

ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА

муниципальное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №5»
городского округа город Кумертау Республики Башкортостан
(наименование образовательной организации)

Адрес месторасположения:

**453300, Республика Башкортостан,
город Кумертау, ул. Энергетиков, д.76
телефон +7(34761) 4 -36-51;
эл почта: schkola 5kum@mail.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 организаций питания
5. Инженерное обеспечение пищеблока
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 общеобразовательных организаций
12. Перечень нормативных и технологических документов

1. Общие сведения об образовательной организации

Директор МБОУ «СОШ №5»

Оспищева Ольга Анатольевна

Ответственный за питание обучающихся Юревич Елена Ивановна

Численность педагогического коллектива, 52 человека

Количество классов по уровням образования-38

Количество посадочных мест-200

Площадь обеденного зала

№ п/п	Класс	Количество классов	Численность обучающихся, чел.	
			всего	в том числе льготной категории
1	1 класс	4	90	13
2	2 класс	4	112	2
3	3 класс	4	122	9
4	4 класс	4	120	12
5	5 класс	4	127	28
6	6 класс	4	122	19
7	7 класс	4	89	15
8	8 класс	4	97	19
9	9 класс	3	108	13
10	10 класс	1	30	3
11	11 класс	1	31	1

2. 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,	0	0	0%
	в том числе учащиеся льготных категорий	14	14	1,3%
1.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	435	420	41,5%
	в том числе учащиеся	45	45	4,3%

	льготных категорий, в том числе за родительскую плату	390	390	37%
1	2	3	4	5
1.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	169	150	14.3
	в том числе учащиеся льготных категорий,	10	10	1%

	в том числе за родительскую плату	140	140	13.3%
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	1048	960	92%
	в том числе льготных категорий	69	69	6,6%

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,	444	444	42,3%
	в том числе учащиеся льготных категорий	17	17	1,6%
2.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	435	32	3%
	в том числе учащиеся льготных категорий,	32	32	3%
	в том числе за родительскую плату	0	0	0%
2.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	169	7	0,8%
	в том числе учащиеся льготных категорий	7	7	0,8%
	в том числе за родительскую плату	0	0	%

	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	1048	483	46%
	в том числе льготных категорий	56	56	5,3%

I.

3. Тип пищеблока - столовая, работающая на полуфабрикатах

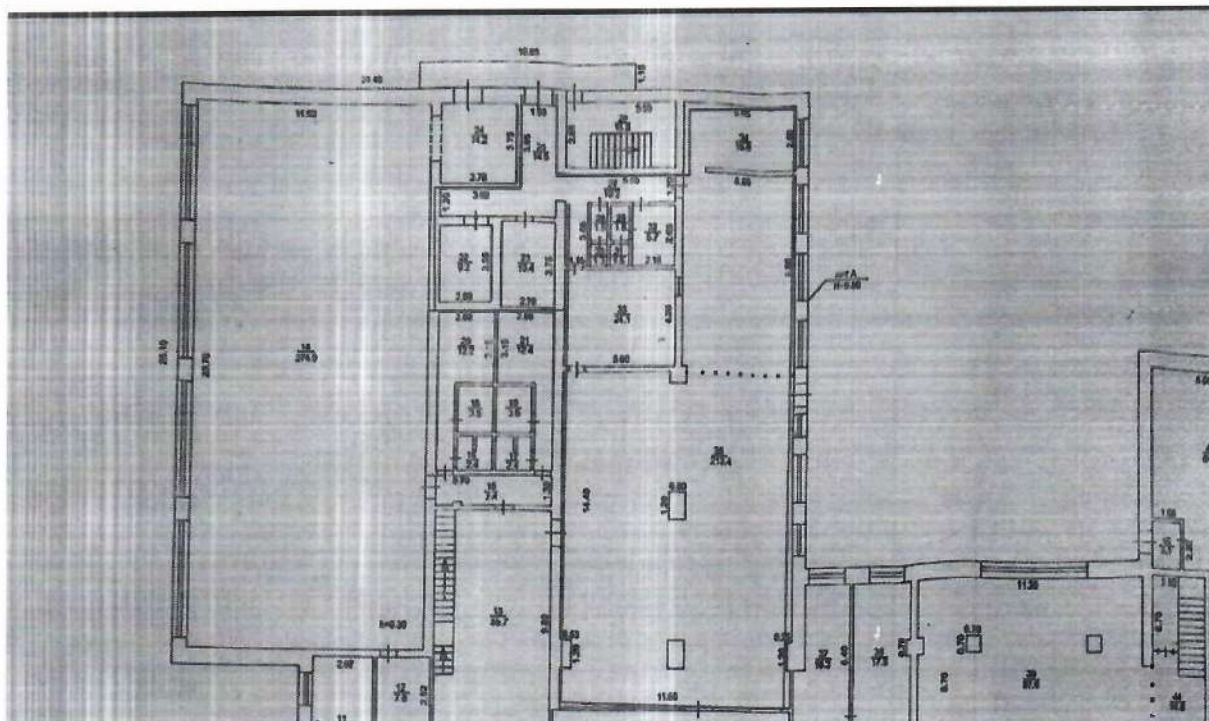
4. Форма организации питания

Форма предоставления питания	Самостоятельно/аутсорсинг
Оператор питания/поставщик	Общество с ограниченной ответственностью «Межшкольный комбинат Общественного Питания»
Адрес местонахождения оператор питания/поставщика	453300, Республика Башкортостан, город Кумертау, ул. ул.Салавата, д.5
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо оператора питания/поставщика	Дьяченко Юлия Владимировна
Контактные данные: тел. / эл. почта	+7(34761)4-23-99, эл.почта http://mshkop.ru
Дата заключения контракта	13.03.2023
Длительность контракта	по 31.12.2025

5. Инженерное обеспечение пищеблока

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

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



7. 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, кв.м		
		столовые, работающие на сырье	столовые, работающие на полуфабрикатах	буфет- раздаточная
1.1	Складские помещения		10,4	
1.2	Производственные помещения:			
1.2.1	овощной цех (первичной			—

	обработки овощей)			
1.2.2	овощной цех (вторичной обработки овощей)		15.8	—
1.2.3	мясо-рыбный цех		—	—
1.2.4	Доготовочный цех		16.0	—
1.2.5	горячий цех		213,4	—
1.2.6	холодный цех		12.0	—
1.2.7	мучной цех		—	—
1.2.8	раздаточная		15.8	
1.2.9	помещение (или место) для резки хлеба		13.0	
1.2.10	помещение для обработки яиц		-	—
1.2.11	моечная кухонной посуды		24.1	—
1.2.12	моечная столовой посуды		24.1	—
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)		-	

7.2. 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	Производственное помещение	Машина овощерезательная протирочная ОМ-350М	1	2022	17.01.2022	100%
		Машина посудомоечная МПК-700К	1	2018	11.12.2018	69%
		Машина тестомесильная МТМ-65МНА с нерж. дежой 1,1 кВт	1	2012	30.11.2012	100%
		Машина овощерезательная протирочная	1	2005	30.04.2005	100%
		Машина протирочно- резательная МПР-350М	1	2012	30.11.2012	100%
		Камера холодильная комбинированная КХН-6 1,96*1,96*2,2 толщина панелей 80 мм	1	2010	02.11.2010	100%
		Моноблок к камере холодильной мм109	1	2010	02.11.2010	100%
		Шкаф холодильный ШХК- 1,4	1	2007	31.08.2007	100%
		Холодильник Indesit	1	2013	29.07.2013	100%
		Котел пищевар. КПЭМ- 160/9Т3477	1	2011	30.11.2011	100%
		Котел пищевар. КПЭМ- 200/9Т	1	2018	11.12.2018	69%
		Шкаф жарочный ШЖЭ-2	1	2018	11.12.2018	69%
		Шкаф жарочный ШЖЭ-2	1	2018	11.12.2018	69%
		Мармит 1- х блюд ПМЭС - 70КМ - 01	1	2021	30.06.2021	100%
		Плита электрическая ЭП - 4 ЖШ	1	2021	30.06.2021	100%
		Плита электрическая ЭП - 4 ЖШ	1	2021	30.06.2021	100%
Плита электрическая ЭП-	1	2011	03.10.2011	100%		

		4ЖШ 3478				
		Электросковорода	1	1996	01.01.1996	70%
		Водонагреватель проточн. ЭВПЗ-15	1	2003	01.10.2003	
		Витрина ВХС-1,5 Арго	1	2013	02.10.2013	40%
		Кассовый аппарат АТОЛ 50ф без фиксального накопителя	1	2019	02.08.2019	60%
		Стол производственный СПМ-1500/2 "Master" - базовый элемент	1	2013	02.10.2013	45%
		Система вентиляции май 2021 г. Зонты вентиляционные	1	2022	10.01.2022	30%
		Стол производственный	3	2020	2020	20%
	Складские помещения	Весы	1	2009	30.11.2009	
		Весы	1	1989	23.10.1989	
		Весы напольные	1	1968	1968	
		Ванна моечная ВМСн 800/2	1	2021	25.05.2021	
		Ванна моечная	2	2000	2000	
		Ванна моечная	2	2020	2020	
		Баки наплитные	2	2000	2000	
		Бак алюм 40 л	3	2020	2020	
		Бак эмал 40 л	1	2000	2000	
		Котел ал	2	2020	2020	
		Котел 40 л	1	2000	2000	
		Котел	4	2020	2020	
		Шумовка	2	2000	2000	
		Огнетушитель	2	2020	2020	

7.3. Дополнительные характеристики технологического оборудования

№	Наименование	Характеристика оборудования
---	--------------	-----------------------------

п/п	технологического оборудования	назначение	марка	производитель-ность	дата изготовления	срок службы (годы)	сроки профилактического осмотра
1	Тепловое						
	Электрическая плита	Приготовление блюд	ЭП-4ЖШ	3,0 кВт	2021	2 года	1 раз в месяц
	Водонагреватель проточн.	Для получения горячей воды	ЭВПЗ-15	1500В	2003	20 лет	1 раз в 6 месяцев
2	Механическое						
	Машина овощерезательная протирачная	Для нарезки и шинковки овощей	ОМ-350М		2022	1 год	1 раз в два года
	Машина протирачно-резательная МПР-350М	Для приготовления фарша	МПР-350		2012	11 лет	1 раз в два года
3	Холодильное						
	Шкаф холодильный	Для хранения продуктов	ШХК-1.4		2007	16 лет	По мере необходимости
	Камера холодильная комбинированная	Для хранения продуктов	КХН-6 1,96*1,96 толщина панелей мм		2010	13 лет	По мере необходимости
	Холодильник Indesit	Для хранения продуктов	Indesit		2013	10 лет	По мере необходимости
4	Весозмерительное оборудование						
	Весы	Для взвешивания продуктов и порций	МИДЛ		1989	34 года	1 раз в два 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	-	-	Не требуется	имеется	Повар Раянова А.	имеется
2	Механическое	-	-	Не требуется	имеется	Повар Раянова А.	имеется
3	Холодильное	-	-	Не требуется	имеется	Повар Раянова А.	имеется
4	Весоизмери- тельное оборудование	-	-	Не требуется	имеется	Повар Раянова А.	имеется

8. 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 посадоч-ных мест в обеденном зале(ед.)
1	Стол	42		80%	200 человек
2	Скамейки	84		80%	

9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещения	
		площадь (кв. м)	количество единиц оборудования для

			бытовых целей(ед.)
1	Комната для персонала	бкв.м.	1

10.Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика персонала столовой					
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы (годы)	наличие медкнижки
1	Повар	3	Да	Среднее специальное	V разряд V разряд 1V разря	15/10 20/5 7/5	имеется
2	Рабочий кухни (помощник повара)	2	Да	Среднее специальное	IV разря	30/30 2/2	имеется

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.)
Горный колледж	2	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) Накопительная ведомость;
- 6) график приема пищи;
- 7) гигиенический журнал (сотрудники);
- 8) журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- 9) журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- 10) журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- 11) журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- 12) ведомость контроля за рационом питания;
- 13) приказ о составе бракеражной комиссии;
- 14) график дежурства преподавателей в столовой;
- 15) акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока по организации питания к новому учебному году;
- 16) программа по совершенствованию системы организация питания обучающихся;
- 17) положение об организации питания обучающихся;
- 18) положение о бракеражной комиссии;
- 19) приказ об организации питания;
- 20) должностные инструкции персонала пищеблока;
- 21) программа производственного контроля, основанная на принципах ХАССП;
- 22) требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы;

Директор МБОУ «СОШ №5»



О.А.Оспищева