

ПАСПОРТ

пищеблока

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 11» городского округа город Стерлитамак Республики Башкортостан,
(наименование образовательной организации)

адрес месторасположения г. Стерлитамак ул.Артема,130,

телефон 8(3473) 33-73-42, эл почта: school11_str@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

Руководитель образовательной организации -
директор Кириллова Татьяна Валерьевна

Ответственный за питание обучающихся - заместитель директора И.И. Гордеева

Численность педагогического коллектива 120 чел.

Количество классов по уровням образования:

1-4 классы -35

5-9 классы -43

10-11 классы -5

Количество посадочных мест – 356 мест

Площадь обеденного зала 379,4 кв.м

№ п/п	Класс	Количество классов	Численность обучающихся, чел.	
			всего	в том числе льготной категории
1	1 класс	9	262	7
2	2 класс	9	256	3
3	3 класс	9	274	7
4	4 класс	8	254	6
5	5 класс	10	271	27
6	6 класс	11	291	28
7	7 класс	10	268	30
8	8 класс	5	223	20
9	9 класс	5	152	18
10	10 класс	3	82	5
11	11класс	2	49	1

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,	1046	1046	44%
	в том числе учащиеся льготных категорий	8	8	0,3%
1.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	1053	1053	44%
	в том числе учащиеся льготных категорий,	66	66	3%
	в том числе за родительскую плату	948	360	15%
1	2	3	4	5
1.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	283	283	12%
	в том числе учащиеся льготных категорий,	11	11	0,5%
	в том числе за родительскую плату	259	59	2%
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	2382	2382	100%
	в том числе льготных категорий	85	85	3,5%

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,	1046	15	0,6%
	в том числе учащиеся льготных категорий	15	15	0,6%
2.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	1053	57	2%
	в том числе учащиеся льготных категорий,	39	39	1,6%
	в том числе за родительскую плату	18	18	0,6%
2.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	283	13	0,5%
	в том числе учащиеся льготных категорий	13	13	0,5%
	в том числе за родительскую плату	0	0	0
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	2382	67	3%
	в том числе льготных категорий	67	67	3%

**III. Тип пищеблока
(столовая на сырье, столовая, работающая на полуфабрикатах,
буфет-раздаточная)**

Столовая в МАОУ «СОШ №11» городского округа г. Стерлитамак РБ работает на полуфабрикатах.

IV. Форма организации питания

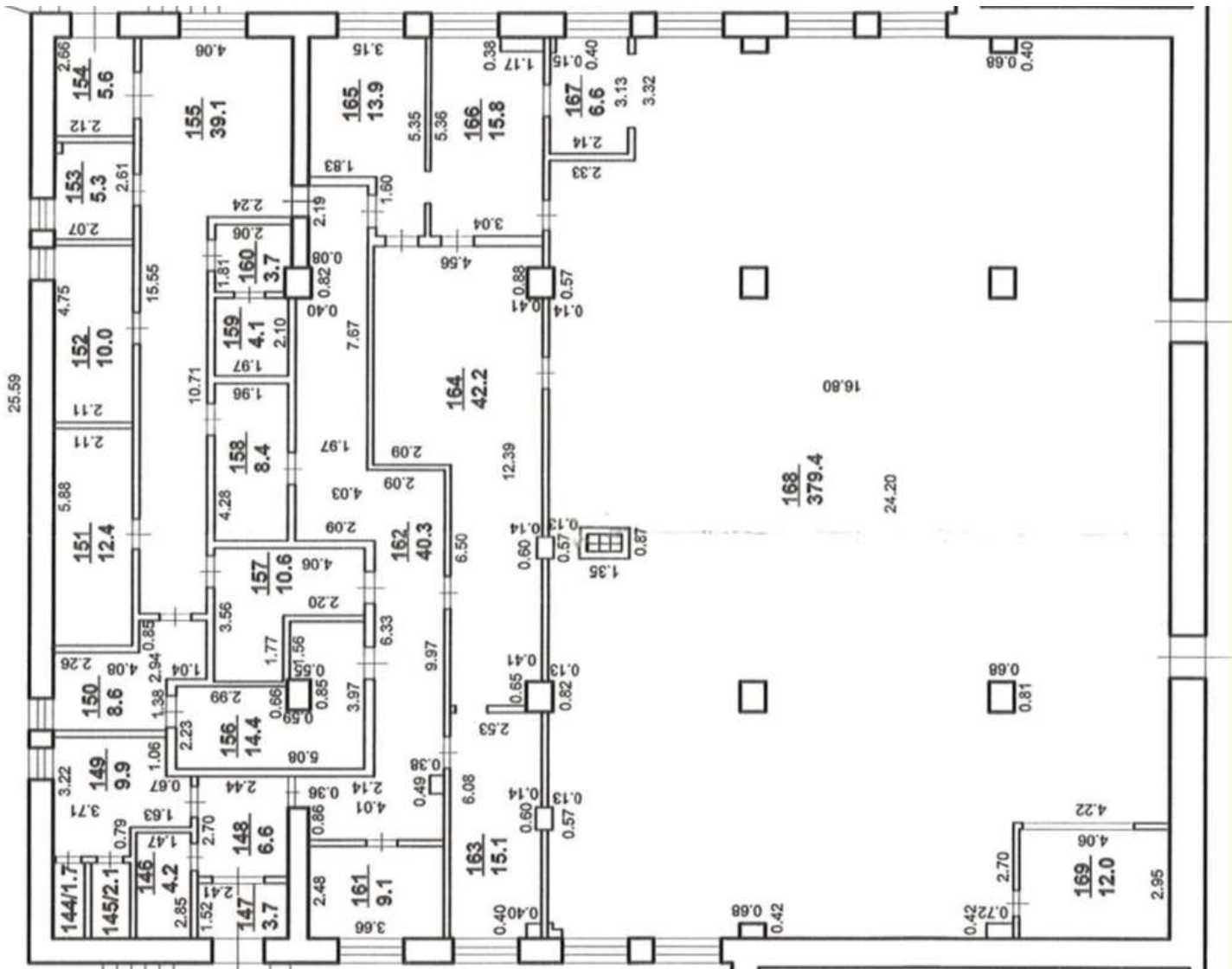
Форма предоставления питания	Самостоятельно/аутсорсинг
Оператор питания/поставщик	наименование
Адрес местонахождения оператора питания/поставщика	ЗАО “Общепит” Адрес: 453116, г. Стерлитамак, Пр. Ленина, 69
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо оператора питания/поставщика	Макешина Ирина Владимировна 8(3473)20-47-15
Контактные данные: тел. / эл. почта	Email: obshepit.pr@bk.ru Телефон: 20-38-01, факс: 20-70-69 Генеральный директор: 20-38-01 Заместитель генерального директора: 20-70-69
Дата заключения контракта	Находится на подписании
Длительность контракта	

V. Инженерное обеспечение пищеблока

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

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		10,0	
1.2	Производственные помещения:			
1.2.1	овощной цех (первичной обработки овощей)		8,6	
1.2.2	овощной цех (вторичной обработки овощей)		14,4	
1.2.3	мясо-рыбный цех		10,6	
1.2.4	доготовочный цех		—	
1.2.5	горячий цех		42,2	
1.2.6	холодный цех		15,1	
1.2.7	мучной цех		4,1	
1.2.8	раздаточная			
1.2.9	помещение (или место) для резки хлеба		8,4	
1.2.10	помещение для обработки яиц		5,3	
1.2.11	моечная кухонной посуды		13,9	
1.2.12	моечная столовой посуды		15,8	
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)			

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	Обеденный цех	Стол обеденный для учеников	56	-	2016	-
		Скамейка	112	-	2016	-
		Стол обеденный для учителей с 4-мя стульями	4	-	2016	-
2	Горячий цех	Стол производственный 1200x800	6	-	2016	-
		Ванна моечная 630x630x680	1	-	2016	-
		Шкаф пекарский	1	10.03.2016	2016	69,17%
		Котел пищеварочный	1	11.11.2015	2016	69,17%
		Вставка межплитная	1	-	2016	-
		Сковорода СЭП 025	1	20.05.2016	2016	100%
		Плита 3-х комфорочная электрическая	2	01.09.2016	2016	100%
		Стеллаж производственный 1200x500x2000	1	-	2016	-
		Пароконвектомат с подставкой	1	25.02.2016	2016	69,17%
		Кипятильник Фонтан с подставкой	1	05.08.2016	2016	100%
		Водоумягчитель для пароконвектомата	1	10.10.2016	2016	100%
		Гастроёмкость	1	-	2016	-

		для пароконвектома таа				
3	Холодный цех	Ванна моечная 630х630х680	1	-	2016	-
		Овощерезка	1	15.02.2016	2016	100%
		Шкаф холодильный Polair	3	-	2016	100%
		Стол производственный 1200х800	3	-	2016	-
4	Мясорыбный цех	Ванна моечная 630х630х680	3	-	2016	-
		Стол производственный 560х671 (узкий)	1	-	2016	-
		Холодильник Свияга 607х600х1300	1	-	2016	-
		Стол производственный 1200х800	2	-	2016	-
		Мясорубка	1	26.05.2016	2016	100%
5	Овощной цех	Стол производственный 1200х800	2	-	2016	-
		Шкаф холодильный Polair	1	-	2016	100%
		Машина протирочная ОМ-350-220-02	1	11.07.2016	2016	100%
		Ванна моечная 630х630х680	3	-	2016	-
6	Кладовая овощей	Машина очистки овощей МОК (картофелечистка)	1	14.03.2016	2016	100%
		Подтоварник	1	-	2016	-

7	Кладовая сухих продуктов	Стеллаж производственный 1200x500x2000	3	-	2016	-
8	Кладовая и резка хлеба	Стол производственный 1200x800	2	-	2016	-
		Шкаф для хлеба	1	-	2016	-
9	Моечная кухонной посуды	Стеллаж производственный для сушки тарелок	1	-	2016	
		Стол производственный 1200x800	1	-	2016	
		Ванна моечная 630x630x680	5	-	2016	
		Машина посудомоечная	1	04.02.2016	2016	98,81
		Стол производственный для чистой посуды	1	-	2016	
		Стол производственный для грязной посуды	1	-	2016	
		Водоумягчитель	1	10.10.2016	2016	100%
10	Моечная кухонной посуды	Стеллаж производственный 1200x500x2000	2	-	2016	-
		Стол производственный 1200x800	1	-	2016	-
		Ванна моечная 1200x800x870	2	-	2016	-
11	Моечная тара	Стеллаж производственный 1200x500x2000	1	-	2016	-
		Ванна моечная 2х секционная	1	-	2016	-
12	Охлаждаемая камера для рыбы	Камера холодильная со сплит-системой	1	04.08.2016	2016	100%
		Подтоварник	1	-	2016	-

13	Охлаждаемая камера для мяса	Камера холодильная со сплит-системой	1	04.08.2016	2016	100%
		Подтоварник	1	-	2016	-
14	Приемочная	Подтоварник	1	-	2016	-
		Тележка платформенная	1	-	2016	-
		Весы товарные ВТ 8908-500	1	18.08.2016	2016	100%
16	Мучной цех	Тестомесительная машина	1	02.2016	2016	69,17%
17	Тамбур охлаждаемой камеры для отходов	Подтоварник	1	-	2016	-
		Охлаждаемая камера отходов		-	2016	-
		Стол производственный 1000	1	-	2016	-
		Стеллаж производственный 1200x500x2000	1	-	2016	-
18	Раздаточная	Мармит 1 блюд	1	02.2016	2016	100%
		Мармит 2 блюд	1	04.2016	2016	100%
		Прилавок для горячих напитков	1	07.2016	2016	100%
		Прилавок холодильный	1	04.2016	2016	100%
		Прилавок для столовых приборов и подносов	1	02.2016	2016	100%

3. Дополнительные характеристики технологического оборудования

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производительность	дата изготовления	срок службы (годы)	сроки профилактического осмотра
1	Тепловое	Шкаф пекарский	ЭШ-3К	-	10.03.2016	-	-
		Котел пищеварочный	КПЭМ-160	-	11.11.2015	-	-
		Сковорода СЭП-025	СЭП-0,25	-	20.05.2016	-	-
		Плита 3-х комфорочная электрическая	ПЭ-3	-	01.09.2016	-	-
		Пароконвектор	ПКА6-1/1В	-	25.02.2016	-	-
		Кипятиль Фонтан с подставкой	АКНЭ	-	05.08.2016	-	-
		Водоумягчитель для пароконвектом	ЛТ	-	10.10.2016	-	-
		Водоумягчитель для кипятильн	ЛТ	-	10.10.2016	-	-
		Прилавок для горячих напитков	ПГН 70КМ	-	07.2016	-	-
		Мармит 1 блюдо	ПМЭС 70К	-	02.2016	-	-
		Мармит 2 блюд	ПМЭС 70К 60	-	04.2016	-	-
2	Механическое	Тестомесительная машина	МТМ-110	-	02.2016	-	-
		Машина посудомоечная	МПК-700К	-	04.02.20	-	-
		Машина очистки овощей МОК	ОМ-350-	-	14.03.20	-	-

			220-02				
		Машина протирачная	ОМ-350- 220-02	-	11.07.20	-	-
		Мясорубка	МИМ-350	-	26.05.20	-	-
		Овощерезка	МОК 300У	-	15.02.20	-	-
3	Холодильное	Шкаф холодильный	Polair -	-	-	-	-
		Шкаф холодильный	Polair -	-	-	-	-
		Шкаф холодильный	Polair	-	-	-	-
		Холодильник	Свияга 607x600x13	-	-	-	-
		Шкаф холодильный	Polair -	-	-	-	-
		Камера холодильная со сплит- системой	Polair	-	04.08.20	-	-
		Камера холодильная с сплит-системо	Polair	-	04.08.20	-	-
		Прилавок холодильный	ПВВ(Н) 70 НШ	-	04.2016	-	-
4	Весоизмери- тельное оборудование	Весы товарны БЕ	BT8908	-	18.08.20	-	-
		Весы электрон	CAS	-	05.2016	-	-

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	Ф.И.О. ответственного за состояние оборудования	график санитарной обработки оборудования
1	Тепловое	договор на орган питания		по мере поломки	по мере амортизации		ежегодно
2	Механическое						
3	Холодильное						
4	Весозмерительное оборудование		№252 от 16.01. 2024				

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 посадочных мест в обеденном зале (ед.)
1	Шкаф пекарский	1	10.03. 2016	69,17%	356
2	Котел пищеварочный	1	11.11. 2015	69,17%	
3	Сковорода СЭП-025	1	20.05. 2016	100%	
4	Плита 3-х комфорочная электрическая	2	01.09. 2016	100%	
5	Пароконвектомат с подставкой	1	25.02 2016	69,17%	
6	Кипятильник	1	05.08.	100%	

	Фонтан с подставкой		2016		
7	Водоумягчитель для пароконвектомата	1	10.10.2016	100%	
8	Овощерезка	1	15.02.2016	100%	
9	Шкаф холодильный Polair	4	-	100%	
10	Мясорубка	1	26.05.2016	100%	
11	Машина протирочная ОМ-350-220-02	1	11.07.2016	100%	
12	Машина очистки овощей МОК (картофелечистка)	1	14.03.2016	100%	
13	Машина посудомоечная	1	04.02.2016	98,81	
14	Водоумягчитель	2	10.10.2016	100%	
15	Камера холодильная со сплит-системой	2	04.08.2016	100%	
16	Весы товарные ВТ 8908-500	1	18.08.2016	100%	
17	Тестомесительная машина	1	02.2016	69,17%	
18	Мармит 1 блюд	1	02.2016	100%	
19	Мармит 2 блюд	1	04.2016	100%	
20	Прилавок для горячих напитков	1	07.2016	100%	
21	Прилавок холодильный	1	04.2016	100%	
22	Прилавок для столовых приборов и подносов	1	02.2016	100%	

IX. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещения	
		площадь (кв. м)	количество единиц оборудования для бытовых целей (ед.)
1	Душевая	2,1	
2	Туалет	1,7	
3	Комната для переодевания	9,9	Шкаф
4	Кабинет зав. производства	3,7	Стол шкаф

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	-	-	-	-	-	-
2	Технолог	-	-	-	-	-	-
3	Повар	5	да	Высшее Средне-технич. Средне-технич. Средне-технич. Средне-технич.	5 разряд 4 разряд Пекарь 3 р. 3 разряд 3 разряд		Да Да Да Да
4	Рабочий кухни (помощник повара)	4	да	Средне-технич. Средне-технич Средне-технич Средне-технич	Мойщик посуды 2 р. Мойщик посуды 2 р. Официант 3 разряд Буфетчик 3 разряд		Да Да Да Да

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.)
1	10	0

XII. 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) - имеется на стенде в обеденном зале
- 2) ежедневное меню- имеется на стенде в обеденном зале, а также на официальном сайте школы.
- 3) меню-раскладка – имеется на официальном сайте школы.
- 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 – выдается по требованию
- 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 - – выдается по требованию
- 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 ХАССП;
- 23) требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы;
- 24) наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания.

Директор



Т.В. Кириллова

