
Период действия контракта	Договор №8 от 20.07.2023г. действующий с 01.09.2023г по 30.11.2023г Договор №9 от 29.07.2023г действующий 01.11.2023г по 30.12.2023г Договор №10 от 01.09.2023г действующий с 01.09.2023г по 30.12.2023г.

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

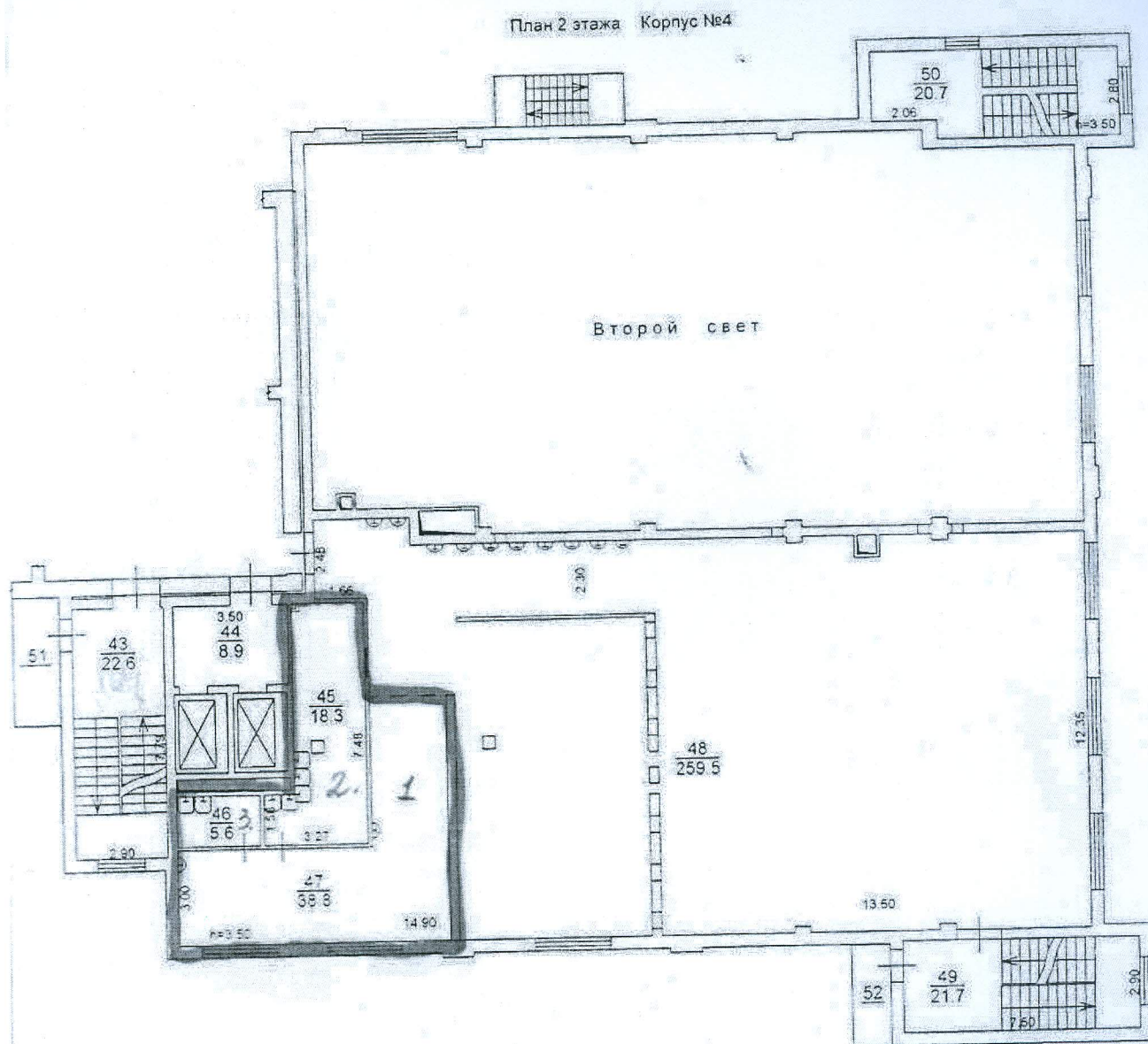
Вид транспорта	Грузовой автомобиль
Принадлежность транспорта	Транспорт организации поставщика пищевой продукции
Условия использования транспорта	Перевозка пищевой продукции

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	Централизованное
Горячее водоснабжение	Централизованное
Отопление	Централизованное
Водоотведение	Централизованное
Вентиляция помещений	Искусственная

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

План-схема расположения помещений



- 1- столовая-раздаточная
2- моечная
3- моечная-котломойка

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 Столовой доготовочной
1	Складские помещения	38,8
2	Помещение для резки хлеба	Специализированные столы находятся в столовой
3	Помещение для обработки яиц	Специализированные столы находятся в столовой
4	Моечная кухонной посуды	18,3
5	Моечная столовой посуды	
6	Моечная и кладовая тары	Стеллажи для хранения тары расположены в

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	Столовая раздаточная	Плита электрическая с жарочным шкафом ЭП-4ЖШ	2	Ноябрь 2018г.	2018г.	15
		Прилавки – мармиты электрические для первых блюд ПМЭС 70КМ-01	1	Октябрь 2018г.	2018г.	5
		Мармит электрические кухонные ЭМК 70КМ-01	1	Июль 2017г.	2019г.	5
		Шкаф холодильный универсальный ШХ-0,5	2	Сентябрь 2018г.	2019г.	30
		Шкаф холодильный Капри 0,5 СК	1	Ноябрь 2018г.	2019г.	30
		Прилавок для горячих напитков ПГН 70КМ-0,1	1	Май 2018г.	2019г.	10
		Прилавок-витрина холодильный высокотемпературный ПВВ «Н»- 70КМ-С-01-ОК	1	Февраль 2018г.	2019г.	15
		Хлеборезка «Янычар» АХМ-300А	1	Ноябрь 2018г.	2019г.	15
		Стеллаж для сушки тарелок с лотком для сбора воды СТ-4-2	2	Октябрь 2018г.	2019г.	30
		Ванны-моечные одно, двух -и трехсекционные разборные	4	Сентябрь 2018г.	2019г.	40
		Стол для хлеборезки СПРО-6-3	1	Октябрь 2018г.	2019г.	20
		Посудомоечная машина	1	Сентябрь 2018г.	2019г.	40

8.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования:

п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		Назначение	Марка	Производительность	Дата изготовления	Срок службы	Сроки профилактического осмотра
1	Плита электрическая с жарочным шкафом	Для приготовления, первых, вторых, третьих блюд на плитной посуде	ЭП-4ЖШ	3 кВт	Ноябрь 2018г.	7	Раз в квартал
2	Прилавки – мармиты электрические для первых блюд	Для кратковременного хранения в горячем состоянии первых блюд	ПМЭС 70КМ-01	3,2 кВт	Октябрь 2018г.	10	Раз в квартал
	Мармит электрические кухонные	Для кратковременного хранения в горячем состоянии вторых блюд	ЭМК 70КМ-01	3,012 кВт	Июль 2017г.	10	Раз в квартал
	Шкаф холодильный универсальный	Для хранения пищевых продуктов и напитков	ШХ-0,5	4кВт	Сентябрь 2018г	10	Раз в квартал
	Шкаф холодильный	Для демонстрации кратковременного хранения и продажи, предварительно охлажденных пищевых продуктов	Капри 0,5 СК	4,5 кВт	Ноябрь 2018г.	10	Раз в квартал
	Машина посудомоечная туннельная электрическая мпт-2000	Машины предназначены для мытья тарелок, суповых мисок, стаканов, приборов, чашек.	МПТ-2000 (правая)	26,7 кВт	Сентябрь 2018г.	10	Раз в квартал

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	Договор аренды	нет	По мере необходимости	По мере необходимости	ООО «Покровская слобода»	Согласно СанПин

2	Механическое	Договор аренды	нет	По мере необходимости	По мере необходимости	ООО «Покровская слобода»	Согласно СанПин
3	Холодильное	Договор аренды	нет	По мере необходимости	По мере необходимости	ООО «Покровская слобода»	Согласно СанПин
4	Весоизмерительное	Договор аренды	нет	По мере необходимости	По мере необходимости	ООО «Покровская слобода»	Согласно СанПин

9. Штатное расписание работников пищеблока (аутсорсинг)

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика оборудования столовой, площадь М ²					
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Заведующая производством	1	100%	Соответствует должности		Более 20 лет	имеется
2	Повар	2					
3	Кухонный работник	2					
4	Мойщики	1					
5	Буфетчица	0					

10. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов с 1 по 11 класс

11. Перечень нормативных и технологических документов:

№ п/п	Перечень нормативных и технологических документов	Наличие нормативных и технологических документов в ГАОУ СО «МЭЛ им. А.Г. Шнитке»
1	Перспективное 12-дневное меню	имеется
2	Ежедневное меню	имеется
3	Меню раскладка	имеется
4	Технологические карты (ТК)	имеется
5	Технико-технологические карты (ТТК) при включении в рацион питания новой кулинарной продукции с пониженным содержанием соли и сахара	имеется
6	Накопительная ведомость	имеется
7	График приема пищи	имеется Приказ № 215-од от 01.09.2023г.
8	Гигиенический журнал (сотрудники)	имеется
9	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	имеется
10	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	имеется
11	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	имеется
12	Ведомость контроля за рационом питания	имеется
13	Приказ о составе бракеражной комиссии	Имеется Приказ № 216-од от 01.09.2023г.
14	График дежурства преподавателей в столовой	Имеется Приказ № 215-од от 01.09.2023г.
15	Акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока по организации питания к новому учебному году	имеется
16	Программа по совершенствованию системы организация питания обучающихся	имеется
17	Положение об организации питания обучающихся	Имеется Приказ № 301-од от 01.09.2022г.

		Приказ № 152-од от 26.08.2023г.
19	Приказ об организации питания	Приказ №324-од от 31.08.2021г.
20	Должностные инструкции персонала пищеблока	имеются
21	Требования к информации по питанию, размещаемой на сайте лица	имеются
22	Наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания	имеются
23	Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП	имеется