

ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА

Муниципального автономного общеобразовательного учреждения
«Средняя общеобразовательная школа №21»
городского округа город Стерлитамак Республики Башкортостан

адрес месторасположения:

Республика Башкортостан, 453130, г. Стерлитамак, ул. Гоголя, дом 115,

телефон/факс 8(3473)25-41-30,

эл почта: sh21_str@mail.ru

СОДЕРЖАНИЕ

I. Общие сведения об образовательной организации.....	3
II. Состояние уровня охвата горячим питанием обучающихся по возрастным группам:	
2.1. Охват одноразовым горячим питанием обучающихся по возрастным группам	3
2.2. Охват двухразовым горячим питанием обучающихся по возрастным группам.....	4
III. Тип пищеблока.....	5
IV. Форма организации питания.....	5
V. Инженерное обеспечение пищеблока.....	5
VI. План-схема расположения помещений пищеблока.....	6
VII. Материально-техническое оснащение пищеблока:	
7.1. Перечень помещений и их площадь.....	7
7.2. Характеристика технологического оборудования пищеблока.....	8
7.3. Дополнительные характеристики технологического оборудования.....	9
7.4. Дополнительные характеристики обслуживания оборудования.....	10
VIII. Характеристика оборудования столовой.....	10
IX. Характеристика бытовых помещений.....	11
X. Штатное расписание работников пищеблока.....	11
XI. Организация прохождения практики студентов профильных колледжей на базе общеобразовательных организаций.....	11
XII. Перечень нормативных и технологических документов.....	12

I. Общие сведения об образовательной организации

Руководитель образовательной организации: Сиротина Татьяна Геннадьевна

Ответственный за питание обучающихся: Кузнецова Елена Георгиевна

Численность педагогического коллектива 62 чел.

Количество посадочных мест 200

Площадь обеденного зала 312,2м²

Количество классов по уровням образования

№ п/п	Класс	Количество классов	Численность обучающихся, чел.	
			всего	в том числе льготной категории
1	1 класс	5	135	18
2	2 класс	5	134	12
3	3 класс	4	106	13
4	4 класс	4	100	10
5	5 класс	4	107	14
6	6 класс	5	127	19
7	7 класс	4	100	11
8	8 класс	4	118	14
9	9 класс	3	96	11
10	10 класс	1	23	3
11	11 класс	1	18	1
	Итого:	40	1064	126

II. Состояние уровня охвата горячим питанием обучающихся по возрастным группам

2.1. 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,	459	459	100
	в том числе учащиеся льготных категорий	37	37	8
1.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	436	436	100
	в том числе учащиеся	42	42	9,6

	льготных категорий,			
	в том числе за родительскую плату	205	205	47
1	2	3	4	5
1.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	134	134	100
	в том числе учащиеся льготных категорий,	12	12	9
	в том числе за родительскую плату	68	68	50,7
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	1064	1064	100
	в том числе льготных категорий	91	91	8,5

2.2. 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,	16	16	100
	в том числе учащиеся льготных категорий	16	16	100
2.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	16	16	100
	в том числе учащиеся льготных категорий,	16	16	100
	в том числе за родительскую плату	0	0	0
2.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	3	3	3
	в том числе учащиеся льготных категорий	3	3	3
	в том числе за родительскую плату	0	0	0
	Общее количество	35	35	100

учащихся всех возрастных групп – всего,			
в том числе льготных категорий	35	35	100

III. Тип пищеблока

Столовая, работающая на сырье.

IV. Форма организации питания

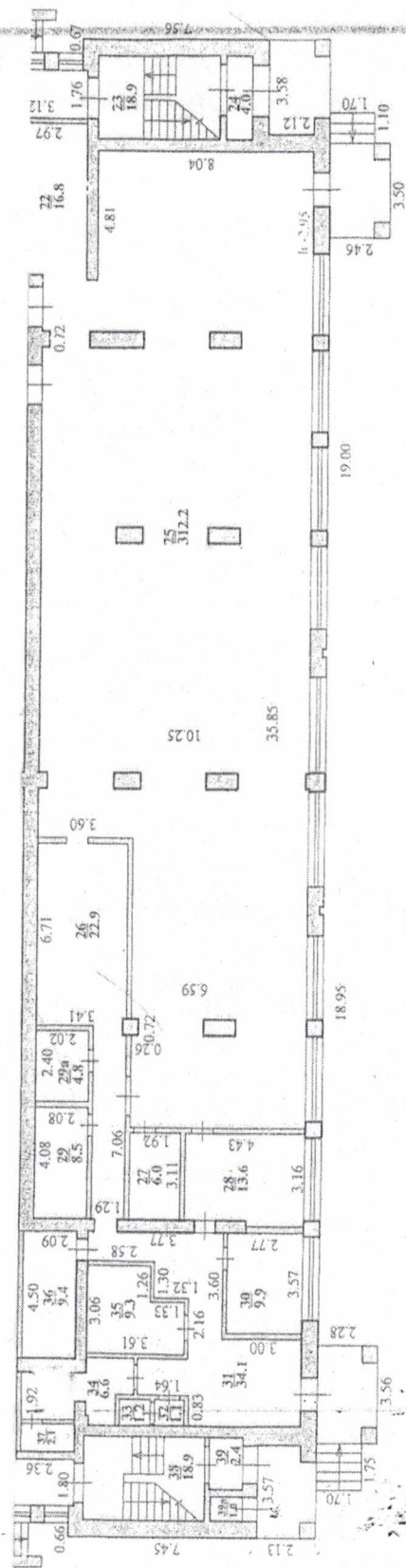
Форма предоставления питания	Самостоятельно
Оператор питания/поставщик	АО «Общепит», кафе «Ивушка»
Адрес местонахождения поставщика	г. Стерлитамак, проспект Ленина, 69
Фамилия, имя, отчество руководителя	Дзобаев Тамерлан Амурханович
Контактные данные: тел. / эл. почта	8(3473)20-38-01
Дата заключения контракта	09.01.2024
Длительность контракта	31.12.2024

V. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	Централизованное
Горячее водоснабжение	Централизованное
Отопление	Централизованное
Водоотведение	Централизованное
Вентиляция помещений	Комбинированная

VI. План-схема расположения помещений пищеблока

ПЛАН-СХЕМА ПОМЕЩЕНИЙ ПИЩЕБЛОКА



VII. Материально-техническое оснащение пищеблока:

7.1. 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, м ²		
		столовые, работающие на сырье	столовые, работающие на полуфабрикатах	буфет- раздаточная
1.1	Складские помещения	9,4м ²	-	-
1.2	Производственные помещения:			
1.2.1	овощной цех (первичной обработки овощей)	8,5м ²		—
1.2.2	овощной цех (вторичной обработки овощей)	4,8м ²		—
1.2.3	мясо-рыбный цех	13,6м ²		—
1.2.4	доготовочный цех	18,95м ²		—
1.2.5	горячий цех	18,95м ²		—
1.2.6	холодный цех	6,59м ²		—
1.2.7	мучной цех	9,3м ²		—
1.2.8	раздаточная	6,59м ²		
1.2.9	помещение (или место) для резки хлеба	2,5м ²		-
1.2.10	помещение (или место) для обработки яиц	2,5м ²		—
1.2.11	моечная кухонной посуды	22,9м ²		—
1.2.12	моечная столовой посуды	6,0м ²		—
1.2.13	моечная и кладовая тары	3,25м ²		—
1.2.14	производственное помещение буфета	—		5,2м ²
1.2.15	посудомоечная буфета- раздаточной (место)	—		1,5м ²
1.3	Комната для приема пищи (персонал)	9,4м ²		-

7.2. Характеристика технологического оборудования пищеблока

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Характеристика оборудования				
		наименование оборудования	количество единиц	дата его выпуска	даты начала его эксплуатации	процент изношенности оборудования (%)
1	производственное помещение	Холодильник Норд	1	2007г		50%
2	догоотовочный цех	Плита электрическая ПЭ-051 М	4	1988г-3шт, 1989г-1шт		80%
3	мясо-рыбный цех	Электрическая мясорубка МИМ-300	1	2002г		60%
4	догоотовочный цех	Электрическая сковорода СЭСМ-0,2	1	1990г		70%
5	раздаточная	Электрический мармит МСЭ	1	1992г		70%
6	мясо-рыбный цех	Универсальная кухонная машина УКМ-06	1	2004г		60%
7	мучной цех	Шкаф пекарный ШПЭСМ-3	1	1991г		80%
8	холодный цех	Картофелечистка МОК-150	1	2007г		60%
9	догоотовочный цех	Котел пищеварочный КПЭМ-100/9	1	2012г		60%
10	мясо-рыбный цех	Шкаф холодильный ШХ-1,12 NEW	1	2012г		50%
11	моечная столовой посуды	Машина посудомоечная МПК-700	1	2013г		40%
12	холодный цех	Машина для переработки	1	2012г		50%

13	мясо-рыбный цех	овощей МПО-1РЭ Морозильный ларь Бирюса 355НК-5	1	2013г		40%
----	-----------------	---	---	-------	--	-----

7.3. Дополнительные характеристики технологического оборудования

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования				
		назначение	марка	производитель-ность	дата изготовления	срок службы (годы)
1		Тепловое				
	Электрическая плита	Приготовление блюд в наплитной посуде	ПЭ-051М		1988г	1 раз в месяц
	Электрический мармит	Раздача для блюд	МСЭ		1992г	1 раз в 2 года
2		Механическое				
	Электрическая мясорубка	Для приготовления фаршей, нарезки и шинки овощей	МИМ-300		2002г	
	Электрическая сковорода	Для приготовления жареных продуктов основным способом и во фритюре, пассерования овощей, тушения, а также припускания мясных и рыбных и овощных изделий	СЭСМ-0,2		1990г	1 раз в год
3		Холодильное				
	Холодильник 2 камерный	Для хранения продуктов	НОРД		2007	1 раз в 3 года по мере необходимости
	Морозильник	Для длительного хранения продуктов	Бирюса 355НК-5			1 раз в 3 года по мере необходимости
4		Весы - измерительное оборудование				
	Весы	Для взвешивания продуктов	Фиест		11.2013	1 раз в 2 года : ежедневно

7.4. 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	имеется	договор от 09.01.2024г №01	Не требуется	при наличии финансирования	повар	имеется
2	Механическое	имеется	договор от 09.01.2024г №01	не требуется	при наличии финансирования	повар	имеется
3	Холодильное	имеется	договор от 09.01.2024г №01	не требуется	при наличии финансирования	повар	имеется
4	Весоизмерительное оборудование	имеется	договор от 01.01.2024г №250 (код орг. 428)	не требуется	при наличии финансирования	повар	имеется

VIII. Характеристика оборудования столовой

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой			
		количество единиц оборудования (ед.)	дата его приобретения	процент изношенно- сти оборудован- ия (%)	количество посадочных мест в обеденном зале (ед.)
1	Стол	53	2018г	20 %	318
2	Скамейки	105	2018г	20%	318

IX. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещения	
		площадь (кв. м)	количество единиц оборудования для бытовых целей (ед.)
1	Комната для персонала	9,4	1

X. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика персонала столовой					
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы (годы)	наличие медкнижки
1	Заведующий производством	Тимербулатова Э.И	да	среднее	5 разряд	12 лет	имеется
2	Повар	Баймурзина А.Г	да	среднее	4 разряд	4 года	имеется
3	Повар	Винс Л.М	да	среднее	4 разряд	23 года	имеется
4	Пекарь	Пестова М.А	да	среднее	3 разряд	33 года	имеется
5	Буфетчица	Ахметьянова А.Ш	да	среднее	3 разряд	8 лет	имеется
6	Кухонный работник	Агаева Е.В	да	среднее	2 разряд	13 лет	имеется
7	Кухонный работник	Шарафутдинова С.Ш	да	среднее	2 разряд	38 лет	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.)
нет	нет	нет

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 пищевой 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 СП;
- 23) требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы;
- 24) наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания.

сдения

остан

Директор



(подпись)

Т.Г.Сиротина
(расшифровка подписи)