

ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА
Муниципального автономного
общеобразовательного учреждения
«Средняя общеобразовательная школа № 24»,
(наименование образовательной организации)

адрес месторасположения г.Стерлитамак, ул.Сазонова, 16а,

телефон 8(3473)210807,

эл почта: srsh24@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

1. Общие сведения об образовательной организации

Руководитель образовательной организации- Чекмарева Галина Николаевна

Ответственный за питание обучающихся - Юровских Наталья Николаевна

Численность педагогического коллектива, 37 чел.

Количество классов по уровням образования

1-4	9 класс-комплектов
5-9	15 класс-комплектов
10-11	2 класс-комплекта

Количество посадочных мест- 150

Площадь обеденного зала- 161,2 кв. м

№ п/п	Класс	Количество классов	Численность обучающихся, чел.	
			всего	в том числе льготной категории
1	1 класс	2	44	44
2	2 класс	2	42	42
3	3 класс	2	66	66
4	4 класс	3	75	75
5	5 класс	2	55	7
6	6 класс	6	75	19
7	7 класс	3	74	13
8	8 класс	3	55	16
9	9 класс	4	87	17
10	10 класс	1	12	0
11	11 класс	1	12	0

II. Состояние уровня охвата горячим питанием обучающихся по возрастным группам

1. Охват одноклассовым 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, в том числе учащиеся льготных категорий	227		
		227	227	100
1.2	Учащиеся 5-8 классов – всего, в том числе учащиеся льготных категорий, в том числе за родительскую плату	279	164	56
		74		
		90		
1	2	3	4	5
1.3	Учащиеся 9-11 классов – всего, в том числе учащиеся льготных категорий, в том числе за родительскую плату	101	42	43
		22		
		20		
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего, в том числе льготных категорий	637	453	72
		343		

2. Охват двухразовым горячим питанием обучающимися по возрастным группам

№ п/п	Контингентпогруппам обучающихся	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием	
			количество, чел.	% отчисла обучающихся
2.1	Учащиеся 1-4 классов – всего,	227		
	в том числе учащиеся льготных категорий	21	21	10
2.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	269		
	в том числе учащиеся льготных категорий, в том числе за родительскую плату	57 0	57	21
2.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	111		
	в том числе учащиеся льготных категорий в том числе за родительскую плату	17 0	17	15
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего, в том числе льготных категорий	605 95		
			95	16

III. Тип пищеблока

Столовая полного производственного цикла, осуществляющая производство школьных рационов непосредственно в месте их распределения. Столовая, работающая на сырье и на полуфабрикатах.

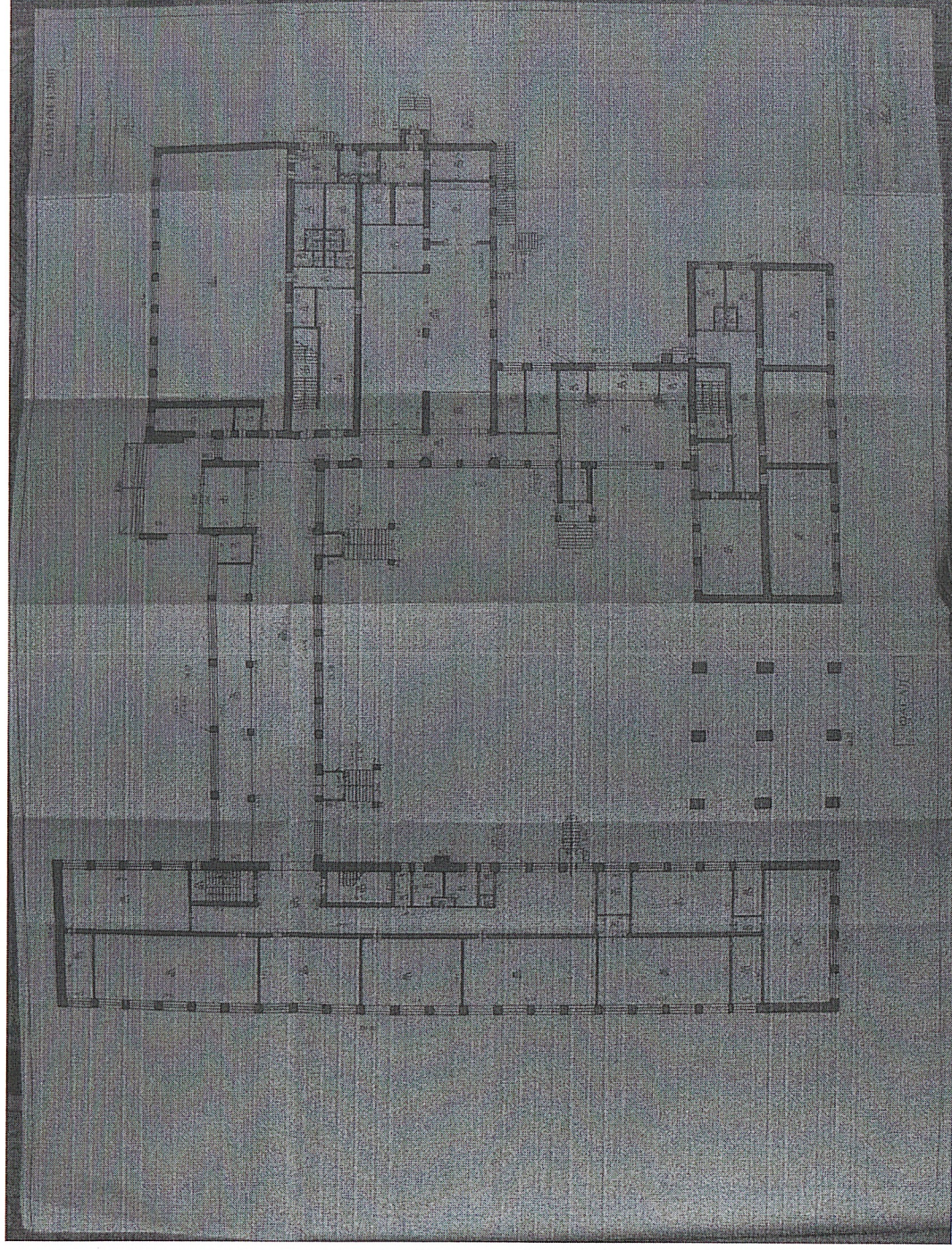
IV. Форма организации питания

Форма предоставления питания	аутсорсинг
Оператор питания/поставщик	ООО «Центр социального питания»
Адрес местонахождения оператора питания/поставщика	453130, Республика Башкортостан, г.о. г.о. Стерлитамак, ул. Гоголя, д. 122
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо оператора питания/поставщика	Байбурин Руслан Венерович
Контактные данные: тел. / эл. почта	Телефон: +7 (937) 494-28-62 Email: baybur1988@mail.ru
Дата заключения контракта	В начале календарного года и по необходимости в течение года
Длительность контракта	До момента исполнения обязательств сторон или до срока, который указан в контракте

V. Инженерное обеспечение пищеблока

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

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



Проектная мощность-150 посадочных мест

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	19,2		
1.2	Производственные помещения:			
1.2.1	овощной цех (первичной обработки овощей)	-	-	-
1.2.2	овощной цех (вторичной обработки овощей)	-	-	-
1.2.3	мясо-рыбный цех	13,1	-	-
1.2.4	Догоотовочный цех	-	-	-
1.2.5	Горячий цех	-	32,4	-
1.2.6	Холодный цех	-	-	-
1.2.7	Мучной цех	-	-	-
1.2.8	раздаточная			
1.2.9	помещение (или место) для резки хлеба	-	имеется	
1.2.10	Помещение для обработки яиц	-	-	-
1.2.11	Моечная кухонной посуды	-	23,8	-
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)	-	10,1	-

2. Характеристика технологического оборудования пищеблока

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Характеристика оборудования					процент изношенности об- рудования (%)
		наименование оборудования	количество единиц оборудования (ед.)	Дата его выпуска	Даты начала Его эксплуатации		
1	Помещение для холодильных камер	Холодильник "Pozis"	1	2020	2020		
2	Помещение для холодильных камер	Холодильник Бирюса	1	2011	2011		
3	Мясорыбный цех	Картофелечистка	1	2022	2022		
4	Линия раздачи	Электромармит	1	1987	1987		
5	Горячий цех	Эл. плита ПСМ -4	1	1987	1987		
6	Моечная кухонной и столовой посуды	Машина посудомоеч ная	1	2012	2012		
7	Горячий цех	Эл. Сковорода	1	1987	1987		
8	Помещение для холодильных камер	Камера холодильная	1	1993	1993		
9	Мясорыбный цех	Электромясорубка	1	2005	2005		
10	Помещение для холодильных камер	Морозильный ларь	1	2021	2021		
11	Горячий цех	Привод универсальный	1	2006	2006		
12	Горячий цех	Шкафпекарский	1	2011	2011		
13		Машина тестомесильная	1	2012	2012		
14	Мясорыбный цех	Овощерезка	1	2013	2013		
15	Моечная кухонной и столовой посуды	Стеллаж для сушки и хранения тарелок	1	2010	2010		
16	Помещение для холодильных камер	Шкаф холодильный ШХ-0.80	1	1987	1987		

3. Дополнительные характеристики технологического оборудования

№ п/п	Наименование технологичес- кого оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производитель-	дата изготовления	сроки службы (годы)	сроки профилактик- технического осмотра
1	Тепловое						1 раз в месяц
	Электрическая плита	4 комфорки	ПСМ -4	Россия	2011	Россия	
	Электромармит			Россия	1987	37	
	Эл. сковорода			Россия	1987	37	
	Шкаф пекарский			Россия	2011	13	
	Машина посудомоечная электрокотел			Россия	2012	12	
				Россия	2011	13	
2	Механическое						1 раз в месяц
	Картофелечистка			Россия	2022	2	
	Машина тестомесильная			Россия	2012	12	
	Овощерезка			Россия	2013	11	
	Привод универсальный			Россия	2006	18	
	Электромясорубка			Россия	2005	19	
3	Холодильное						1 раз в месяц
	Шкаф холодильный		ШХ-0.80	Россия	1987	37	
	Морозильный ларь			Россия	2021	3	
	Холодильник "Indesit" TIA 160		"Indesit" TI 160	Россия	2012	12	
	Холодильник		Бирюса	Россия	2011	13	
4	Весомери- тельное оборудование						1 раз в год
	Весы электронные (настольные)			Россия	2021	3	

4. Дополнительные характеристики обслуживания оборудования

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика мероприятий					
		наличие договора на техосмотр	наличие договора на проведение метрологических работ	проведение ремонта	план приобретения нового и замена старого оборудования	ответственный за состояние оборудования	график санитарной обработки оборудования
1	Тепловое	-	-	Не требуется	имеется	шеф-повар	имеется
2	Механическое	-	-	Не требуется	имеется	шеф-повар	имеется
3	Холодильное	-	-	Не требуется	имеется	шеф-повар	имеется
4	Весоизмерительное оборудование	-	-	Не требуется	имеется	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.)	датеаго приобретения	процент изношенности оборудования (%)	количество посадочных мест в обеденном зале(ед.)
1	Обеденные стол	25	2017,2025	30%	150
2	Обеденные скамейки	50	2017	30%	150

IX. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещения	
		площадь (кв. м)	количество единиц оборудования для бытовых целей(ед.)
1	Кабинет зав производством, гардероб	7,4	1
2	Туалет для персонала	1,3	1
3	Кладовая для хранения инвента	1,3	1

X. Штатное расписание работников пищеблока

Характеристика персонала столовой							
Наименование должностей	количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	наличие медкнижки	
1 Шеф-повар	1	да	среднее	VI разряд	2 года	имеется	
2 Повар	1	да	среднее	V разряд	2 года	имеется	
3 Буфетчик	1	да	среднее		2 года	имеется	
5 Кухонный работник	2	да	среднее		2 года 6 мес	имеется имеется	

XII. 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.)
0	0	0

ХП. Перечень нормативных и технологических документов

№ п/п	Наименование документации	да/нет
1.	Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП	да
2.	Меню, дифференцированное по возрастам (цикличное)/сезонное; специализированное меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании (при наличии таких детей)	да
3.	Ежедневное меню	да
4.	Меню-раскладка	да
5.	Технологические карты (ТК)	
6.	Технико-технологические карты (ТТК) при включении в рацион питания кулинарной продукции с пониженным содержанием соли и сахара	да
7.	Накопительная ведомость по расходу продуктов питания	да
8.	График приема пищи	да
9.	Ведомость контроля за рационом питания	да
10.	Акт проверки готовности пищеблока к началу учебного года	да
11.	Гигиенический журнал (сотрудники)	да
12.	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	да
13.	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	да
14.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	да
15.	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	да
16.	Наличие должностных инструкций персонала пищеблока	да
17.	График дежурства в школьной столовой администрации и педагогических работников	да
18.	Положение об организации питания обучающихся	да
19.	Положение о бракеражной комиссии	да
20.	Приказ об организации питания	да
21.	Приказ о составе бракеражной комиссии	да
22.	Требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы	да
23.	Наличие оформленных стендов в обеденном зале	да
24.	Программа по совершенствованию системы организации питания обучающихся	

Директор МАОУ «СОШ № 24»



И.В. Некмарева Г.Н.

Директор ООО «Центр социального питания» Байбурин Р.В

« » 20 г.