

ПАСПОРТ

Пищеблока

**Муниципального автономного общеобразовательного учреждения
«Средняя общеобразовательная школа №33 им.Н.И.Суханова»
городского округа город Стерлитамак Республики Башкортостан,
(наименование образовательной организации)**

**адрес месторасположения Республика Башкортостан, город Стерлитамак
улица Водолаженко, 2 «А»,**

телефон 8(3473)332301, эл почта: school33_66@list

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
(указывается следующая информация):

Руководитель образовательной организации **Кустова Инна Владимировна**

Ответственный за питание обучающихся **Гришина Оксана Николаевна**

Численность педагогического коллектива, **82 человека**

Количество классов по уровням образования;

НОО – 21

ООО – 27

СОО - 4

Количество посадочных мест **240**

Площадь обеденного зала: **248,6 м².**

№ п/п	Класс	Количество классов	Численность обучающихся, чел.	
			всего	в том числе льготной категории
1	1 класс	6	155	13
2	2 класс	5	140	11
3	3 класс	5	133	10
4	4 класс	5	138	11
5	5 класс	6	153	7
6	6 класс	5	134	13
7	7 класс	6	148	8
8	8 класс	4	108	8
9	9 класс	6	148	10
10	10 класс	2	45	2
11	11 класс	2	50	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,	566	521	92
	в том числе учащиеся льготных категорий	45	45	7,9
1.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	543	-	-
	в том числе учащиеся льготных категорий,	36	36	6,6
	в том числе за родительскую плату	184	184	33,8
1.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	243	-	-
	в том числе учащиеся льготных категорий,	13	13	5,3
	в том числе за родительскую плату	48	48	19,7
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	1353	847	62,6
	в том числе льготных категорий	94	94	6,9

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,	566	-	-
	в том числе учащиеся льготных категорий	9	9	1,5
2.2	Учащиеся 5-8 классов –	543	-	-

	всего,			
	в том числе учащиеся льготных категорий,	10	10	1,8
	в том числе за родительскую плату	-	-	-
2.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	243	-	-
	в том числе учащиеся льготных категорий	5	5	2
	в том числе за родительскую плату	-	-	-
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	1353	-	-
	в том числе льготных категорий	24	24	1,7

III. Тип пищеблока

- столовая на сырье

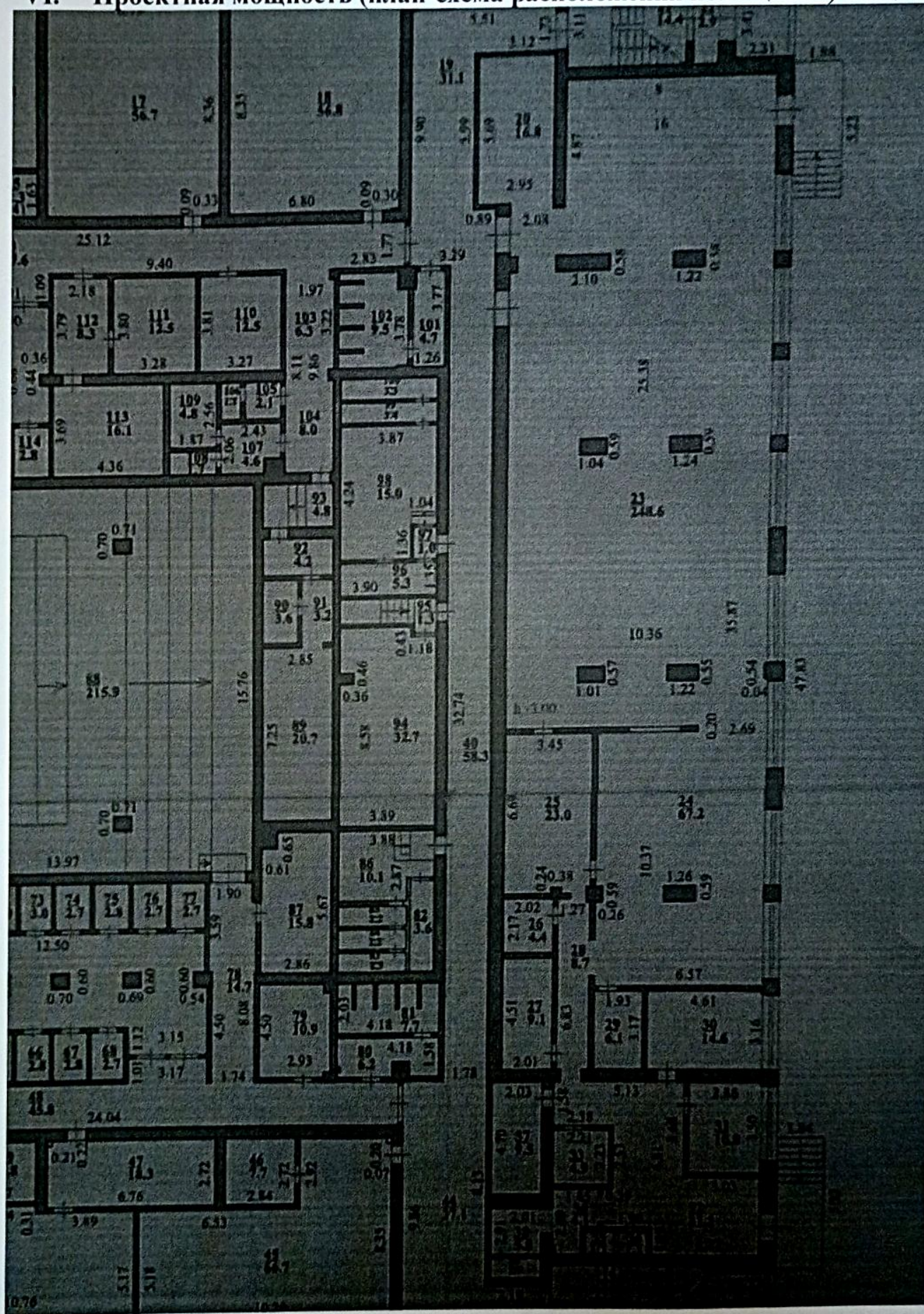
IV. Форма организации питания

Форма предоставления питания	аутсорсинг
Оператор питания/поставщик	Наименование ООО «Общепит – 3»
Адрес местонахождения оператора питания/поставщика	Г.Стерлитамак, Проспект Ленина 69
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо оператора питания/поставщика	Вагапова Насима Гафуровна
Контактные данные: тел. / эл. почта	20-38-01, 20-70-69
Дата заключения контракта	09.01.2024
Длительность контракта	31.12.2024

V. Инженерное обеспечение пищеблока

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

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



Экспликация

20	моечная комната
23	столовая
24	горячий цех
25	моечная столовой посуды
27	овощной цех
28	коридор
29	моечная и кладовая тары
30	мясо-рыбный цех
32	коридор
33	мучной цех
36	коридор
37	склад
38	гардеробная комната

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	9,5	—	—
1.2	Производственные помещения:	124,9	—	—
1.2.1	овощной цех (первичной обработки овощей)	-	—	—
1.2.2	овощной цех (вторичной обработки овощей)	9,1	—	—
1.2.3	мясо-рыбный цех	14,6	—	—
1.2.4	догоотовочный цех	—	—	—
1.2.5	горячий цех	67,2	—	—
1.2.6	холодный цех	-	—	—
1.2.7	мучной цех	4,9	—	—
1.2.8	раздаточная	место – 3 м ²	—	—
1.2.9	помещение (или место) для резки хлеба	место – 2 м ²	—	—

1.2.10	помещение для обработки яиц	место – 1 м ²	–	–
1.2.11	моечная кухонной посуды	–	–	–
1.2.12	моечная столовой посуды	23,0	–	–
1.2.13	моечная и кладовая тары	6,1	–	–
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	овощной цех	Машина для переработки овощей	1	2014	2014	100
2	овощной цех	Машина картофелечистная	1	2008	2008	100
3	овощной цех	Стеллаж	1	2008	2008	100
4	овощной цех	Стол для чистки картофеля	1	2008	2008	100
5	овощной цех	Стол производственный	1	2008	2008	100
6	овощной цех	Шкаф подвесной	1	2008	2008	100
7	мясо-рыбный цех	Ванна моечная	2	2008	2008	100
8	мясо-рыбный цех	Ванна бытовая	1	2008	2008	100
9	мясо-рыбный цех	Мясорубка	1	2008	2008	100
10	мясо-рыбный цех	Шкаф холодильный	1	2008	2008	100
11	мясо-рыбный цех	Стол производственный	2	2008	2008	100

12	горячий цех	Машина кухонная универсальная	1	2008	2008	100
13	горячий цех	Стол с охлажд.шкафом	1	2008	2008	100
14	горячий цех	Шкаф пекарский	1	2008	2008	100
15	горячий цех	Аппарат пароварочный	1	2008	2008	100
16	горячий цех	Котел пищеварочный	2	2008	2008	100
17	горячий цех	Ванна моечная	1	2008	2008	100
18	горячий цех	Мармит 2-х блюд	2	2008	2008	100
19	горячий цех	Мармит стационарный	1	2008	2008	100
20	горячий цех	Плита	3	2008	2008	100
21	горячий цех	Подтоварник	1	2008	2008	100
22	горячий цех	Прилавок для горячих напитков	1	2008	2008	100
23	горячий цех	Стелаж кухонный	1	2008	2008	100
24	горячий цех	Стол для хлебoreзки	1	2008	2008	100
25	горячий цех	Стол производственный	4	2008	2008	100
26	горячий цех	Тележка для подноса	1	2008	2008	100
27	горячий цех	Тележка для столовых приборов	1	2008	2008	100
28	горячий цех	Подтоварник	1	2008	2008	100
29	горячий цех	Тележка с подъёмной платформой	1	2008	2008	100
30	горячий цех	Шкаф жарочный	1	2008	2008	100
31	горячий цех	Шкаф пекарский	1	2008	2008	100
32	горячий цех	Эл.сковорода	1	2008	2008	100
33	горячий цех	Вставка ПМП-40	4	2008	2008	100
34	горячий цех	водонагреватель	1	2008	2008	100
35	горячий цех	весы эл.	1	2008	2008	100
36	мучной цех	Шкаф подвесной	1	2008	2008	100
37	мучной цех	Машина тестомесильная	1	2008	2008	100
38	моечная столовой посуды	Ванна моечная	6	2008	2008	100
39	моечная столовой посуды	Водонагреватель проточный	1	2008	2008	100
40	моечная столовой посуды	Стол для отходов	1	2008	2008	100
41	моечная столовой посуды	Стол производственный	1	2008	2008	100
42	моечная столовой	Кассета настенная	1	2008	2008	100

	посуды					
43	моечная столовой посуды	Стеллаж производственный	1	2008	2008	100
44	моечная столовой посуды	Посудомоечная машина	1	2020	2020	40
45	моечная и кладовая тары	Ванна моечная	1	2008	2008	100
46	моечная и кладовая тары	Стеллаж	2	2008	2008	100
47	Гардеробная	Шкаф для белья	1	2008	2008	100
48	Гардеробная	Шкаф для хранения одежды	3	2008	2008	100
49	Буфет	Прилавок-витрина холодильная	1	2008	2008	100
50	Буфет	Подтоварник	2	2008	2008	100
51	Буфет	Микроволновая печь	1	2016	2016	100
52	Буфет	Шкаф для буфета	3	2012	2012	100
53	Буфет	Кипятильник	1	2019	2019	100
54	Буфет	Холодильник	1	2019	2019	50
55	Склад	Стеллаж кухонный	3	2008	2008	100
56	Склад	Подтоварник мет.	1	2008	2008	100
57	Коридор	Камера холодильная	1	2007	2007	100
58	Коридор	Весы товарные	1	2008	2008	100
59	Коридор	Шкаф холодильный	1	2008	2008	100
60	Коридор	Холодильник	1	2008	2008	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	выпечка мучных и кондитерских изделий	Abat ЭШ-2К		2012	10	
		варка на пару при атмосферном давлении овощей, мяса, рыбы и т.п.	АП-1		2008	10	
		приготовление	Abat		2008	10	

		бульонов, третьих блюд, кипячение воды	КПЭМ- 250/9				
		приготовление бульонов, третьих блюд, кипячение воды	Abat КПЭМ- 160/9		2008	10	
		демонстрация, кра- тковременное хранение и поддержание пе- рвых блюд в горячем состоянии	Abat ПМЭС -70К		2008	10	
		тепловая обработка полуфабрикатов в функциональных емкостях варка, жарка, тушение и пассивирование	Прогресс- ПКФ ПЭ-4 Шм		2008	10	
		демонстрация, кратковременное хранение хлебобулочных и кондитерских изделий, термостатов с напитками	Abat ПГН		2008	10	
		жарка полуфабрикатов из рыбы, мяса и овощей и выпечка мелкоштучных кулинарных изделий	Abat ШЭ-2Ж		2008	10	
		выпечка хлебобулочных и кондитерских изделий, приготовление (термообработка) мясных, рыбных, овощных блюд	Восход ХПЭ-500		2008	10	
		тепловая обработка полуфабрикатов методом жарения, тушения и пассирования	Abat СЭ-0,45		2008	10	
2	Механическое	перемешивание фарша и его компонентов в	Торгмаш УКМ		2006	10	

		однородную массу					
		замес различных видов дрожжевого теста	Торгмаш МТМ-110		2008	8	
		измельчение мяса и рыбы на фарш	Saro WWG-81		2008	8	
		переработка овощей	Торгмаш МПО-1	60-400 кг/ч	2008	8	
		очистка картофеля и других корнеплодов (свекла, морковь) от кожуры	Торгмаш МОК-150м	150 кг/ч	2008	8	
		мытьё тарелок, стаканов, столовых приборов и подносов	АО «Чувашторг техника» Abat МПК-1100К	1100 тарелок в час; 2200 стаканов в час	2020	10	
3	Холодильное	охлаждение, замораживание и дальнейшее хранение	Polair КНХ 8,81		2007	10	
		демонстрация, кратковременное хранение холодных напитков и третьих блюд	Abat		2008	10	
		охлаждение и хранение, пищевых продуктов	Abat ШС-3		2008	10	
		охлаждение и хранение, пищевых продуктов	Красноярский завод холодильников "Бирюса 132-R"		2008	10	
4	Весоизмерительное оборудование	взвешивание	Иглинский весовой завод ВТ 8908-500		2008	10	

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	—	—	—	—	Фахретдинов В.Р.	—
2	Механическое	—	—	—	—	Фахретдинов В.Р.	—
3	Холодильное	—	—	—	—	Фахретдинов В.Р.	—
4	Весомизмери- тельное оборудование	—	—	—	—	Фахретдинов В.Р.	—

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 посадоч- ных мест в обеденном зале (ед.)
1	Стол обеденный	37	2008	100	240
2	Банкетка	74	2008	100	240

IX. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещения	
		площадь (кв. м)	количество единиц оборудования для бытовых целей (ед.)
1	Гардеробная комната	5,8	4
2	Душевая комната	1,7	0
3	Кабинет повара-бригадира	10,0	3

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	Повар-бригадир	1	1				
2	Кух. работник	1	1				
3	Повар	3	3				
4	Мойщик посуды	1	1				
5	Пекарь	1	1				
6	Буфетчик	1	1				

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

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);
- 2) ежедневное меню;
- 3) меню-раскладка;
- 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;
- 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;
- 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
ООО «Общепит-3»

Иск Вагапова
руководитель

(подпись)

Вагапова Н.Г.

(расшифровка подписи)

ЖУРНАЛ
бракеража пищевых продуктов
и продовольственного сырья

Начат: " 2 " 09 2011 г.

Окончен: " " 20 г.

СанПиН 2.3./2.4. 3590-20

ЖУРНАЛ
бракеража скоропортящейся
пищевой продукции

(наименование предприятия)

Начат: «11» 03 2013 г.

Окончен: « » 20 г.

*Журнал бракеража готовой
кулинарной продукции МАОУ
«СОШ №33 им. Н.И. Суханова»
г. Стерлитамак РБ*

Начат: «__» _____

Окончен: «__» _____

*ГИГИЕНИЧЕСКИЙ
ЖУРНАЛ
МАОУ «СОШ №33»
г. Стерлитамак РБ*

Начат: «1» 10 2020

Окончен: « »

*Журнал учета температурного
режима холодильного
оборудования*

*МАОУ «СОШ №33»
г. Стерлитамак РБ*

Начат: «10» нояб 2020

Окончен: « »

Журнал температуры и влажности
складских помещений

ЖУРНАЛ

проведения дезинфекционных мероприятий помещений и
оборудования

МАОУ «СОШ №33» г. Стерлитамак РБ
(наименование учреждения с указанием правовой формы)

НАЧАТ

« ____ » _____ 20 ____ г.

ОКОНЧЕН

« ____ » _____ 20 ____ г.

ЖУРНАЛ
УЧЕТА ПОЛУЧЕНИЯ, РАСХОДА
ДЕЗИНФИЦИРУЮЩИХ СРЕДСТВ

МАОУ «СОШ №33» г. Стерлитамак РБ

2023 год

ЖУРНАЛ

учета времени работы бактерицидной лампы

МАОУ «СОШ №33» г. Стерлитамак РБ
(наименование учреждения с указанием правовой формы)

Пищеблок

НАЧАТ

« ____ » _____ 20__ г.

ОКОНЧЕН

« ____ » _____ 20__ г.