

УТВЕРЖДЕНО
приказом МАОУ «СОШ № 26»
г. Стерлитамак РБ
№ 685-0 от «29» 12 2023 г.

ПАСПОРТ

пищеблока Муниципального автономного общеобразовательного учреждения
"Средняя общеобразовательная школа № 26" городского округа город
Стерлитамак Республики,

(наименование образовательной организации)

адрес месторасположения 453116, Республика Башкортостан, город Стерлитамак,
Проспект Ленина, 61,

телефон 8 (3473) 20-42-01, эл почта: sosh26@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 Пырова Лариса Николаевна
 Ответственный за питание обучающихся Козлова Елена Вячеславовна
 Численность педагогического коллектива 61 чел.
 Количество классов по уровням образования НОО-12; ООО-18; СОО - 2
 Количество посадочных мест 100
 Площадь обеденного зала 261,1 кв.м

№ п/п	Класс	Количество классов	Численность обучающихся, чел.	
			всего	в том числе льготной категории
1	1 класс	2	57	8
2	2 класс	3	86	11
3	3 класс	4	113	15
4	4 класс	3	80	9
5	5 класс	3	73	16
6	6 класс	4	98	17
7	7 класс	3	81	16
8	8 класс	3	88	14
9	9 класс	4	98	14
10	10 класс	1	14	2
11	11 класс	1	14	0

**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,	336	336	100
	в том числе учащиеся льготных категорий	26	26	100
1.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	340	180	53
	в том числе учащиеся льготных категорий,	29	29	100
	в том числе за родительскую плату	151	151	100
1.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	126	50	40
	в том числе учащиеся льготных категорий,	7	7	100
	в том числе за родительскую плату	47	47	100

	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	802	566	70
	в том числе льготных категорий	62	62	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,	336	17	100
	в том числе учащиеся льготных категорий	17	17	100
2.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	340	34	100
	в том числе учащиеся льготных категорий,	34	34	100
	в том числе за родительскую плату	0	0	0
2.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	126	9	100
	в том числе учащиеся льготных категорий	9	9	100
	в том числе за родительскую плату	0	0	0
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	802	60	100
	в том числе льготных категорий	60	60	100

III. Тип пищеблока

В МАОУ «СОШ № 26» г. Стерлитамак РБ – столовая, работающая на полуфабрикатах, буфет-раздаточная.

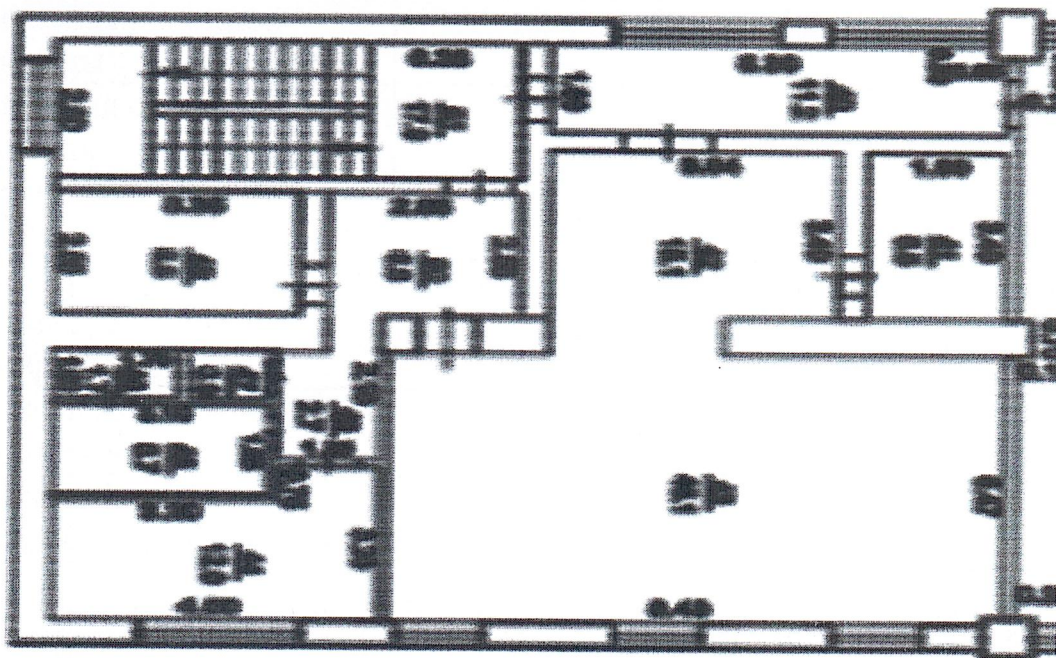
IV. Форма организации питания

Форма предоставления питания	Аутсорсинг
Оператор питания/поставщик	ООО «Центр социального питания»
Адрес местонахождения оператора питания/поставщика	Юридический адрес: 453130, Республика Башкортостан, ГО г. Стерлитамак, ул.Гоголя, д.122, пом.7 Почтовый адрес: 452172, Республика Башкортостан, Чишминский район, р. п. Чишмы, ул. Строительная, д.2
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо оператора питания/поставщика	Директор Байбурин Руслан Венеровича
Контактные данные: тел. / эл. почта	Тел: 7-347-9722177 Эл.почта: Kp22177@mail.ru
Дата заключения контракта	29.12.2023 г.
Длительность контракта	до 31.12.2024 г.

V. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	Централизованное
Горячее водоснабжение	Централизованное
Отопление	Централизованное
Водоотведение	Централизованное
Вентиляция помещений	Естественная, искусственная

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	—	15	—
1.2	Производственные помещения:	—	73,2	—
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	доготовочный цех	—	3	—
1.2.5	горячий цех	—	38,1	—
1.2.6	холодный цех	—	10	—
1.2.7	мучной цех	—	—	—
1.2.8	раздаточная	—	3	—
1.2.9	помещение (или место) для резки хлеба	—	2	—

1.2.10	помещение для обработки яиц	—	2	—
1.2.11	моечная кухонной посуды	—	5,1	—
1.2.12	моечная столовой посуды	—	4	—
1.2.13	моечная и кладовая тары	—	6	—
1.2.14	производственное помещение буфета-раздаточной	—	—	—
1.2.15	посудомоечная буфета-раздаточной	—	—	—
1.3	Комната для приема пищи (персонал)	—	—	—

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	Складские помещения	1.Весы напольные, электронные форТвектор	1	2021	2021	10
		2. Морозильная камера Atlant	1	ноябрь 2021	2021	10
		3. Тестомес	1	2003	2003	30
		4. Гигрометр психрометрический ВИТ	2	2020	Август 2020	60
2	Горячий цех	1. Эл плита ПЭСМ-4ШБ	1	1975	Февраль 1975	100
		2. Плита электрическая 6-ти конфорочная ЭП-6ЖШ	1	2012	Октябрь 2012	60
		3.Электросковорода ЭСК -80	1	2012	Август 2012	60
		4. Шкаф-растойный «ВОСХОД» ШРЭ-	1	2003	Декабрь	95

		2.1 5. Духо-вочный шкаф «пицтех» 6. Духовочный шкаф МХМ KITCHEN 7. Духовочный шкаф 8. Холодильник Atlant 9. Морозильная камера Atlant 10. Ларь POZIS	1 1 1 1 1 1	2021 2021 2000 2021 2021 2021	2003 2021 2021 2000 Ноябрь 2021 2021 2021	10 10 95 10 10 10
3	Холодный цех (зона)	1. Морозильная камера Atlant 2. Ларь POZIS 3. Ларь Haier	4 1 1	2021 2021 2021	Ноябрь 2021 Ноябрь 2021 Ноябрь 2021	10 0 10
4	Раздаточная зона	1. Мармит 1 бл. ПМЭс-70 КМ-01; 2. Термошуп	1 1	1981 2021	Сентябрь 1981 2021	95 10
5	Помещение (или место) для резки хлеба	1. Производственный стол 2. шкаф для хранения хлеба	2 1	2021 2021	2021 2021	10 10
6	Помещение для обработки яиц	1. Производственный стол -1	1	2021		
7	Моечная кухонной посуды	1. Посудомоечная машина МПК -700К; 2. Водонагреватель КНЭ -100-01	1 1	2012 2021	2012 Август 2021	70 10
8	Производственное помещение буфет-раздаточной	1. холодильник POZIS; 2. Холодильный прилавок (витрина)	1 1	2021 2009	2021 2009	10 95
9	Доготовочный цех	1. Протирочная машина ПЕРМЬ 2. Электронные весы ELECTRONIC SCALES	1 1	2021 2022	2021 2022	10 5

10	Кабинет	1. Холодильник Atlant	2	2021	2021	10
		2. Морозильная камера Atlant	1	2021	2021	10

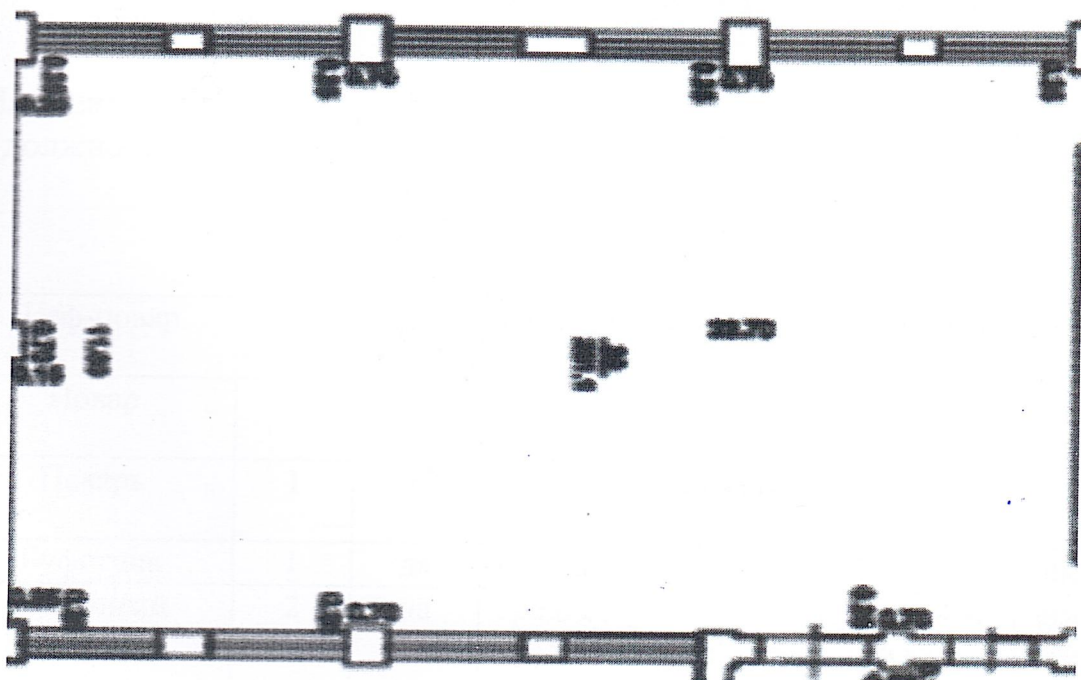
3. Дополнительные характеристики технологического оборудования

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производительность	дата изготовления	срок службы (годы)	сроки профилактического осмотра
1	Складские помещения	1. Стеллажи - 2; 2. Подтоварники -1					ежегодно
2	Горячий цех	1. Производственные столы – 3; 2. Раковина для мытья рук -1; 3. Стол разделочный СР-2/950/600			2012 2010 2021		ежегодно
3	Доготовочный цех	1. Производственный стол -1			2021		ежегодно
4	Холодный цех (зона)	1. Раковина для мытья рук -1; 2. Моечные ванны - 3;			2010 2010		ежегодно
5	Моечная кухонной посуды	1.Ванна моечная двухсекционная - 1; 2. Ванна моечная - 2; 3. Ванна стальная -1; 4. Производственные столы - 2; 5. Стеллаж - 3	ВСМ 2/430 ВСМ 3/430 -2		1981 1981 2010 2000 2010		ежегодно

4. 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	-	-	Не требуется	имеется	Кабирова Э.Р., шеф-повар	имеется
2	Механическое	-	-	Не требуется	имеется	Кабирова Э.Р., шеф-повар	имеется
3	Холодильное	-	-	Не требуется	имеется	Кабирова Э.Р., шеф-повар	имеется
4	Весоизмери- тельное оборудование	-	-	Не требуется	имеется	Кабирова Э.Р., шеф-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	Столы	35	2014	50	100
2	Скамейки	20	2005	95	100
		50	2014	50	

IX. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещения	
		площадь (кв. м)	количество единиц оборудования для бытовых целей (ед.)
1	Санузел	0,9	2
2	Лестничный марш	17,9	-
3	Кабинет	5,7	2
4	Кладовая	1,7	-
5	Лифт	6,6	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	Шеф-повар	1	да	среднее	VI разряд	1 год 5 м	имеется
2	Повар	1	да	среднее	IV разряд	1 год 4 м	имеется
3	Пекарь	1	да	среднее	III разряд	1 год 5 м	имеется
4	Буфетчик	1	да	среднее		1 год 4 м	имеется
5	Кухонный работник	2	да	среднее среднее		1 год 4 м 6 мес	имеется имеется

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

Количество 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.



26» г. Стерлитамак РБ

Л.Н.Пырова