

ПАСПОРТ

пищеблока Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 3 с углубленным изучением отдельных предметов имени Сергея Александровича Погребача»,
(наименование образовательной организации)

адрес месторасположения:

Республика Башкортостан, г.Кумертау, ул.Калинина, д. 11,

Телефон: 8(34761) 2-30-28, эл почта: kumertay3@mail.ru

Содержание

- I. Общие сведения об образовательной организации
- II. Состояние уровня охвата горячим питанием обучающихся по возрастным группам:
 1. Охват одноразовым горячим питанием обучающихся по возрастным группам
 2. Охват двухразовым горячим питанием обучающихся по возрастным группам
- III. Тип пищеблока
- IV. Форма организации питания
- V. Инженерное обеспечение пищеблока
- VI. Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока
- VII. Материально-техническое оснащение пищеблока:
 1. Перечень помещений и их площадь
 2. Характеристика технологического оборудования пищеблока
 3. Дополнительные характеристики технологического оборудования
 4. Дополнительные характеристики обслуживания оборудования
- VIII. Характеристика помещения и оборудования, план-схема столовой
- IX. Характеристика бытовых помещений
- X. Штатное расписание работников пищеблока
- XI. Организация прохождения практики студентов профильных колледжей на базе общеобразовательных организаций
- XII. Перечень нормативных и технологических документов
 - I. Общие сведения об образовательной организации
(указывается следующая информация):

Руководитель образовательной организации: Клименко Олеся Александровна

Ответственный за питание обучающихся: Безбородова Татьяна Викторовна

Численность педагогического коллектива: 54 чел.

Количество классов по уровням образования:

начальные классы – 13 классов;

среднее звено – 15 классов;

старшие классы – 4 класса

Количество посадочных мест: 225

Площадь обеденного зала: 181,1 м²

№ п/п	Класс	Количество классов	Численность обучающихся, чел.	
			всего	в том числе льготной категории
1	1 класс	3	90	12
2	2 класс	3	93	9
3	3 класс	4	113	12
4	4 класс	3	74	6
5	5 класс	3	96	25
6	6 класс	3	90	14
7	7 класс	3	90	10
8	8 класс	3	92	18
9	9 класс	3	89	17
10	10 класс	2	47	1
11	11 класс	2	38	6

II. Состояние уровня охвата горячим питанием обучающихся по возрастным группам

1. Охват одноразовым горячим питанием обучающихся по возрастным группам

№ п/п	Контингент по группам обучающихся	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием	
			количество, чел.	% от числа обучающихся
1	2	3	4	5
1.1	Учащиеся 1-4 классов – всего,	370	370	100%
	в том числе учащиеся льготных категорий	21	21	100%
1.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	368	339	92,1%
	в том числе учащиеся льготных категорий,	31	31	100%
	в том числе за родительскую плату	337	308	91,4%
1	2	3	4	5
1.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	174	159	91,4%
	в том числе учащиеся льготных категорий,	17	17	100%
	в том числе за родительскую плату	157	142	90,4%
	Общее количество	912	868	95%

	учащихся всех возрастных групп – всего,			
	в том числе льготных категорий	69	69	100%

2. Охват двухразовым горячим питанием обучающихся по возрастным группам

№ п/п	Контингент по группам обучающихся	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием	
			количество, чел.	% от числа обучающихся
2.1	Учащиеся 1-4 классов – всего,	370	370	100%
	в том числе учащиеся льготных категорий	14	14	100%
2.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	368	269	7,88%
	в том числе учащиеся льготных категорий,	29	29	100%
	в том числе за родительскую плату	0	0	0
2.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	174	7	4%
	в том числе учащиеся льготных категорий	7	7	100%
	в том числе за родительскую плату	0	0	0
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	912	406	44,5%
	в том числе льготных категорий	50	50	100%

III. Тип пищеблока
(столовая на сырье, столовая, работающая на полуфабрикатах,
буфет-раздаточная)

IV. Форма организации питания

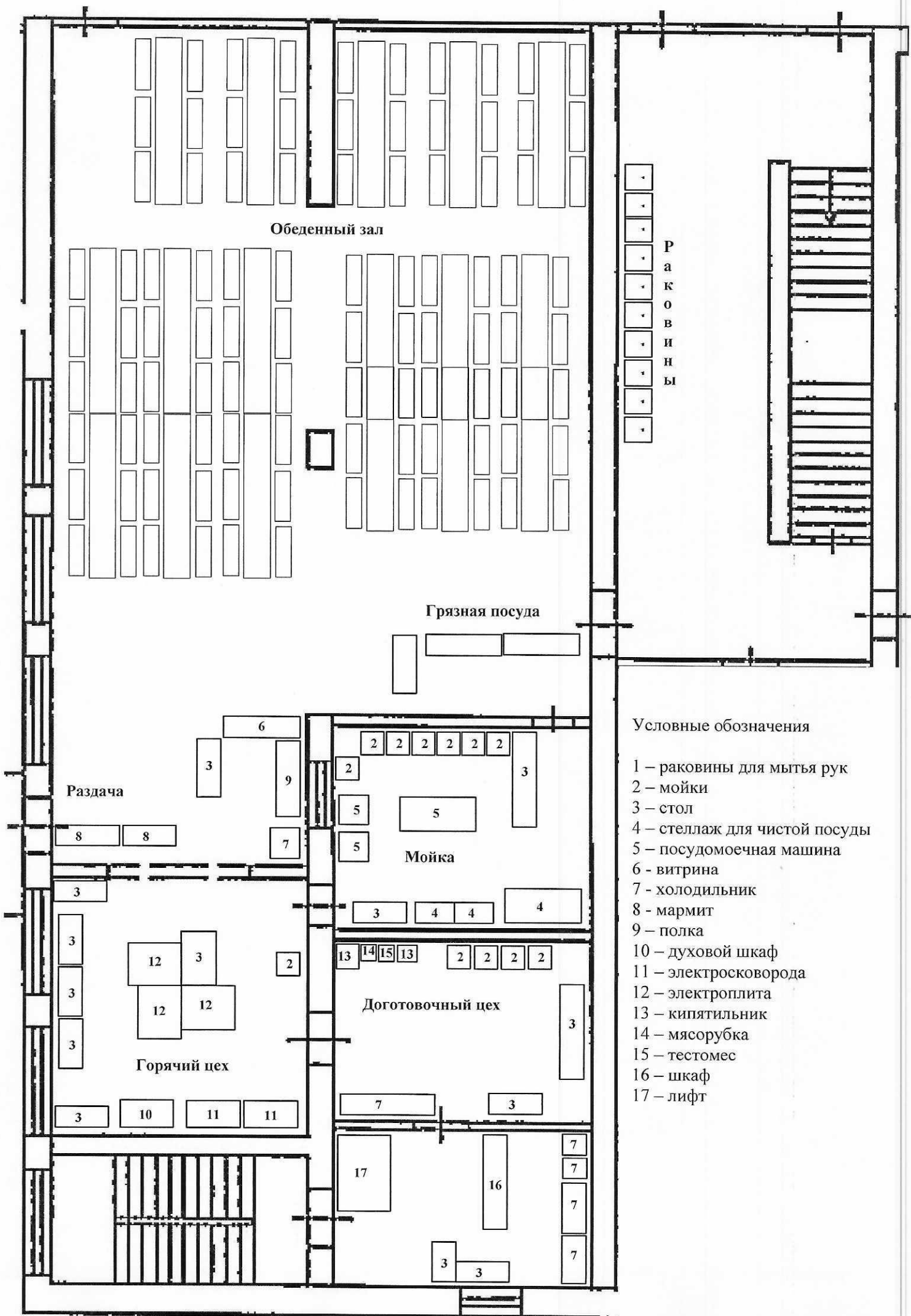
Форма предоставления питания	Самостоятельно/аутсорсинг
Оператор питания/поставщик	Аутсорсинг Общество с ограниченной ответственностью «Межшкольный комбинат общественного питания»
Адрес местонахождения оператора питания/поставщика	453309, Республика Башкортостан, Кумертау, ул. Салавата, д.5

Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо оператора питания/поставщика	Директор Дьяченко Юлия Владимиро
Контактные данные: тел. / эл. почта	4-23-99; 4-46-99, mshkor@yandex.ru
Дата заключения контракта	01.09.2024
Длительность контракта	31.12.2024

V. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	(<u>централизованное</u> , собственная скважина, другие ведомственные источники)
Горячее водоснабжение	(централизованное, собственная котельная, <u>водонагреватель</u> , резервное горячее водоснабжение)
Отопление	(<u>централизованное</u> , собственная котельная)
Водоотведение	(<u>централизованное</u> , локальные сооружения, другие)
Вентиляция помещений	(естественная, искусственная, <u>комбинированная</u>)

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



VII. Материально-техническое оснащение пищеблока:

1. Перечень помещений и их площадь, кв. м

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

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Площадь помещения, кв. м		
		столовые, работающие на сырье	столовые, работающие на полуфабрикатах	буфет- раздаточная
1.1	Складские помещения	—	18,6	—
1.2	Производственные помещения:	—	77,7	
1.2.1	овощной цех (первичной обработки овощей)	—	—	—
1.2.2	овощной цех (вторичной обработки овощей)	—	—	—
1.2.3	мясо-рыбный цех	—	—	—
1.2.4	догоотовочный цех	—	21,3	—
1.2.5	горячий цех	—	31,7	—
1.2.6	холодный цех	—	21,3	—
1.2.7	мучной цех	—	—	—
1.2.8	раздаточная	—	11,1	—
1.2.9	помещение (или место) для резки хлеба	—	2	—
1.2.10	помещение для обработки яиц	—	2	—
1.2.11	моечная кухонной посуды	—	24,7	—
1.2.12	моечная столовой посуды	—	24,7	—
1.2.13	моечная и кладовая тары	—	12,3	—
1.2.14	производственное помещение буфета- раздаточной	—	—	—
1.2.15	посудомоечная буфета- раздаточной	—	—	—
1.3	Комната для приема пищи (персонал)	—	18,6	—

2. Характеристика технологического оборудования пищеблока

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Характеристика оборудования				
		Наименование оборудования	Количество единиц оборудования (ед.)	дата его выпуска	даты начала его эксплуатации	процент изношенности оборудования (%)
1	Раздаточная	Кассовый аппарат АТОЛ 50ф без фиксального накопителя	1	02.08.2019	02.08.2019	100%
2	Раздаточная	Моноблок MSI Pro 16T 7M-045RU	1	02.08.2019	02.08.2019	100%
3	Раздаточная	Считыватель настольный Z - 2	1	02.08.2019	02.08.2019	100%
4	Раздаточная	Мармит 2-х блюд ПМЭС-70KM-60	1	30.11.2012	30.11.2012	100%
5	Моечная	Машина посудомоечная МПК-500Ф-02	1	22.11.2018	22.11.2018	100%
6	Моечная	Машина посудомоечная ПММ Ф	1	30.10.2013	30.10.2013	100%
7	Моечная	Водонагреватель проточн. ЭПН- 9,45 (380В)	1	15.08.2007	15.08.2007	100%
8	Моечная	Ванна котломоечная ВК 1/8	1	18.06.2019	18.06.2019	100%
9	Моечная	Ванна Моечная ВМ 500/1*300	5	30.09.2007	30.09.2007	100%
10	Моечная	Моечные ванны 1-секционная 700*700*450		30.10.2013	30.10.2013	100%
11	Горячий цех	Сковорода электрическая ЭСК-90-0.27-40 вся нерж.	1	22.11.2018	22.11.2018	100%
12	Горячий цех	Шкаф жарочный ШЖЭ - 3	1	30.06.2021	30.06.2021	100%
13	Горячий цех	Плита электрическая ЭП - 4 ЖШ	1	30.06.2021	30.06.2021	100%
14	Горячий цех	Плита электрическая ЭП - 4 ЖШ	1	30.06.2021	30.06.2021	100%
15	Горячий цех	Плита электрическая ЭП - 4 ЖШ	1	30.06.2021	30.06.2021	100%
16	Доготовочный цех	Котел пищевар. КПЭМ-100/9Т	1	30.10.2013	30.10.2013	100%
17	Доготовочный цех	Машина протирочно-резательная МПР-350М	1	04.09.2018	04.09.2018	100%
18	Доготовочный цех	Тестомес ТМС-30НН-2Ц	1	22.11.2018	22.11.2018	100%
19	Доготовочный цех	Шкаф холодильный POLAR CC214-S (ШХК-1,4 (0,7-0,7)) комбинированный	1	22.11.2018	22.11.2018	100%
20	Доготовочный цех	Мясорубка МИМ-350	1	04.09.2018	04.09.2018	100%
21	Доготовочный цех	Весы торговые	1	31.10.2013	31.10.2013	100%
22	Доготовочный цех	Стол производственный	2			100%
23	Склад	Шкаф холодильный POLAR	1	22.11.2018	22.11.2018	100%
24	Склад	Холодильник Indesit	2	26.11.2013	26.11.2013	100%
25		Лифт МЛИ	1			100%

3. Дополнительные характеристики технологического оборудования

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производитель-ность	дата изготовления	срок службы (годы)	сроки профилактического осмотра
1	Тепловое						
1.1	Мармит 2-х блюд	Подогрев блюд	ПМЭС-70KM-60		30.11.2012		
1.2	Машина посудомоечная	Мытье посуды	МПК-500Ф-02		22.11.2018		
1.3	Машина	Мытье посуды	ПММ Ф		30.10.2013		

	посудомоечная						
1.4	Водонагреватель проточн.	Нагрев воды	ЭПН- 9,45 (380В)		15.08.2007		
1.5	Сковорода электрическая	Приготовление пищи	ЭСК-90-0.27-40		22.11.2018		
1.6	Шкаф жарочный	Приготовление пищи	ШЖЭ - 3		30.06.2021		
1.7	Плита электрическая	Приготовление пищи	ЭП - 4 ЖШ		30.06.2021		
1.8	Плита электрическая	Приготовление пищи	ЭП - 4 ЖШ		30.06.2021		
1.9	Плита электрическая	Приготовление пищи	ЭП - 4 ЖШ		30.06.2021		
1.10	Котел пищевар.	Кипячение воды	КПЭМ-100/9Т		30.10.2013		
2	Механическое						
2.1.	Машина протирачно-резательная	Приготовление пищи	МПР-350М		04.09.2018		
2.2	Тестомес	Приготовление пищи	ТМС-30НН-2Ц		22.11.2018		
2.3	Мясорубка	Приготовление пищи	МИМ-350		04.09.2018		
2.4	Литфт МЛИ						
3	Холодильное						
3.1	Шкаф холодильный комбинированный	Холодильное оборудование	POLAR CC214-S (ШХК-1,4 (0,7-0,7))		22.11.2018		
3.2	Шкаф холодильный	Холодильное оборудование	POLAR		22.11.2018		
3.3	Холодильник	Холодильное оборудование	Indesit		26.11.2013		
4	Весоизмери-тельное оборудование						
4.1	Весы торговые	Измерение массы	M-ER 327 PLED		31.10.2013		

4. Дополнительные характеристики обслуживания оборудования

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика мероприятий					
		наличие договора на техосмотр	наличие договора на проведение метро-логических работ	Проведение ремонта	план приобретения нового и замена старого оборудования	Ф.И.О. ответственного за состояние оборудования	график санитарной обработки оборудования
1	Тепловое			Не требуется	Имеется	Повар	Имеется
2	Механическое			Не требуется	Имеется	Повар	Имеется
3	Холодильное			Не требуется	Имеется	Повар	Имеется
4	Весоизмери-тельное оборудование			Не требуется	Имеется	Повар	Имеется

VIII. Характеристика помещения и оборудования, план-схема столовой

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой, площадь (кв.м)			
		количество единиц оборудования (ед.)	дата его приобретения	процент изношенности оборудования (%)	количество посадоч- ных мест в обеденном зале (ед.)
1	Стол	48	2000	100	225
2	Скамейка	96	2000	100	225

IX. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещения	
		площадь (кв. м)	количество единиц оборудования для бытовых целей (ед.)
1	Гардероб для персонала	6,7	1
2	Туалет для персонала	1,1	1

X. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика персонала столовой					
		количество ставок	укомплек- тованность	базовое образование	квалификацион- ный разряд	стаж работы (годы)	наличие медкнижки
1	Заведующий производством	-	-	-	-	-	-
2	Технолог	-	-	-	-	-	-
3	Повар	2	2	Среднее	4,5	-	да
4	Рабочий кухни (помощник повара)	2	2	Среднее	-	-	да

XI. Организация прохождения практики студентов профильных колледжей на базе общеобразовательных организаций

2Количество общеобразовательных организаций, организовавших прохождение практики (ед.)	Количество студентов, прошедших практику в текущем учебном году (чел.)	Из них количество трудоустроенных (чел.)

ХII. Перечень нормативных и технологических документов

- 1) основное организованное меню для детей 7-11 лет, 12 лет и старше, специализированное меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании (при наличии таких детей);
- 2) ежедневное меню;
- 3) меню-раскладка;
- 4) технологические карты (ТК);
- 5) технико-технологические карты (ТТК) при включении в рацион питания новой кулинарной продукции с пониженным содержанием соли и сахара;
- 6) накопительная ведомость;
- 7) график приема пищи;
- 8) гигиенический журнал (сотрудники);
- 9) журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- 10) журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- 11) журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- 12) журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- 13) ведомость контроля за рационом питания;
- 14) приказ о составе бракеражной комиссии;
- 15) график дежурства преподавателей в столовой;
- 16) акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока по организации питания к новому учебному году;
- 17) программа по совершенствованию системы организация питания обучающихся;
- 18) положение об организации питания обучающихся;
- 19) положение о бракеражной комиссии;
- 20) приказ об организации питания;
- 21) должностные инструкции персонала пищеблока;
- 22) программа производственного контроля, основанная на принципах ХАССП;
- 23) требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы;
- 24) наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания.

Директор
МБОУ СОШ № 3 им. С.А. Погребача



О.А. Клименко