

**Содержание**

1. **Общие сведения об образовательной организации:**

- численность обучающихся по возрастным группам, в том числе численность льготной категории обучающихся

1. **Состояние уровня охвата горячим питанием по возрастным группам обучающихся**
2. **Модель предоставления услуги питания:**

* оператор питания
* длительность контракта

1. **Использование транспорта для перевозки пищевой продукции.**
2. **Инженерное обеспечение пищеблока:**

* водоснабжение
* горячее водоснабжение
* отопление
* водоотведение
* вентиляция помещений

1. **Проектная мощность (план-схема расположения \помещений) пищеблока**
2. **Материально-техническое оснащение пищеблока**
3. **Характеристика помещения и оборудования, план-схема столовой**
4. **Характеристика бытовых помещений**
5. **Штатное расписание работников пищеблока**
6. **Форма организации питания обучающихся**
7. **Перечень нормативных и технологических документов**
   1. **Общие сведения об образовательной организации**

Руководитель образовательной организации:

Директор: Чуракова Ирина Викторовна Ответственный за питание обучающихся:

(должность) учитель Бондаренко Юлия Александровна

Численность педагогического коллектива: человек 19

Количество классов по уровням образования: \_9\_ Количество возрастных групп: 2

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п\п | Классы | Количество классов | Численность обучающихся, всего чел. | В том числе льготной категории, чел. |
| 1 | 1 класс | 1 | 9 | 9 |
| 2 | 2 класс | 1 | 13 | 13 |
| 3 | 3 класс | 1 | 12 | 12 |
| 4 | 4 класс | 1 | 17 | 17 |
| 5 | 5 класс | 1 | 10 | 2 |
| 6 | 6 класс | 1 | 8 | 1 |
| 7 | 7 класс | 1 | 14 | 5 |
| 8 | 8 класс | 1 | 10 | 4 |
| 9 | 9 класс | 1 | 13 | 3 |
| Итого |  | 9 | 106 | 66 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п\п | Дошкольные группы | Численность воспитанников, всего чел. |
| 1 | 1 группа | 7 |
| 2 | 2 группа | 7 |

* 1. **Охват горячим питанием по возрастным группам обучающихся**

## 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 | 51 | 51 | 100% |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 7 | 7 | 100% |
| 2 | Учащиеся 5-9 классов | 55 | 32 | 57% |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 16 | 16 | 29% |
|  | в т.ч. за родительскую плату | 13 | 13 | 23% |
|  | ***Общее количество учащихся всех возрастных групп*** | 106 | 83 | 78% |
|  | ***в том числе льготных категорий*** | 16 | 16 | 16% |

* + 1. **Охват горячим питанием воспитанников дошкольных групп -100%- 14 воспитанников.**

# Модель предоставления услуги питания

**(**столовая на сырье, столовая доготовочная, буфетно-раздаточная)

|  |  |
| --- | --- |
| Модель предоставления питания | Столовая на сырье |
| Оператор питания, наименование | ООО Большая перемена  ИНН 6439096540 |
| Адрес местонахождения | Саратовская об, г.Балаково, ул. Московская дом 79 |
| Фамилия, имя отчество руководителя, контактное  лицо | Волков Сергей Николаевич |
| Контактные данные: тел. / эл. почта | 8(8453)23-23-12  bpkshp@mail.ru |
| Дата заключения контракта | 01.09.2023 |
| Длительность контракта | 30.05.2024 |

## Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

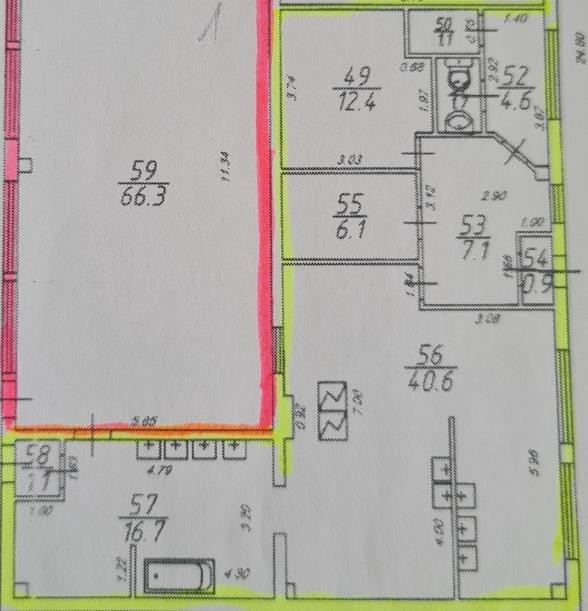
|  |  |
| --- | --- |
| Вид транспорта | Грузовой |
| Принадлежность транспорта | Оператор питания |
| Условия использования транспорта | Доставка продуктов питания |

* 1. **Инженерное обеспечение пищеблока**

|  |  |
| --- | --- |
| Водоснабжение | Централизованное |
| Горячее водоснабжение | Локальное /водонагреватели/ |
| Отопление | централизованное |
| Водоотведение | Выгребная яма |
| Вентиляция помещений | Естественная |

## Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока

План-схема расположения помещений



* 1. **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 м2 |  |
| Столовые, работающие на сырье |
| 1 | Обеденный зал | 66,3 |
| 2 | Кухня | 40,6 |
| 2.1 | Моечная | 16,7 |
| 3 | Коридор | 5,7 |
| 4 | Кладовая | 6,1 |

## 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 | Обеденный зал | Столы | 8 | - | - | 10% |
|  |  | Стулья | 2 | - | - | 60% |
|  |  | Скамья | 16 | 2022 г | 2023 г | - |
| 2 | Кухня | Плита электрическая четырехконфорная с жарочным шкафом | 1 | 2013 г | 2015г | 70% |
|  |  | Мясорубка | 1 | 2010 г | 2011 г | 80% |
|  |  | Холодильный шкаф | 1 | 2010 г | 2010 г | 40% |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | Холодильник «Саратов» | 3 | 2008 г | 2011 г | 50% |
|  |  | Холодильник «Бирюса» | 2 | 2010 г | 2011 г | 50% |
|  |  | Тестомес | 1 | 2011 г | 2011 г | 10% |
|  |  | Протирочная машина | 1 | 2010 г | 2011 г | 20% |
|  |  | Весы механические | 1 | Нет данных | 2011 г | 60% |
|  |  | Весы электронные | 1 | 2018 г | 2021 г | 50% |
|  |  | Ванна моечная | 5 | Нет данных | Нет данных | 80% |
|  |  | Стол СПР-900/600/870 | 2 | Нет данных | 2015 г | 20% |
|  |  | Водонагреватель | 1 | 2020 г | 2021 г | 0% |
| 2.1 | Моечная | Водонагреватель | 1 | 2020 г | 2021 г | 0% |
|  |  | Ванна моечная | 3 | Нет данных | Нет данных | 80% |
|  |  | Стеллаж для столовой посуды | 2 | Нет данных | Нет данных | 80% |
|  |  | Шкаф для посуды | 1 | Нет данных | Нет данных | 80% |
|  |  | Установка для фильтрации воды | 1 | Нет данных | Нет данных | Требуется ремонт |

* 1. **Дополнительные характеристики технологического оборудования:**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| п/п | Наименование технологического оборудования | Характеристика оборудования | | | | | |
| Назначение | Марка | Производительность | Дата изготовления | Срок службы | Сроки профилактического  осмотра |
| 1 | Плита электрическая четырехконфорная с жарочным шкафом | Для приготовлен ия первых, вторых и третьих блюд в наплитной посуды. |  |  | 2015 | 7 лет | 1раз в месяц Осмотр после каждого применения |
| 2 | Мясорубка | Для  измельчения мяса и рыбы на фарш. |  |  | 2011 | -- | 1раз в месяц Осмотр после каждого применения |
| 3 | Холодильный шкаф | Для  замораживан ия и длительного хранения пищевых  продуктов |  |  | 2010 | -- | 1раз в месяц |
| 4 | Холодильник  «Саратов» | Для хранения замороженн ых пищевых  продуктов |  | АОЗТ «Саратов» | 2010 | -- | 1раз в месяц |
| 5 | Холодильник  «Бирюса» | Для хранения замороженн ых пищевых  продуктов |  |  | 2010 | -- | 1раз в месяц |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 6 | Тестомес | Для замеса теста. |  |  | 2010 | -- | 1раз в месяц |
| 7 | Протирочная машина | Для очистки картофеля и прочих плодов от  кожуры. |  |  | 2010 | -- | 1раз в месяц Осмотр после каждого применения |
| 8 | Весы механические | Для взвешивании  и фасовки товара. |  |  |  | -- | 1 раз в год |
| 9 | Весы электронные |  |  | 2021 | -- |
| 10 | Стол СПР- 900/600/870 | Для раскладки  продуктов | -- | ИП Корнеев | 2015 г | -- | 1 раз в год |
| 11 | Водонагреватель | Для нагрева воды |  |  |  | -- | 1раз в месяц |
| 12 | Ванна моечная | Для мытья кухонной  посуды. | -- | -- | -- | -- | 1 раз в год |
| 13 | Стеллаж для столовой посуды | Для сушки посуды | -- | -- | -- | -- | 1 раз в год |
| 14 | Шкаф для посуды | Для хранения  посуды | -- | -- | -- | -- | 1 раз в год |
| 15 | Установка для фильтрации воды | Для очистки воды |  |  |  | -- | 1 раз в неделю |

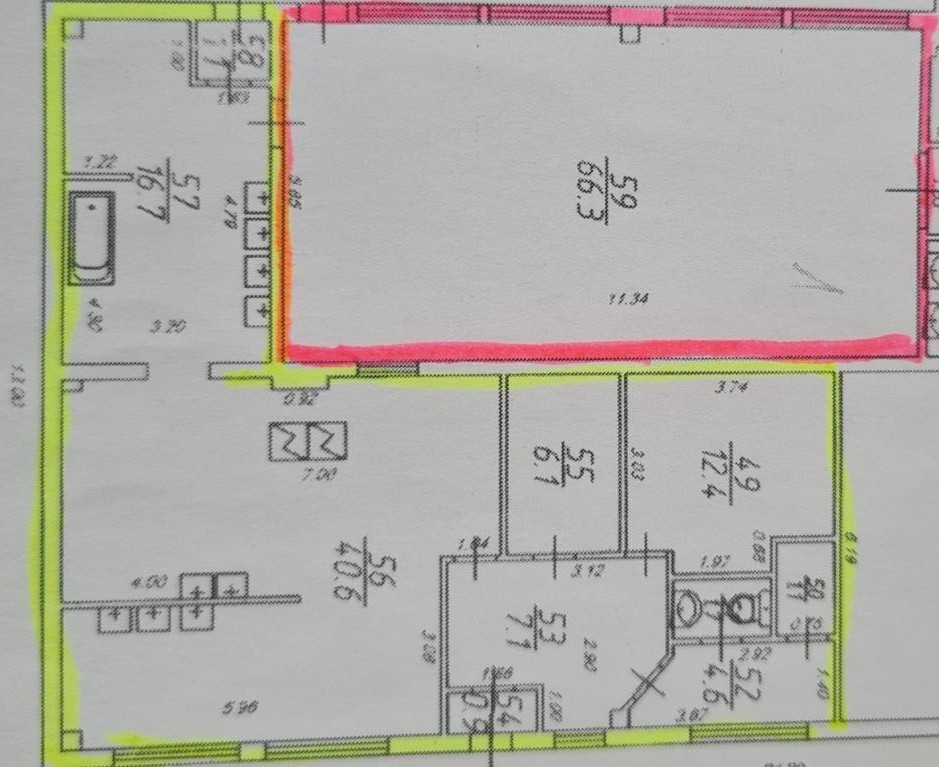
* 1. **Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № 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 |  |  |  |  |  |  |
|  | Плита электрическая четырехконфорная с жарочным  шкафом | -- | -- | По мере необходимости | По мере необходимости |  | После каждого использования |
| 2 | Механическое | - | - | - | - | - | - |
| 3 | Холодильное |  |  |  |  |  |  |
|  | Холодильный шкаф | -- | -- | По мере необходимости | По мере необходимости |  | Имеется |
|  | Холодильник  «Саратов» 2 шт | -- | -- | По мере необходимости | По мере необходимости |  | Имеется |
|  | Холодильник  «Бирюса»3 шт | -- | -- | По мере необходимости | По мере необходимости |  | Имеется |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 4 | Весоизмерительное |  |  |  |  |  |  |
|  | Весы  механические | -- | -- | По мере необходимости | По мере необходимости |  | После каждого использования |
|  | Весы электронные | -- | -- | По мере необходимости | По мере необходимости |  | После каждого использования |

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

Характеристика оборудования столовой - площадь 66,3 М2



|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование оборудования | | | Характеристика оборудования столовой - площадь М2 | | | |
| Количество единиц оборудования | Дата его приобретения | Процент изношенности оборудования | Перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями |
| 1 |  | Стол |  | 8 | 2015 г | 70% |  |
| 2 |  | Табурет |  | 2 | 2010 г | 60% |  |
| 3 |  | скамья |  | 16 | 2023 г | - |  |

1. **Штатное расписание работников пищеблока (**аутсорсинг)

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование должностей | Характеристика оборудования столовой, площадь М2 | | | | | |
| количество ставок | укомплектованность | базовое образован | квалифика- ционный разряд | стаж работы | наличие медкнижки |
| 1 | Заведующий производством | 1 | + | Среднее специальное | 3 | 3 | + |
| 2 | Повар | 1 | + | Среднее специальное | 3 | 5 | + |

## Форма организации питания обучающихся

* предварительное накрытие столов
* самообслуживание

1. **Перечень нормативных и технологических документов:**

* Примерное десятидневное 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