

ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №24 с углубленным
изучением иностранного языка»
городского округа город Салават Республики Башкортостан

Адрес месторасположения: Республика Башкортостан,
г. Салават, ул. Губкина 12а

телефон: 8 (3476) 33-19-51 эл почта: sosh242006@yandex.ru

Содержание

1. Общие сведения об образовательной организации:
2. Состояние уровня охвата горячим питанием обучающихся по возрастным группам.
 - 2.1 Охват одноразовым горячим питанием обучающихся по возрастным группам.
 - 2.2 Охват двухразовым горячим питанием обучающихся по возрастным группам.
3. Тип пищеблока.
4. Форма организации питания.
5. Инженерное обеспечение пищеблока – водоснабжение.
6. Проектная мощность (план-схема расположения \помещений) пищеблока.
7. Материально-техническое оснащение пищеблока.
 - 7.1 Перечень помещений и их площадь.
 - 7.2 Характеристика технологического оборудования пищеблока.
 - 7.3 Дополнительные характеристики технологического оборудования.
 - 7.4 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования.
8. Характеристика помещения и оборудования, план – схема столовой.
9. Характеристика бытовых помещений.
10. Штатное расписание работников пищеблока.
11. Организация прохождения практики студентов профильных колледжей на базе ОУ.
12. Перечень нормативных и технологических документов.

1. Общие сведения об образовательной организации, указываются следующая информация:

Руководитель образовательной организации: Сырова Ольга Ивановна.

Ответственный за питание обучающихся: Лаврентьева Мария Алексеевна.

Численность педагогического коллектива – 52 чел.

Количество посадочных мест – 174.

Площадь обеденного зала – 168,8 кв.м.

Количество классов по уровням образования:

№ п/п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1.	1 класс	3	96	4
2.	2 класс	4	116	3
3.	3 класс	3	88	9
4.	4 класс	4	113	6
5.	5 класс	4	116	9
6.	6 класс	3	87	6
7.	7 класс	3	92	5
8.	8 класс	3	76	11
9.	9 класс	3	84	3
10.	10 класс	1	32	1
11.	11 класс	1	30	0

2. Состояние уровня охвата горячим питанием обучающихся по возрастным группам:**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	413	413	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
2.	Учащиеся 5-9 классов	455	354	78
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	5	5	100
	в т.ч. за родительскую плату	349	349	77
3.	Учащиеся 10-11 классов	62	49	79
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
	в т.ч. за родительскую плату	49	49	79
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	930	816	88
	в том числе льготных категорий	5	5	100

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	413	105	25
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	22	22	100
2.	Учащиеся 5-9 классов	455	32	7
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	29	29	100
	в т.ч. за родительскую плату	3	3	0,6
3.	Учащиеся 10-11 классов	62	1	0,1

	в т.ч. учащиеся льготных категорий	1	1	100
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
4.	Общее количество учащихся всех возрастных групп	930	139	15
	в том числе льготных категорий	52	52	100

3. Тип пищеблока:

(столовая на сырье, столовая, работающая на полуфабрикатах, буфет-раздаточная)

- столовая на сырье.

4. Форма организации питания:

Форма предоставления питания	Аутсорсинг
Оператор питания, наименование	ООО «Общепит»
Адрес местонахождения	Республика Башкортостан, г. Салават, ул. Октябрьская 10
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Маков Владимир Валентинович, директор
Контактные данные: тел. / эл. почта	Тел. 8 (3476) 32-73-55, эл. почта: obschepit10@mail.ru
Дата заключения контракта	Договор № 24 Ш/3, дата заключения 01.09.2025г.
Длительность контракта	30.05.2026 г.

5. Инженерное обеспечение пищеблока:

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

6. Проектная мощность (план – схема расположения пищеблока:

- Проектная мощность пищеблока столовой ОУ – 850 человек.

6.1. План-схема расположения помещений пищеблока (Приложение 1).

7. Материально-техническое оснащение пищеблока:

7.1 Перечень помещений и их площадь м²(перечень и площадь помещений в зависимости от типа предоставления питания)

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Площадь помещения м2			
		Столовые школьно-базовые, м2	Столовые, работающие на сырье	Столовые догоотовочные	Раздаточные, буфеты
1.	Складские помещения	-	7,8	-	-
2.	Производственные помещения	-	95,0	-	-

2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	-	1,5		-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	-	-		-
2.3	Мясо-рыбный цех	-	9,4	-	-
2.4	Доготовочный цех	-	-		-
2.5	Горячий цех	-	54,0		-
2.6	Холодный цех	-	-		-
2.7	Мучной цех	-	-	-	-
2.8	Раздаточная				
2.9	Помещение для резки хлеба	-	-	-	-
2.10	Помещение для обработки яиц	-	-	-	-
2.11	Моечная кухонной и столовой посуды	-	21,9		-
2.12	Моечная и кладовая тары	-	-		-
2.13	Производственное помещение буфета-раздаточной	-	-	-	
2.14	Посудомоечная буфета-раздаточной	-	-	-	
3.	Комната для приема пищи (персонал)	-	-		

7.2 Характеристика технологического оборудования пищеблока:

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Характеристика оборудования				
		Наименование оборудования	Количество единиц оборудования	Дата его выпуска	Даты начала его эксплуатации	Процента изношенности оборудования
1.	Горячий цех	Плита электрическая 3-ех комфорочная	3	1995	1995	100
		Плита электрическая 2-ух комфорочная	1	2018	2018	80
		Сковорода электрическая универсальная кухонная	1	2018	2018	80
		Шкаф жарочный ШЖЭ-3	1	2017	2017	65
		Шкаф жарочный ШЖЭП-2	1	2019	2019	50
		Котел пищеварочный электрический КПЭМ-160/9Т	1	2017	2017	64
		Универсальная кухонная машина УКМ-08	1	2018	2018	50
		Машина картофеля очистительная МОК-300М	1	2017	2017	50

		Производственные столы	3	2018	2018	50
		Холодильный шкаф «Полюс»	1	2012	2012	70
		Холодильный шкаф	1	2023	2023	0
		Холодильник	1	2024	2024	0
		Ванна моечная 2-х секционная	2	2018	2018	50
		Раковина для мытья рук	2	2015	2015	70
		Хлебный шкаф	1	2022	2022	30
		Тестомес МТМ – 65МН с дежой	1	2009	2009	70
		Весы	1	1995	1995	901
		Эл. кипяtilьник	1	2023	2023	0
2.	Мясо-рыбный цех	Овощерезательно-протирочная машина с навесным механизмом УКМ-11	1	2018	2018	70
		Весы электронные настольные, фасовочные	1	2018	2018	50
		Раковина для мытья рук	1	2015	2015	50
		Ванна	1	2015	2015	30
		Ванна моечная	1	2015	2015	50
		Стол производственный	1	2018	2018	50
		Эл. мясорубка настольная	1	2023	2023	0
3.	Овощной цех	Ванна моечная для мытья овощей	1	2015	2015	50
		Раковина для мытья рук	1	2015	2015	50
4.	Сухой цех	Стеллаж	1	1995	1995	50
		Весы электронные напольные	1	2012	2012	50
5.	Холодильная камера	Стеллажи	1	1995	1995	70
		Установка холодильная моноблочная ALS-330	1	2011	2011	80

7.3 Дополнительные характеристики технологического оборудования:

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		Назначение	Марка	Производительность / количество шт.	Дата изготовления	Срок службы	Сроки Профилактического осмотра
1.	Тепловое	Плита электрическая	ПЭ – 0,51	3шт.	01.07.1995	Неограничен	1р в месяц
		Плита электрическая	ПЭ-812Ш	1шт.	20.12.2018	Неограничен	1р в месяц

		Шкаф жарочный	ШЖЭ-3	1 шт.	05.06.2017	10 лет	1р в месяц
		Котел пищеварочный электрический	КПЭМ-160/Т9	1 шт.	24.05.2017	10 лет	1р в месяц
		Сковорода электрическая универсальная кухонная	ЭСК-90-0,47-70	1 шт.	18.12.2018	10 лет	1р в месяц
		Шкаф жарочный	ШЖЭП - 2	1 шт.	2019	10 лет	1р в месяц
		Эл. кипяtilьник	КЭН - 110-	1 шт.	Сентябрь 2023	10 лет	1р в 3 месяца
2.	Механическое	Тестомес МТМ – 65МН с дежой	МТМ-65	240 кг/ч 1 шт.	17.07.2009	Неограничен	1р в месяц
		Машина кухонная универсальная	УКМ-08	250 кг/ч 1 шт.	18.12.2018	8 лет	1р в месяц
		Овощерезательно–протирочная машина с навесным механизмом	УКМ-11 (ОМ-300)	350 кг/ч 1 шт.	07.05.2018	8 лет	1р в месяц
		Машина картофелеочистительная	МОК-150 М РЭР	150кг 1 шт.	19.05.2017	Неограничен	1р в месяц
		Машина посудомоечная поточная	ММУ-1000М	1600 шт/ч 1 шт.	26.10.2013	10 лет	1р в месяц
		Эл. мясорубка настольная	МИМ - 300	1 шт.	13.01.2023	10 лет	1р в месяц
3.	Холодильное	Шкаф Холодильный	ШХ - 12	1 шт.	01.01.2007	12 лет	1р в месяц
		Шкаф холодильный «Carboma»	R1400	1 шт.	30.10.2012	12 лет	1р в месяц
		Морозильник «ОРСК»	МКЛ-200	1 шт.	01.12.1997	10 лет	1р в месяц
		Холодильная камера	Установка холодильная моноблочная ALS330 (сплит-система)	1 шт.	01.02.2012	Неограничен	1р в месяц
4		Холодильник Бирюса	Холодильник Бирюса - 6042	1 шт.	09.2024г	10-12 лет	1р в месяц

5		Шкаф Холодильный	Бирюса 461 KRDN	1 шт.	03.2023	Неограниче н	1р в месяц
6.	Весоизмерительн ое	Весы для взвешивания, настольные		1 шт.	01.09.1995	-	1р в год
		Весы электронные напольные	AD	1 шт.	30.10.2012	-	1 р в год
		Весы эл. настольные фасовочные		1 шт.	30.10.2012		1 р в год

7.4 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:

№ п/п	Наименование технологическ ого оборудования	Характеристика мероприятий					
		Наличие договора на техосмотр	Наличие договора на проведение метрологическ их работ	Проведен ие ремонта	План приобретения нового и замена старого оборудования	Ответственный за состояние оборудования	График санитарной обработки оборудовани я
1.	Тепловое	Договор №053/1 МБУ «Флора»	-	По заявкам	Имеется	Повар-бригадир	Имеется
2.	Механическое	Договор №053/1 МБУ «Флора»	-	По заявкам	Имеется	Повар-бригадир	Имеется
3.	Холодильное	Договор №053/1 МБУ «Флора»	-	По заявкам	Имеется	Повар-бригадир	Имеется

8. Характеристика бытовых помещений, план-схема столовой. (Приложение 2)

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М ²
		Количество единиц оборудования для бытовых целей
1.	Помещение уборочного инвентаря	-
2.	Гардероб персонала с душевой	-
3.	Санузел для персонала кухни	1,5
4.	Комната персонала кухни	9,7

9. Характеристика технологического оборудования:

№ п/п	Наименование оборудования	Количество единиц оборудования	Дата его приобретения	Процент изношенности оборудования	Перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями
1	Тепловое	8	1995 - 2023	50	Пароконвектомат
2	Механическое	5	2009-2018	50	Хлеборезательная машина, фаршемешалка, котлетоформовочный автомат,

3	Холодильное	3	2007 - 2023	50	Холодильное и морозильное оборудование
---	-------------	---	-------------	----	--

10. Штатное расписание работников пищеблока:

№ п/п	Наименование должностей	Количество ставок, укомплектованность		Базовое образование	Квалификационный разряд	Стаж работы	Наличие медкнижки
1.	Повар - бригадир	1	100%	Высшее	6	17	Есть в наличии
2.	Повара	3	100%	Среднее специальное	5 5 4	10 15 14	Есть в наличии
3.	Рабочие кухни (помощники повара)	2	100%	Среднее	-	21 30	Есть в наличии
4.	Работник зала	2	100%	Среднее	-	18 25	Есть в наличии

11. 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.)
1	3	0

12. Перечень нормативных и технологических документов:

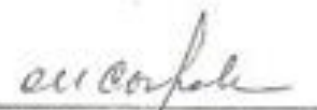
- 1) основное организованное меню для детей 7-11 лет, 12 лет и старше, специализированное меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании (при наличии таких детей);
- 2) ежедневное меню;
- 3) меню-раскладка;
- 4) технологические карты (ТК);
- 5) технико-технологические карты (ТТК) при включении 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 организации 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 HACCP;
- 23) требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы;
- 24) наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания.

Директор
МБОУ «СОШ № 24» г. Салавата
(организатора питания)



(подпись)


(расшифровка подписи)

