

ПАСПОРТ

пищеблока

Муниципальное автономное общеобразовательное
учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 30»
городского округа город Стерлитамак Республики
Башкортостан
(наименование образовательной организации)

адрес месторасположения **г. Стерлитамак ул.Коммунистическая, 10**

телефон **8(3473) 42-00-45**, эл почта: **schule30@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 Валикова Ольга Александровна

Ответственный за питание обучающихся - **заместитель директора М.А.Хайбуллина**

Численность педагогического коллектива **77 чел.**

Количество классов по уровням образования:

1-4 классы - 25

5-9 классы - 31

10-11 классы - 3

Количество посадочных мест – **168 мест**

Площадь обеденного зала **200,4 кв.м**

№ п/п	Класс	Количество классов	Численность обучающихся, чел.	
			всего	в том числе льготной категории
1	1 класс	6	168	22
2	2 класс	2	179	26
3	3 класс	6	160	11
4	4 класс	6	169	9
5	5 класс	7	156	28
6	6 класс	6	153	20
7	7 класс	7	172	23
8	8 класс	6	162	24
9	9 класс	5	137	22
10	10 класс	2	37	6
11	11 класс	1	24	4

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,	676	676	100%
	в том числе учащиеся льготных категорий	37	37	100%

1.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	643	297	46,2%
	в том числе учащиеся льготных категорий,	53	53	100%
	в том числе за родительскую плату	590	244	41,4%
1	2	3	4	5
1.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	198	87	43,9%
	в том числе учащиеся льготных категорий,	21	21	100%
	в том числе за родительскую плату	177	66	37,2%
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	1517	1060	70%
	в том числе льготных категорий	111	111	100%

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,	676	31	4,6%
	в том числе учащиеся льготных категорий	31	31	100%
2.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	643	42	6,5%
	в том числе учащиеся льготных категорий,	42	42	100 %
	в том числе за родительскую плату	0	0	0%
2.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	198	11	5,5%
	в том числе учащиеся льготных категорий	11	11	100%
	в том числе за родительскую плату	0	0	0
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	1517	84	5,6%
	в том числе льготных категорий	84	84	100%

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

Столовая в МАОУ «СОШ №30» городского округа г. Стерлитамак РБ работает на полуфабрикатах.

IV. Форма организации питания

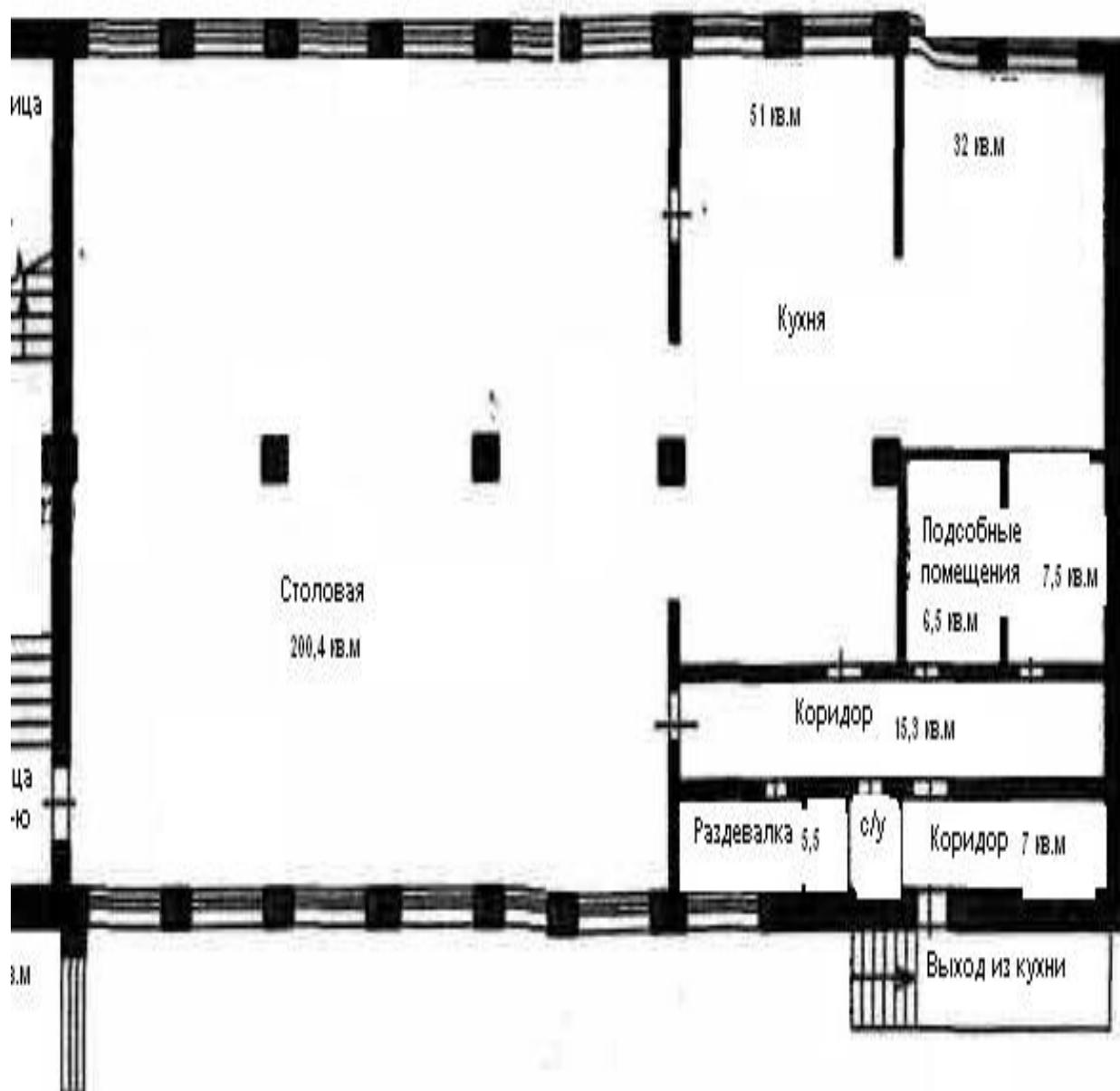
Форма предоставления питания	Самостоятельно/аутсорсинг
Оператор питания/поставщик	наименование
Адрес местонахождения оператора питания/поставщика	ЗАО “Общепит-2” Адрес: 453116, г. Стерлитамак, Пр. Ленина, 69
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо оператора питания/поставщика	Макешина Ирина 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	11.01.2024
Длительность контракта	31.12.2024

V. Инженерное обеспечение пищеблока

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

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	5,7	-	7,8
1.2	Производственные помещения:			
1.2.1	овощной цех (первичной обработки овощей)	2,5	-	-
1.2.2	овощной цех (вторичной обработки овощей)	2,5	-	-
1.2.3	мясо-рыбный цех	11,4	-	-
1.2.4	доготовочный цех	-	-	-
1.2.5	горячий цех	15,0	-	-
1.2.6	холодный цех	4,0	-	-
1.2.7	мучной цех	9,1	-	-
1.2.8	раздаточная	3,0	-	-
1.2.9	помещение (или место) для резки хлеба	2,2	-	-
1.2.10	помещение для обработки яиц	11,4	-	-
1.2.11	моечная кухонной посуды	3,0	-	-
1.2.12	моечная столовой посуды	3,0	-	-
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	35	-	2015	-
		Скамейка	70	-	2015	-
		Стол обеденный для учителей с 4-мя стульями	1	-	2015	-
2	Горячий цех	Стол производственный 2000х100	4	-	2012	-
		Шкаф жарочный	1	2009	2012	79,5%
		Вставка межплитная	1	-	1990	-
		Эл. сковорода	1	1974	1974	100%
		Плита электрическая ПЭ-4 ШМ	1	2004	2004	100%
		Стеллаж производственный 1200х500х2000	1	2004	2004	20%
		Пароконвектомат с подставкой	1	2010	2010	45%
		Кипятильник	1	2012	2012	100%
3	Холодный цех	Шкаф холодильный	1	-	2002	77%
		Стол производственный 1200х800	1	-	2010	-
4	Мясорыбный цех	Ванна моечная 630х630х680	3	-	2010	-
		Стол производственный 560х671 (узкий)	2	-	2010	-
		Холодильник Свияга 607х600х1300	1	-	2010	-
		Морозильная камера	2	2004	2004	-
		Мясорубка	1	-	2016	10%

5	Овощной цех	Стол производственный 1200x800	1	-	2016	-
		Машина протирачная ОМ-350-220-02	1	2010	2016	10%
		Ванна моечная 630x630x680	2	-	2010	-
		Элект.весы	1	-	2015	-
6	Кладовая овощей	Подтоварник	1	-	2016	-
7	Кладовая сухих продуктов	Стеллаж производственный	2	-	1974	-
		Машина для замешивания теста	1	2010	2010	30
		Холодильник	1	2011	2011	40
		Товарные весы	1	2010	2010	30
8	Кладовая и резка хлеба	Стол производственный 1200x800	1	-	2015	-
		Шкаф для хлеба	1	-	2015	-
9	Моечная кухонной посуды	Стеллаж производственный для сушки тарелок	2	-	2010	-
		Стол производственный 1200x800	1	-	2016	-
		Ванна моечная 630x630x680	3	-	2016	-
		Машина посудомоечная	1	2016	2016	90
		Стол производственный для чистой посуды	1	-	2016	-
		Стол производственный для грязной посуды	1	-	2016	-
10	Раздаточная	Мармит 1 блюд	1	2010	2010	20%
		Мармит 2 блюд	1	2010	2010	20%
		Элект.весы	1	2015	2015	10%

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 жарочный	ШЖЭ-2	-	2009	-	-
		Сковорода эл.	СЭСМ-02	-	1974	-	-
		Плита эл.2-х комфорочная без жарочного шкафа	ПЭ-2	-	2010	-	-
		Пароконвектомат	ПКА6-1/2	-	2013	-	-
		Эл. плита	ПЭ-4 ШМ	-	2004	-	-
		Гастроёмкость		-	2013	-	-
		Мармит 1 блюд	ЭПМ-5М	-	1977	-	-
		Мармит 2 блюд	МСЭ-110	-	1974	-	-
		Мармит	ПМЭС 70КМ-01	-	2012	-	-
2	Механическое	Тестомесительная машина	МТМ-110	-	2015	-	-
		Машина посудомоечная	МПК-700К-01	-	2012	-	-
3	Холодильное	Шкаф холодильный	ШХ 0,80 МС	-	2002	-	-
		Холодильник двухкамерный	-	-	2009	-	-
		Холодильник	Апшерон	-	1981	-	-
		Холодильник	Смоленск	-	1990	-	-
		Морозильная камера	-	-			
4	Весоизмерительное оборудование	Весы товарные	-	-	2002	-	-
		Весы электронные	Минск		2010		

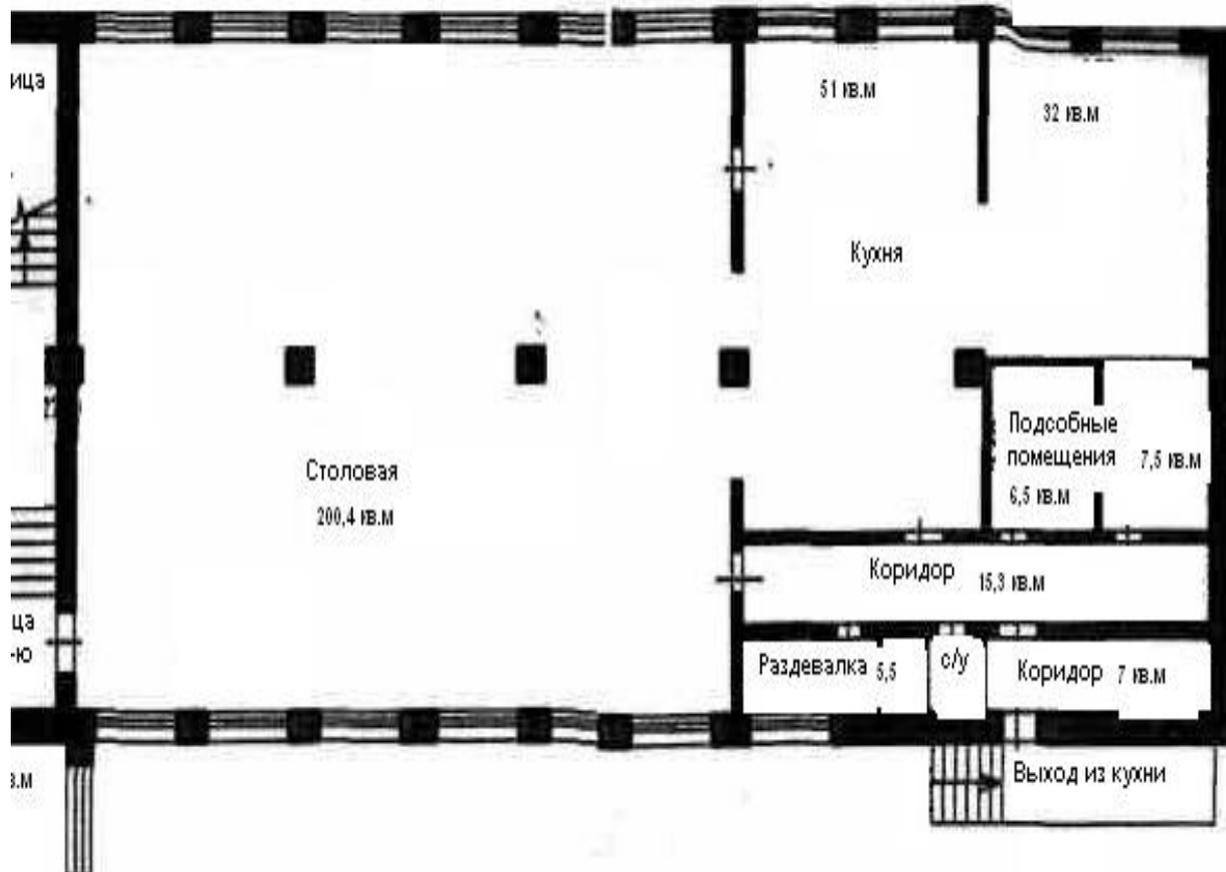
4. Дополнительные характеристики обслуживания оборудования

№ 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	договор на орган. питания		по мере поломки	по мере амортизации		ежегодно
3	Холодильное	договор на орган. питания		по мере поломки	по мере амортизации		ежегодно
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 посадочных мест в обеденном зале (ед.)
		количество единиц оборудования (ед.)	дата его приобретения	процент изношенности оборудования (%)		
1	Эл.мармит	1	1974	100%	168	
2	Шкаф жарочный	1	04.12.2009	69,8%		
3	Плита эл. 2-х конф. Без жар.шкафа	1	29.01.2010	55%		
4	Эл. Сковорода	1	1974	100%		
5	Эл. мармит	1	01.12.1977	100%		
6	Эл. плита	1	01.12.2004	65%		
7	Мармит для 1 блюд	1	30.07.2012	55%		
8	Машина посудомоечная	1	08.10.2012	52%		
9	Пароконвектор	1	2013	70%		
10	Гастроёмкость	6	2013	70%		
11	Холодильник двухкамерный	1	2009	60%		
12	Холодильник	1	01.01.1990	100%		

13	Холодильник	1	01.11.1992	100%	
14	Шкаф холодильный	1	2002	70%	
15	Морозильные камеры	2	2002	15%	
16	Ванна моечная	5	2012	70%	
17	Стеллаж для сушки тарелок	2	2012	70%	
18	Стол разделочный	5	2012	70%	
19	Облучатель бактерицидный	1	2015	80%	
20	Стол обеденный для учеников	35	2015	30%	
21	Скамейка	70	2015	30%	
22	Стол обеденный для учителей с 2-мя скамейками	1	2015	30%	



IX. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещения	
		площадь (кв. м)	количество единиц оборудования для бытовых целей (ед.)
1	Туалет	1,7	-
2	Комната для переодевания	1,5	Шкаф
3	Кабинет зав. производства	3,5	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	1	1	Средне-технич.	5	45	да
2	Технолог	-	-	-	-	-	-
3	Повар	2	2	Средне-технич. Средне-технич.	4разряд 4 разряд	1 год 5 лет	Да Да
4	Рабочий кухни (помощник повара)	2	2	нет	Мойщик посуды 2 р. Мойщик посуды 2 р.	1 год 1 год	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.)
0	0	0

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) - 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 организация 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

Валикова О.А.

Информация о дежурстве учителей в столовой МАОУ «СОШ № 30»

В столовой МАОУ «СОШ № 30» педагоги не дежурят, так как сервировку столов производят штатные сотрудники ООО «Общепит-2».

Классные руководители присутствуют с учениками своего класса во время приёма пищи их детьми согласно графика питания в школьной столовой.

Директор школы

Валикова О.А.

Исполнитель Хайбуллина М.А.

1. Общие положения.

1.1. Буфетчик III р. относится к категории технических исполнителей, принимается на работу и увольняется приказом директора организации.

1.2. На должность буфетчика III р. назначается лицо, имеющее среднее профессиональное или начальное профессиональное образование, или среднее (полное) общее образование и специальную подготовку по установленной программе в ООО «Общепит-2», без предъявления требований к стажу работы и прошедший обучение правилам работы на ККТ.

1.3. Буфетчик III р. непосредственно подчиняется директору.

1.4. В своей деятельности буфетчик III р. руководствуется:

- нормативными документами и методическими материалами по вопросам выполняемой работы;
- уставом организации;
- правилами внутреннего трудового распорядка;
- приказами и распоряжениями директора;
- настоящей должностной инструкцией.

1.5. Буфетчик III р. должен знать:

- ассортимент, классификацию, характеристику, назначение применения и розничные цены на товары;
- признаки доброкачественности товаров;
- сроки и температурный режим хранения товаров;
- знать устройство, правила эксплуатации ККТ и выполнять расчетные операции на ККТ;
- признаки сортности товаров;
- принципы оформления прилавочных витрин;
- знать порядок обслуживания потребителей и расчета с ними;

- способы и правила упаковки товаров;
- правила использования весоизмерительных приборов;
- основные принципы устройства и правила эксплуатации обслуживаемого торгово-технологического оборудования;
- порядок приема товаров;
- основные требования стандартов и технических условий к качеству товаров, таре и маркировке;
- органолептические методы определения качества товаров;
- порядок проведения инвентаризации, составления и оформления товарных отчетов, актов на брак, недостачу, пересортицу товаров и приемо-сдаточных актов при передаче материальных ценностей.

2. Должностные обязанности.

Буфетчик III р. обязан:

2.1. Осуществлять обслуживание покупателей: отпуск штучной, развесной и разливной продукции; нарезка, взвешивание, укладка на тарелки, салатники и другую посуду; розлив напитков, молочных, молочно-кислых продуктов, слабоалкогольной и спиртосодержащей продукции; отмеривание, взвешивание и комплектование товаров в соответствии с заказом покупателя; упаковка отпускаемых развесных товаров; подсчёт стоимости покупки; проверку реквизитов чека, выдачу покупки.

2.2. Контролировать своевременное пополнение рабочего запаса товаров, их сохранность, получение товара по количеству, качеству, ассортименту в соответствии с приемо-сдаточными документами.

2.3. Осуществлять подготовку товаров к продаже: проверку наименования, количества, сортность, цены, состояние упаковки и правильности маркировки, распаковку, осмотр внешнего вида, выкладку на прилавке, зачистку, нарезку, разделку и разруб товаров; отсортировку нестандартных товаров и предупреждение порчи товаров. Выкладку товаров осуществлять соблюдая правила товарного соседства, сроки годности и условия реализации товаров. Разместить товары по группам, видам и сортам с учетом частоты спроса и удобства работы. Прикреплять ярлыки цен.

2.4. Следить за наличием акцизных и специальных марок, штриховых кодов, средств торговой маркировки товаров, предусмотренных действующими законами, иными

нормативными правовыми актами, сопроводительных документов, подтверждающих легальность происхождения алкогольной и спиртосодержащей продукции и табачных изделий.

2.5. Производить подготовку рабочего места: проверку наличия и исправности оборудования, инвентаря и инструмента, установку весов.

2.6. Получить и подготовить упаковочный материал.

2.7. Подсчитывать деньги и сдавать их в установленном порядке.

2.8. При приемке и отпуске покупателю продуктов проверять их качество по органолептическим показателям (внешнему виду, цвету и запаху).

При выявлении дефектов продаваемых продуктов и/или их упаковки прекратить продажу, сообщив об этом администрации.

2.9. Консультировать покупателей о свойствах, вкусовых особенностях, кулинарном назначении отдельных видов товаров.

2.10. Предлагать новые, взаимозаменяемые товары.

2.11. Изучать спрос покупателей.

2.12. Оформлять прилавки и витрины.

2.13. Уведомлять администрацию о поступлении товаров, не соответствующих маркировке (накладной ведомости).

2.14. Сообщать администрации о всех неисправностях торгово-технологического оборудования.

2.15. Составлять товарные отчеты, акты на брак, недостачу, пересортицу товаров и приёмо-сдаточные акты при передаче материальных ценностей.

2.16. Проверять исправность кассового аппарата, производить заправку контрольной и чековой лент, записывать показание счетчиков. О всех неисправностях кассового аппарата сообщать администрации. Получать разменные купюры, монеты и размещать их в кассовом ящике. Производить подсчет денег, их сдачу в установленном порядке, принимать участие при снятии показаний ККТ.

2.17. Принимать участие в проведении инвентаризации.

2.17. Разрешать спорные вопросы с покупателями в отсутствие представителей администрации.

3. Права.

Буфетчик III р. имеет право:

3.1. Знакомиться с решениями руководства организации, касающимися его деятельности.

3.2. Вносить на рассмотрение руководства предложения по совершенствованию работы, связанной с обязанностями, предусмотренными настоящей инструкцией.

3.3. Получать от руководителя организации, специалистов информацию и документы по вопросам, входящим в его компетенцию.

3.4. Требовать от руководства организации оказания содействия в исполнении своих должностных обязанностей и прав.

4. Ответственность.

Буфетчик III р. несёт ответственность:

4.1. За неисполнение (ненадлежащее исполнение) своих должностных обязанностей, предусмотренных настоящей должностной инструкцией, в пределах, определенных действующим трудовым законодательством РФ и коллективным договором.

4.2. За совершенные в процессе осуществления своей деятельности правонарушения – в пределах, определенных действующим административным, уголовным и гражданским законодательством Российской Федерации и коллективным договором.

4.3. За причинение материального ущерба – в пределах, определенном действующим трудовым, уголовным и гражданским законодательством Российской Федерации и коллективным договором.

5. Требования к буфетчику III р.

5.1. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров, правила оказания услуг общественного питания, правила продажи алкогольной продукции.

5.2. Осуществлять контроль за наличием на продаваемые товары подлежащие обязательному подтверждению соответствия, сертификатов соответствия или деклараций о соответствии, либо заверенные в установленном порядке их копии, или информации о маркировке знаком соответствия и сведений в

товаросопроводительной документации о проведенной сертификации товаров, или о подтверждении их соответствия посредством декларации о соответствии.

5.3. Представлять покупателям необходимую и достоверную информацию о товарах, обеспечивающую возможность их правильного выбора, а также об их качестве, потребительских свойствах, о соблюдении требований безопасности при применении этих товаров.

5.4. Применять при отпуске мерных товаров средства измерения, поверенные в установленном порядке.

5.5. Обязан соблюдать правила охраны труда и техники безопасности, правила внутреннего трудового распорядка, правила санитарии и личной гигиены.

5.6. Обязан соблюдать Закон РФ «О применении ККМ при осуществлении денежных расчетов с населением», Федеральный Закон РФ «О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных денежных расчетов с использованием платежных карт».

5.7. Представлять покупателям книгу жалоб и предложений по первому требованию.

