

ПАСПОРТ
пищеблока Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
Средняя общеобразовательная школа № 9 города Бирска муниципального
района Бирский район Республики Башкортостан,

адрес месторасположения: 452455, Россия, Республика Башкортостан, город Бирск,
ул. Овчинникова, д. 48,

телефон 8(34784) 2-15-32, эл почта: birsk_s9@mail.ru

Содержание

- I. Общие сведения об образовательной организации
- II. Состояние уровня охвата горячим питанием обучающихся по возрастным группам:
 - 1. Охват одnorазовым 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 Павлов Алексей Владимирович
Ответственный за питание обучающихся Шерстобитова Олеся Станиславовна
Численность педагогического коллектива, 70 чел.
Количество классов по уровням образования 45
Количество посадочных мест 200
Площадь обеденного зала 263,3 кв.м.

№ п/п	Класс	Количество классов	Численность обучающихся, чел.	
			всего	в том числе льготной категории
1	1 класс	5	132	29
2	2 класс	5	135	18
3	3 класс	5	150	27
4	4 класс	5	144	32
5	5 класс	5	133	28
6	6 класс	4	121	24
7	7 класс	5	145	30
8	8 класс	4	108	23
9	9 класс	5	131	24
10	10 класс	1	26	4
11	11 класс	1	38	2

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,	561	561	100%
	в том числе учащиеся льготных категорий	45	45	100 %
1.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	507	320	63%
	в том числе учащиеся льготных категорий,	69	69	100 %
	в том числе за родительскую плату	251	251	100%
1	2	3	4	5
1.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	185	100	54%
	в том числе учащиеся льготных категорий,	15	15	100 %

	в том числе за родительскую плату	85	85	100 %
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	1253	981	78,2 %
	в том числе льготных категорий	129	129	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,	61	61	100 %
	в том числе учащиеся льготных категорий	61	61	100 %
2.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	36	36	100%
	в том числе учащиеся льготных категорий,	36	36	100%
	в том числе за родительскую плату			
2.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	17	17	100 %
	в том числе учащиеся льготных категорий	17	17	100 %
	в том числе за родительскую плату			
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	114	114	100%
	в том числе льготных категорий	114	114	100 %

III. Тип пищеблока

Столовая, работающая на полуфабрикатах.

IV. Форма организации питания

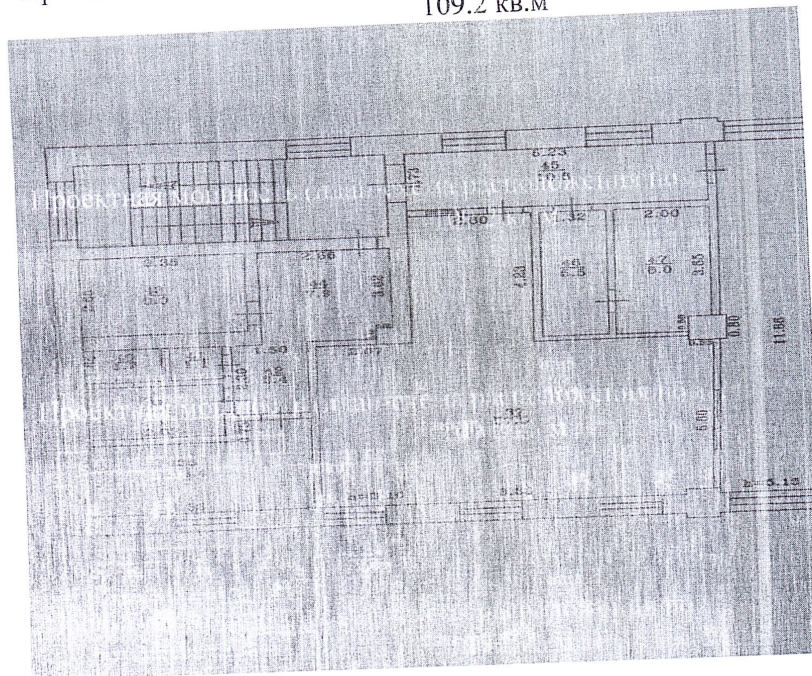
Форма предоставления питания	Аутсорсинг		
Оператор питания/поставщик	Общество	с	ограничен

	ответственностью «ОБЩЕПИТ»
Адрес местонахождения оператора питания/поставщика	452 451 Республика Башкортос г.Бирск, ул. Мира, д. 17 «Д»
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо оператора питания/поставщика	Верещагин Антон Андреевич
Контактные данные: тел. / эл. почта	8 (34784) 3-11-29, 3-10-53 man1@tdanton.ru
Дата заключения контракта	11 января 2022 года
Длительность контракта	2 года

V. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	водонагреватель
Отопление	централизованное
Водоотведение	централизованное
Вентиляция помещений	комбинированная

VI. Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока:
109,2 кв.м



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		17,8	
1.2	Производственные помещения:		89,3	
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	догоготовочный цех	—	28,7	—
1.2.5	горячий цех		28,8	—
1.2.6	холодный цех		9	—
1.2.7	мучной цех		—	—

1.2.8	раздаточная		4	
1.2.9	помещение (или место) для резки хлеба		7,9	—
1.2.10	помещение для обработки яиц		10,9	—
1.2.11	моечная кухонной посуды		10,9	—
1.2.12	моечная столовой посуды		—	—
1.2.13	моечная и кладовая тары		—	—
1.2.14	производственное помещение буфета- раздаточной	—	—	
1.2.15	посудомоечная буфета- раздаточной	—	—	
1.3	Комната для приема пищи (персонал)		1,7	

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.	Догоотовочный, горячий цех (зона)	Машина протирачно- резательная	1	09.2017	09.2017	
		Стол производственный	3	11.2015	11.2015	
		Контрольные весы	1	09.2003	09.2003	
		Раковина для мытья рук	1	09.20019	09.20019	
2.	Холодный цех (зона)	Стол производственный	2	11.2018	11.2018	
		Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха	1	02.2020	02.2020	
3.	Горячий цех (зона)	Стол производственный	1	11.2018	11.2018	
		Электроплита	1	10.2009	10.2009	
		Электросковорода	1	10.2009	10.2009	
		Плита электрическая напольная	1	09.2015	09.2015	
		Шкаф жарочный электрический	1	11.2018	11.2018	
4	Раздаточная	Электромармит	1	1988	1988	

	зона	Производственный стол	1	11.2018	11.2018	
		Моечные ванны	5	10.2020	10.2020	
		Стелаж для сушки	2	09.2014	09.2014	
		Раковина для мытья рук	1	10.2020	10.2020	
		Водонагреватель EDISSON INOX	1	2016	2016	
5	Склад (кладовые складские помещения)	Стелаж	1	2009	2009	
		Подтоварники	1	2009	2009	
		Психрометр	1	2015	2015	
		Морозильник-ларь «Орек»	1	2012	2012	
		Морозильный ларь "Бирюса"	1	2012	2012	
		Холодильник «Индезит»	1	2018	2018	
		Холодильник «Индезит»	1	2018	2018	
		Холодильник Атлант	1	2015	2015	

3. Дополнительные характеристики технологического оборудования

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производительность	дата изготовления	срок службы (годы)	сроки профилактического осмотра
1	Тепловое						
	Электроплита	Предназначена для приготовления первых, вторых, третьих блюд в напильной посуде, а также для жарки полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей и выпечки мелкоштучных кулинарных изделий.	ЭП – 4П	Площадь конфорок 0,48 м² Тип управления поворотное Мощность 12 кВт	2009	14	
	Электросковор	Для	-	-	2009	14	

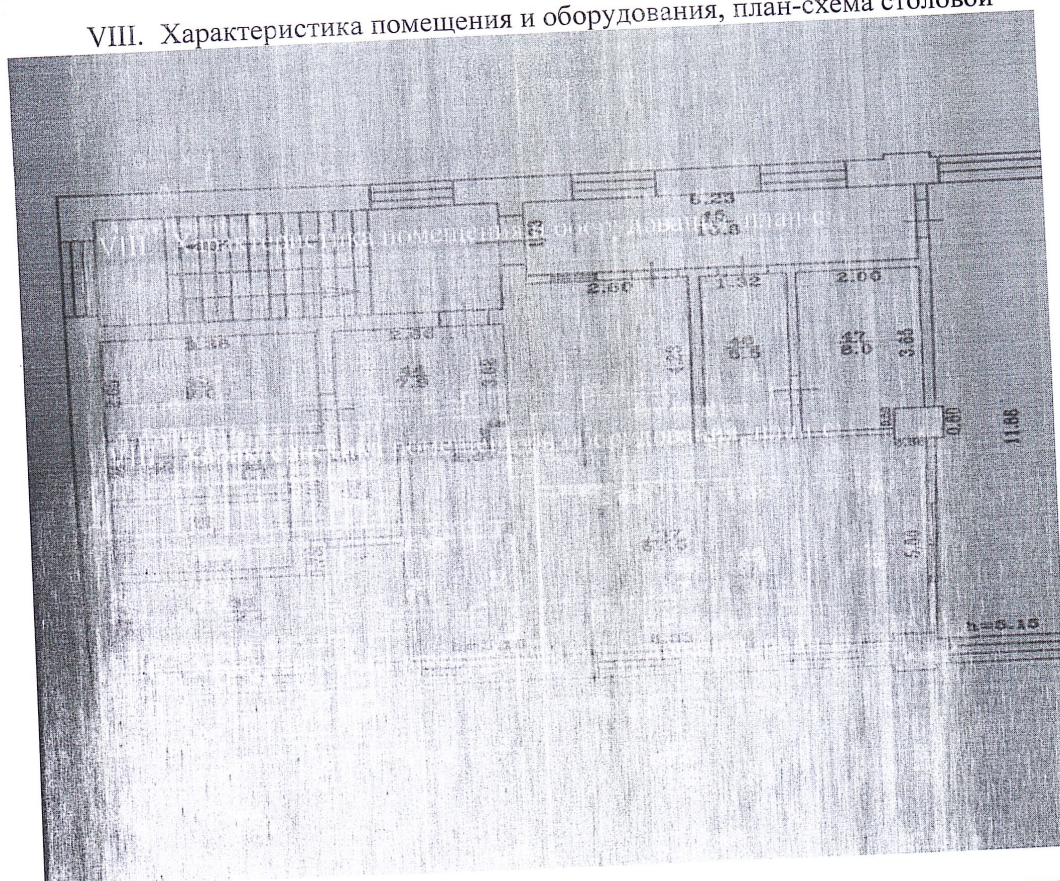
	ода	приготовлен ия различных тигов продуктов: мяса, рыбы, овощей и т.д.					
	Мармит	Предназнач енная для хранения продуктов, полуфабрик атов и готовой пищи, а также из нержавеющ ей стали или серебра — для приготовлен ия и/или сохранения пищи (в том числе глубокого профизия) в подогретом виде	-	-	1988		
2. Механическое							
	Машина овощерезател ьно- протирающая	Нарезание сырых и вареных овощей, шинковка капусты и протираание вареных овощей, фруктов, творога.	ОМ- 350	при нарезании, кг/ч - 350 при протира кг/ч - 400	11.2017	9 лет	
3. Холодильное							
	Морозильник- ларь «Орск»	Для хранения продуктов					
	Морозильный ларь "Бирюса"						
	Холодильник «Индезит»						
	Холодильник «Индезит»						

	Холодильник Атлант						
4	Весомизмерительное оборудование						
	Контрольные весы	Предназначенные для статического измерения массы товаров	M-ER 326 AF	6 кг.	09.2003	не менее 10 лет	

3. Дополнительные характеристики обслуживания оборудования

№ п/п	Наименование технологичес- кого 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				по мере поступления бюджетных средств		
2	Механическое				по мере поступления бюджетных средств		
3	Холодильное				по мере поступления бюджетных средств		
4	Весоизмери- тельное оборудование				по мере поступления бюджетных средств		

VIII. Характеристика помещения и оборудования, план-схема столовой



№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой, площадь (кв.м)				количество посадоч- ных мест в обеденном зале (ед.)
		количество единиц оборудования (ед.)	дата его приобретения	процент изношенности оборудования (%)		

IX. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещения	
		площадь (кв. м)	количество единиц оборудования для бытовых целей (ед.)
	Сан.узел для сотрудников пищеблока	1,1	Сан.узел
	Гардеробная персонала	1,7	Шкаф-1, стол-1, стулья-3

X. Штатное расписание работников пищеблока

Организация горячего питания передана на аутсорсинг, работники пищеблока являются штатными сотрудниками ООО «Общепит».

№ 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						
4	Рабочий кухни (помощник повара)						

XII. Перечень нормативных и технологических документов

- ХАССП;

Павлов А.В

