

ПАСПОРТ
пищеблока МОБУ СОШ №3
с углубленным изучением отдельных
предметов с. Бижбуляк

Адрес местонахождения: 452042, Республика Башкортостан, Бижбулякский район, с. Бижбуляк, ул. им. Ильдара Гимаева, 11

телефон 8(34743) 2-86-96

электронная почта: bigschool3@yandex.ru

с. Бижбуляк-2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ.

1. Общие сведения об образовательной организации:
 - численность обучающихся по классам, в том числе численность льготной категории обучающихся.
2. Состояние уровня охвата горячим питанием по возрастным группам обучающихся.
3. Модель предоставления услуги питания:
 - оператор питания
 - длительность контракта
4. Использование транспорта для перевозки пищевой продукции
5. Инженерное обеспечение пищеблока
 - водоснабжение
 - горячее водоснабжение
 - отопление
 - водоотведение
 - вентиляция помещений
6. Проектная мощность (План-схема расположения помещений) пищеблока.
7. Материально-техническое оснащение пищеблока
8. Характеристика помещения и оборудования, план-схема столовой
9. Характеристика бытовых помещений
10. Штатное расписание работников пищеблока
11. Форма организации питания обучающихся
12. Перечень нормативных и технологических документов

1. Общие сведения об образовательной организации

Руководитель образовательной организации – Родичкина Изольда Николаевна

Ответственный за организацию горячего питания – Кудряшова Олеся Константиновна.

Численность работников - 42 чел

Численность обучающихся по классам – 167 чел

№ п/п	классы	Количество классов	Численность обучающихся	в том числе численность льготной категории обучающихся.
1	1 класс	1	18	8
2	2 класс	1	19	5
3	3 класс	1	20	5
4	4 класс	1	23	4
5	5 класс	2	25	8
6	6 класс	1	11	1
7	7 класс	2	32	7
8	8 класс	1	20	2
	всего	10	168	40

2. Охват горячим питанием по возрастным группам обучающихся.

2.1. Охват одноразовым питанием по возрастным группам обучающихся

№ п/п	Контингент по группам обучающихся	Численность человек, всего	Охвачено горячим питанием	
			Кол-во, чел	% от числа обучающихся
1	Учащиеся 1-4 классов	80	79	98,8
	В том числе уч-ся льготных категорий	22	21	95,5
2	Учащиеся 5-8 классов	88	82	96,5
	В том числе уч-ся льготных категорий	18	12	66,7
	В том числе за родительскую плату	70	70	100
3	Общее количество учащихся всех возрастных групп	168	161	95,8
	В том числе льготных категорий	40	33	82,5

2.2. Охват двухразовым питанием по возрастным группам обучающихся

№ п/п	Контингент по группам обучающихся	Численность человек	Охвачено горячим питанием	
			Кол-во, чел	% от числа обучающихся
1	Учащиеся 1-4 классов	80	1	1,2
	В том числе уч-ся льготных категорий	22	1	4,5
2	Учащиеся 5-8 классов	88	6	3,5
	В том числе уч-ся льготных категорий	18	6	33,3
	В том числе за родительскую плату	70	-	-
3	Общее количество учащихся всех возрастных групп	168	7	4,2
	В том числе льготных категорий	40	7	17,5

3. Модель предоставления услуги питания:

Модель предоставления услуги питания	Столовая, работающая на сырье
Наименование	Столовая МОБУ СОШ №3 с углубленным изучением отдельных предметов с. Бижбуляк
Адрес местонахождения	Республика Башкортостан, с. Бижбуляк, ул. им. Ильдара Гимаева, 11
ФИО руководителя, контактного лица	Родичкина Изольда Николаевна, директор школы
Контактные данные	телефон 8(34743) 2-86-96, 89373604676 электронная почта: bigschool3@yandex.ru
Сертификат соответствия	От 16.12.2021 № 0167597
Срок действия	17.12.2021-16.12.2024

4. Использование транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	Газель
Принадлежность транспорта	Транспорт поставщика пищевой продукции
Условия использования транспорта	Доставка продуктов по предварительной заявке

5. Инженерное обеспечение пищеблока

водоснабжение	централизованное
---------------	------------------

горячее водоснабжение	собственная котельная, водонагреватели
отопление	собственная котельная
водоотведение	локальное сооружение (шамбо)
вентиляция помещений	комбинированная

6. Материально-техническое оснащение пищеблока

Перечень помещений и их площадь (кв.м.)

№ п/ п	Наименование цехов и помещений	Площадь помещений, кв.м.	
		Столовая школьная базовая	Столовая, работающая на сырье
1	коридор		60,0
2	Обеденная зона		324,8
	Обеденный зал		295,5
	Умывальная		20,1
	Раздаточная		15,0
	КУИ		4,2
3	Производственные помещения		138,4
	Склад тары, инвентаря, посуды		9,4
	Склад продуктовый		10,6
	Моечная инвентаря		10,4
	Моечная посуды		18,0
	Горячий цех		33,1
	Холодный цех		14,9
	Мясо-рыбный цех		15,1
	Овощной цех (первичная обработка овощей)		14,1
	Овощной цех (вторичная обработка овощей)		12,0
	Холодильный цех		20,8
4	Подсобные помещения		17,3
	Комната сбора мусора		4,0
	Разгрузочная зона		6,2
	Тамбур		3,8
	КУИ		3,3
5	Помещения для персонала		61,7
	Комната зав. производством		11,2
	Санузел		2,7
	Душевая для персонала		2,9
	Комната для персонала		20,6
	ИТОГО		602,2

7. Проектная мощность (План-схема расположения помещений пищеблока.

№ помещ ения	Название помещения	№ поме щения	Название помещения
32	Обеденный зал	44	Овощной цех (первичная обработка)
33	Умывальная	45	Комната сбора мусора, отходов
34	Коридор	46	Разгрузочная зона
35	Склад для хранения инвентаря	47	тамбур
36	Склад сухих продуктов	48	Слад овощной
37	КУИ для зала	49	Кабинет зав.производством
38	Моечная инвентаря	50	Санузел для работников пищеблока
39	Моечная посуды	51	Душевая для работников пищеблока
40	Горячий цех	52	Комната для персонала
41	Холодный цех	53	Холодильный цех
42	Мясо-рыбный цех	58	КУИ для пищеблока
43	Овощной цех (вторичная обработка)		

8. Характеристика технологического оборудования пищеблока

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Характеристика оборудования					
		Наименование оборудования	Модель	Кол-во единиц оборудования, шт	Дата выпуска	Дата начала эксплуатации	Процент изношенности оборудования
1	Моечная посуды	Посудомоечная машина купольного типа	SILANOS E -1000	1	2020	2022	0
		Водоумягчитель	De Vecchi Dva	1	2021	2022	0
		Водонагреватель электрический, 100	Termex	2	2021	2022	0
		Автоматический электросушитель для рук	PUFF-8851S	1	2021	2022	0
2	Горячий цех	Пароконвектомат	ПКА 10-1/1ПМ2-01	1	2021	2022	0
		Котел пищеварочный, 60 литров электрический тепловой	КПЭТ 60\9	1	2021	2022	0
		Водоумягчитель	De Vecchi Dva	1	2021	2022	0
		Шкаф жарочный, секционный	ШЖЭ92	1	2019	2022	0
		Сковорода электрическая кухонная	СЭ49	1	2021	2022	0
		Плита электрическая	ПЭ4911	1	2021	2022	0
		Машина кухонная универсальная	УКМ-06-11	1	2021	2022	0
		Хлеботор	Gastromix SH-31	1	2021	2022	0
		Стерилизатор для ножей	СТН 18 L	1	2019	2022	0
		Кипятильник непрерывный	КНЭ-50-01	1	2021	2022	0

		электрический					
		Водонагреватель электрический, 50	Termex	1	2021	2022	0
		Холодильник	Бирюса	1	2021	2022	0
3	Холодный цех	Куттер	AIRHOT MC-6	1	2021	2022	0
		Слайсер промышленный	JK	1	2021	2022	0
		Стерилизатор для ножей	СТН 18 L	1	2019	2022	0
		Машина овощерезательная-протирочная	ОМ-350	1	2021	2022	0
		Водонагреватель электрический, 50	Termex	1	2021	2022	0
		Весы порционные	AD-5 (CAS)	1	2021	2022	0
		Шкаф холодильный универсальный	ШХн-0,5	1	2021	2022	0
		Машина тестомесильная	HS	1	2021	2022	0
4	Мясо-рыбный цех	Машина кухонная универсальная	УКМ-06-11	1	2021	2022	0
		Стерилизатор для ножей	СТН 18 L	1	2019	2022	0
		Мясорубка	М-300М	1	2021	2022	0
		Водонагреватель электрический, 50	Termex	1	2021	2022	0
		Весы порционные	AD-5 (CAS)	1	2021	2022	0
		Шкаф холодильный универсальный	ШХн-0,5	1	2021	2022	0
5	Овощной цех (первичная обработка овощей)	Машина картофелеочистительная периодического действия	МОК-150М РЭ	1	2021	2022	0
		Водонагреватель электрический, 50	Termex	1	2021	2022	0
		Овоскоп	ОВ-10	1	2021	2022	0
6	Овощной цех (вторичная)	Машина овощерезательная протирочная	ОМ-350	1	2021	2022	0
		Куттер	AIRHOT	2	2021	2022	0

	обработка овощей		МС-6				
		Стерилизатор для ножей	СТН 18 L	1	2019	2022	0
		Водонагреватель электрический, 50	Termex	1	2021	2022	0
		Весы порционные	AD-5 (CAS)	1	2021	2022	0
		Шкаф холодильный универсальный	ШХн-0,5	1	2021	2022	0
8	Линия раздачи	Прилавок- мармит вторых блюд	ПМВЭ11	2	2021	2022	0
		Прилавок-витрина холодильная электрическая	ПВХЭ 110	1	2021	2022	0
		Прилавок нейтральный с полкой	ПНП11	1	2021	2022	0
		Прилавок- мармит первых блюд электрический	ПМПЭ11	1	2021	2022	0
		Весы порционные	AD-5 (CAS)	1	2021	2022	0
8	склад	Весы товарные	ВТ8908	1	2021	2022	0
9	Холодильный цех	Шкаф холодильный низкотемпературный	ШХн-1,0	4	2021	2022	0
		Шкаф холодильный универсальный	ШХн-0,5	4	2021	2022	0
10	Комната сбора отходов	Шкаф холодильный универсальный	ШХн-0,5	1	2021	2022	0
11	Комната для персонала	Автоматический электросушитель для рук	PUFF-8851	1	2021	2022	0
		Холодильник	Бирюса	1	2021	2022	0
12	Санузел	Водонагреватель электрический, 100	Termex	2	2021	2022	0
		Автоматический электросушитель для рук	PUFF-8851S	1	2021	2022	0

8.1. 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 и замена старого оборудования	Ответственный за состояние оборудования	График санитарной обработки оборудования
1	Тепловое	Нет	нет	По заявкам	имеется	Ст.повар	имеется
2	Механическое	Нет	нет	По заявкам	имеется	Ст.повар	имеется
3	холодильное	Нет	нет	По заявкам	имеется	Ст.повар	имеется

8.2. Характеристика оборудования столовой

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования			
		Количество единиц оборудования	Дата приобретения	Процент изношенности оборудования	Перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями
1	Тепловое	19	2021	0	Нет
2	Механическое	16	2021	0	Нет
3	Холодильное	14	2021-2022	0	нет

8.3. Дополнительные характеристики технологического оборудования

№ п \ п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	Марка	производитель	Дата изготовления	Срок службы	Сроки профилактического осмотра
1	Тепловое	Пароконвектомат	ПКА 10-1/1ПМ2-01	10 гостоемкости	09.2021	10 лет	1 раз в квартал
		Котел пищеварочный	КПЭТ 60\9	60 л.	06.2021	10 лет	1 раз в квартал

		ый, 60 литров электрически й тепловой					
		Шкаф жарочный, секционный	ШЖЭ92	4,8 кВт	01.2019	10 лет	1 раз в месяц
		Сковорода электрическа я кухонная	СЭ49	40л.	02.2021	10 лет	1 раз в квартал
		Плита электрическа я	ПЭ4911	4,8 кВт	2021	10 лет	1 раз в квартал
		Прилавок- мармит вторых блюд	ПМВЭ11	6 гастро емкост ей	07.2021	10 лет	1 раз в квартал
		Прилавок- мармит первых блюд электрически й	ПМПЭ11	2,129 кВт	06.2021	10 лет	1 раз в квартал
		Стерилизато р для ножей	СТН 18 L	18 ножей	09.2019	500 0 час ов	1 раз в месяц
		Кипятильник непрерывны й электрически й	КНЭ-50-01	100л/ч	04.2021	8 лет	1 раз в месяц
		Водонагрева тель электрическ ий, 30	Termex	2500 Вт	2021	7 лет	1 раз в квартал
		Водонагрева тель электрическ ий, 50	Termex	2500 Вт	2021	7 лет	1 раз в квартал
		Водонагрева тель электрическ ий, 100	Termex	2500 Вт	2021	7 лет	1 раз в квартал
		Посудомоечн	SILANOS	20/30	11.2020	10	1 раз в

		ая машина купольного типа	Е -1000	тары в час		лет	квартал
2	Механическое	Хлеборез	Gastromix SH-31	32 шт	2021	8 лет	1 раз в квартал
		Машина кухонная универсальная	УКМ-06-11	150-200 кг	07.2021	10 лет	1 раз в квартал
		Куттер	AIRHOT MC-6	1800 Вт	2021	10 лет	1 раз в квартал
		Слайсер промышленный	JK	0,12 кВт	2021	8 лет	1 раз в квартал
		Машина овощерезательная-протирочная	ОМ-350	100-600 кг/час	07.2021	10 лет	1 раз в квартал
		Машина тестомесильная	HS	150/200 об/мин	2021	10 лет	1 раз в месяц
		Мясорубка	М-300М	30 кг	07.2021	10 лет	1 раз в квартал
		Машина картофелеочистительная периодического действия	МОК-150М РЭ	150 кг/час	04.2021	10 лет	1 раз в квартал
3	Холодильное	Холодильник	Бирюса 109	100 куб.дм	2021	10 лет	1 раз в квартал
		Шкаф холодильный низкотемпературный	ШХн-1,0		2021	10 лет	1 раз в квартал
		Шкаф холодильный универсальный	ШХн-0,5		2021	10 лет	1 раз в квартал
		Прилавок-витрина холодильная электрическая	ПВХЭ 110	0,7-0,37 кв.м.	08.2021	10 лет	1 раз в квартал
4	Весовиз	Весы	AD	30 кг	2021	8	Ежедневно

	мерительное	порционные				лет	, поверка 1 раз в год
		Весы товарные	BT8908 100	100кг	09.2021	10 лет	1 раз в год
5	другое	Прилавок нейтральный с полкой	ПНП11	0,77 кв.м	03.2021	10 лет	1 раз в квартал
		Водоумягчи тель	De Vecchi Dva		2021	10 лет	1 раз в квартал
		Овоскоп			2021	10 лет	1 раз в квартал
		Автоматичес кий электросуши тель для рук	PUFF- 8851S	30м/с	2021	8 лет	1 раз в квартал

9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений, площадь (кв.м)
		Количество единиц оборудования для бытовых целей
1	Комната уборочного инвентаря	3,3/4
2	Душевая персонала кухни	2,9/2
3	Санузел для персонала кухни	2,7/3
4	Комната персонала кухни с гардеробом	20,6/21

10. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/ п	Наимено вание должност ей	Кол -во став ок	Укомплектован ность, %	образов ание	Квалификац ионный разряд	Ста ж рабо ты	Налич ие медкни жки
1	Повар	3	100	Средне- специал ьное	3	15	имеетс я
2	Кладовщ ик	1	100	Средне- специал ьное	3	10	имеют ся
3	Подсобн ый рабочий	1	100	среднее	нет	15	имеетс я

11. Форма организации питания обучающихся

- **предварительное накрывание столов**
- самообслуживание
- шведский стол
- меню по выбору

12. Перечень нормативных и технологических документов

- Примерное двухнедельное меню
- Ежедневное меню
- Меню-раскладка
- Технологические карты
- Техничко-технологические карты (ТТК) при включении в рацион питания новой кулинарной продукции с пониженным содержанием соли и сахара
- Накопительная ведомость
- График приема пищи
- Гигиенический журнал (сотрудники)
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
- Журнал бракеража готовой продукции
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
- Ведомость контроля за рационом питания
- Приказ о составе бракеражной комиссии
- Приказ об организации питания
- Должностные инструкции персонала пищеблока
- Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП
- Требования к информации по питанию, размещенной на сайте школы
- Наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания

Перечень оборудования школьной столовой

№	Наименование оборудования	Кол-во
Раздача		
1	Мармит 1-х блюд, 1120х705х1140 мм	1
2	Мармит 2-х блюд, 1120х705х1140 мм	2
	Прилавок для холодных закусок. 1120х705х870/1190	1
4	Прилавок для горячих напитков, 1120х750х870/1440 мм	1
5	Шкаф для хранения посуды 1050х630х2000 мм	1
6	Стол производственный для гастрономии, 1200х600х870	1
7	Весы порционные	1
Умывальная		
1	Раковина для мытья рук	7
2	Дозатор для мыла	7
3	Электросушитель для рук бытовой	7
Обеденный зал		
1	Стол обеденный 6-ти местный, 1200х600х720мм	18
2	Стол обеденный 4-х местный, 900х600х720мм	18
3	Стулья цветные	160
4	Стол производственный для чистых подносов	1
5	Стол производственный для грязной посуды	2
Моечная		
1	Ванна моечная односекционная цельнотянутая, 600х600х850 мм	1
2	Кассета настенная для тарелок 1050х295х340мм	2
3	Шкаф для хранения посуды 1050х630х2000 мм	1
4	Стеллаж кухонный, 900х500х1750, 3 полки, двери-купе	2
5	Водонагреватель электрический накопительный, 50л., 440х455х560 мм	2
6	Ведро с крышкой для сбора остатков пищи, 10 л.	2
7	Водонагреватель электрический накопительный. 150л.,	2
8	Стол производственный для сбора пищевых отходов	2
9	Стол производственный	2
11	Купольная посудомоечная машина, 670х885х1690 мм, 540 тарелок/час	1
12	Электросушитель для рук бытовой	7
13	Зонт вентиляционный пристенный, 1000х600х400 мм	2

14	Водоумягчитель	2
15	Раковина для мытья рук	2
Горячий цех		
1	Стол для хлебoreзки, 1470x840x860	1
2	Хлебoreз, 460x620x700	1
3	Шкаф для хлеба, 1050x630x2000 мм	1
4	Универсальная кухонная машина, 520x635x920	2
5	Плита электрическая 4-х комфорочная, 1200x830x850	1
6	Подставка межплитная, 400x850x860	2
7	Котел пищеварочный электрический секционный модулированный, 800x860x1090	1
8	Шкаф жарочный 2-х секционный 840x840x1475	1
9	Сковорода электрическая, 1000x800x850	1
10	Пароконвектомат, 840x795,5x1068,5 мм	1
11	Зонт вентиляционный вытяжной, 1000x0600x400 мм	2
12	Водоумягчитель	2
13	Раковина для мытья рук	1
Холодный цех		
1	Куттер	1
2	Слайсер промышленный	1
3	Стерилизатор для ножей	1
4	Машина овощерезательная-протираочная	1
5	Водонагреватель электрический, 100л	1
6	Весы порционные	1
7	Шкаф холодильный универсальный	1
8	Машина тестомесильная	1
9	Стол производственный, 900x600x850	5
10	Бактерицидная лампа	1
11	Тележка герметичная	2
12	Раковина для мытья рук	1
Мясо-рыбный цех		
1	Машина кухонная универсальная	2
2	Стерилизатор для ножей	1
3	Мясорубка	1
4	Водонагреватель электрический, 50	
5		
6	Весы порционные	1
7	Шкаф холодильный универсальный	1
8	Стол производственный, 1200x600x870	3
9	Стол для разрубки мяса, D=500мм, H=800 мм	1
10	Куттер	1

11	Бактерицидная лампа	1
12	Ванна моечная, двухсекционная	1
13	Раковина для мытья рук	1
Овощной цех (первичная обработка овощей)		
1	Ванна моечная, двухсекционная	1
2	Машина картофелечистильная 150 кг/ ч, 650х450х930 мм	1
3	Стол для доочистки лука, 840х840х860	1
4	Стол для доочистки картофеля, 840х840х860	1
5	Шкаф холодильный, 1500х750х1870	1
6	Водонагреватель электрический, 50	1
7	Овоскоп	1
8	Раковина для мытья рук	1
9	Бактерицидная лампа	1
Овощной цех (вторичная обработка овощей)		
1	Машина овощерезательная протирочная	1
2	Куттер	2
3	Стерилизатор для ножей	1
4	Водонагреватель электрический, 50	1
5	Весы порционные	1
6	Шкаф холодильный универсальный	1
7	Раковина для мытья рук	1
8	Бактерицидная лампа	1
Склад сухих продуктов		
1	Стеллаж продуктовый металлический	2
2	Стеллаж продуктовый деревянный	2
3	Подтоварник металлический, 1050х840х280 мм	2
4	Тележка грузовая складская с резиновым покрытием ТПП1800х500, 125мм, 250 кг.	1
Склад овощной		
1	Тележка грузовая складская с резиновым покрытием ТПП1800х500, 125мм, 250 кг.	1
2	Ларь для овощей, 1470х1050х1500	1
3	Подтоварник металлический, 1050х840х280 мм	2
4	Весы товарные. Грузоподъемность -100 кг.	2
Морозильная комната		
1	Шкаф холодильный (1485х690х2050) низкотемпературный	4
2	Шкаф холодильный (700х690х2050) универсальный	4
Комната сбора мусора		
1	Шкаф холодильный (700х690х2050) универсальный	4
2	Поддон для мытья тары	1

3	Раковина для мытья рук	1
Комната уборочного инвентаря для пищеблока		
1	Тумба для хранения моющих и дезинфицирующих средств	1
2	Поддон для мытья тары	1
3	Раковина для мытья рук	1
Комната уборочного инвентаря для обеденного зала		
1	Тумба для хранения моющих и дезинфицирующих средств	1
2	Поддон для мытья тары	1
3	Раковина для мытья рук	
Комната для персонала		
1	Стол обеденный 6-ти местный, 1200х600х720мм	1
2	Стол обеденный 4-х местный, 900х600х720мм	1
3	Электросушитель для рук бытовой	1
4	Шкаф для верхней одежды	6
5	Шкаф для санитарной одежды одежды	6
6	Раковина для мытья рук	1
7	Дозатор для мыла	1
8	зеркало	1
9	Холодильник бытовой	
10	Шкаф для посуды	
Санузел для персонала, душевая		
1	Электросушитель для рук бытовой	1
2	Водонагреватель электрический накопительный. 150л.,	2
3	Раковина для мытья рук	1
4	Дозатор для мыла	1
5	Душевой поддон	
Склад для хранения инвентаря, посуды		
1	Поддон для мытья тары	1
2	Раковина для мытья рук	1
3	Стеллаж продуктовый металлический	4