

ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА

**Муниципального бюджетного общеобразовательного
учреждения**

«СОШ №15» городского округа город Салават

Республики Башкортостан

**Адрес месторасположения: 453260, Республика
Башкортостан, г. Салават, бульвар Космонавтов 20**

телефон: 83476327405

эл почта: salavatsoch_15@mail.ru

Содержание

№ п/п	Содержание	Страницы
1.	Общие сведения об образовательной организации: - численность обучающихся по возрастным группам, в том числе численность льготной категории обучающихся	2
2.	Состояние уровня охвата горячим питанием по возрастным группам обучающихся	2
3.	Модель предоставления услуги питания -оператор питания - длительность контракта	3
4.	Использование транспорта для перевозки пищевой продукции	3
5.	Инженерное обеспечение пищеблока -водоснабжение -горячее водоснабжение - отопление - водоотведение -вентиляция помещений	3
6.	Проектная мощность (план-схема расположения \помещений) пищеблока	4
7.	Материально-техническое оснащение пищеблока	4
8.	Характеристика помещения и оборудования, план-схема столовой	4
9.	Характеристика бытовых помещений	7
10.	Штатное расписание работников пищеблока	7
11.	Форма организации питания обучающихся	7
12.	Перечень нормативных и технологических документов	7-8

1. Общие сведения об образовательной организации

(указываются следующая информация) :

Руководитель образовательной организации: Малыгина Елена Николаевна

Ответственный за питание обучающихся: Рафикова Аниса Булатовна

Численность педагогического коллектива: 52 чел.

Количество классов по уровням образования:

№ п/п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1.	5	4	81	41
2.	6	3	58	26
3.	7	4	78	39
4.	8	4	75	36
5.	9	4	74	43
6.	11	1	21	2
7.	Всего	20	387	187

2. Охват горячим питанием по возрастным группам обучающихся

2.1 Охват одноразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся

	Контингент по группам обучающихся	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием	
			Количество, чел.	% от числа обучающихся
1.	Учащиеся 5-8 классов	293	132	45
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	147	28	19
	в т.ч. за родительскую плату	150	104	69
2.	Учащиеся 9-11 классов	95	18	19
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	43	4	9
	в т.ч. за родительскую плату	52	14	27
3.	Общее количество учащихся всех возрастных групп	388	327	84
	в том числе льготных категорий	187	32	17

2.2 Охват двухразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся

№ п/п	Контингент по группам обучающихся	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием	
			Количество, чел.	% от числа обучающихся
1.	Учащиеся 5-8 классов	293	132	45
2.	в т.ч. учащиеся льготных категорий	142	111	78

3.	в т.ч. за родительскую плату	161	21	13
4.	Учащиеся 9-11 классов	95	39	41
5.	в т.ч. учащиеся льготных категорий	43	39	91
6.	в т.ч. за родительскую плату	52	0	0
7.	Общее количество учащихся всех возрастных групп	388	171	44

3. Модель предоставления услуги питания (столовая на сырье)

Модель предоставления питания	Комбинат школьного питания
Оператор питания, наименование	МУП «Общепит»
Адрес местонахождения	г. Салават, ул. Октябрьская, д. 10
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Маков Владимир Валентинович
Контактные данные: тел. / эл. почта	32-73-55
Дата заключения контракта	01.01.2023г.
Длительность контракта	1 год

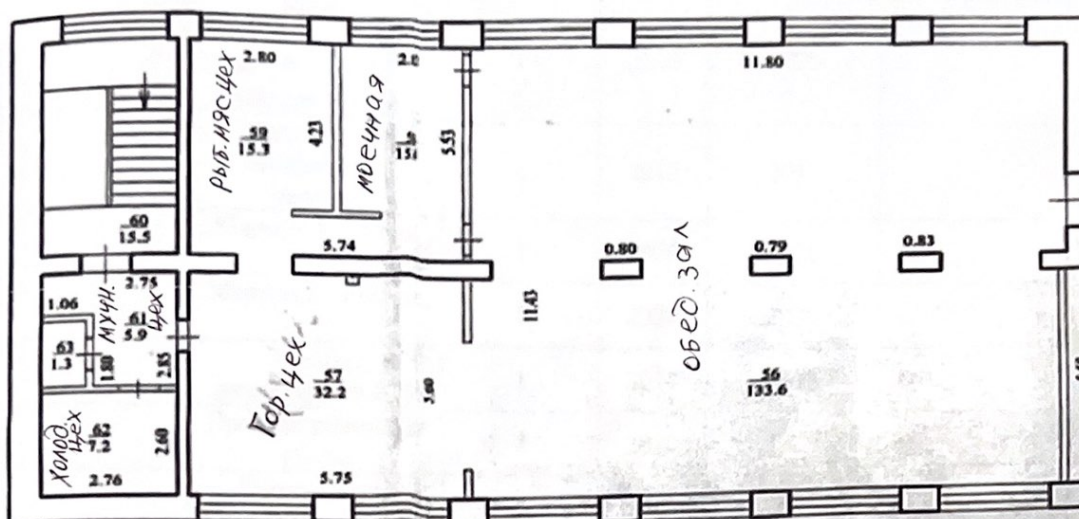
4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	Газель
Принадлежность транспорта	транспорт оператора питания
Условия использования транспорта	Доставка продуктов по предварительной заявке

5. Инженерное обеспечение пищеблока

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

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



7. Материально-техническое оснащение пищеблока:

Перечень помещений и их площадь м² (перечень и площадь помещений в зависимости от модели предоставления питания)

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Площадь помещения м ²			
		Столовые школьно-базовые, м ²	Столовые, работающие на сырье	Столовые догоготовочные	Раздаточные, буфеты
1.	Складские помещения	-	13,1	-	-
2.	Мясо-рыбный цех	-	15,3	-	-
3.	Горячий цех	-	32,2	-	-
4.	Муочный цех	-	5,9	-	-
5.	Холодный цех	-	7,2	-	-
6.	Моечная кухонной посуды	-	15,4	-	-

8. Характеристика технологического оборудования пищеблока

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Характеристика оборудования				
		наименование оборудования	количество единиц оборудования	дата его выпуска	дата начала его эксплуатации	процент изношенности оборудования
1.	Горячий цех	Плита электрическая 4-х конфорочная	4	1993	1993	
		Электро- сковорода кухонная	1	2003	2003	
		Шкаф жарочный	2	2000	2000	

		ШПЭСМ-3		2018	2018	
		Котел пищеварочный КПЭМ-100/9Т электрический	1	2020	2020	
		Машина для переработки овощей	1	2012	2012	
		Мармит 1-х блюд	1	2020	2020	
		Мармит 2 –х блюд	1	2020	2020	
		Миксер планетарный В20	1	2018	2018	
		Производственные столы	4	2020	2020	
		Раковина для мытья рук	1	-	-	
		Весы ВМЭН-200- 50	1	2018	2018	
	Холодный цех	Холодильник Саратов	1	1993	1993	
		Холодильник Indesit ПА- 16	1	2012	2012	
		Холодильная камера POLAIR	1	2018	2018	
		Сплит- система SB 211S	1	2018	2018	
2.	Мучной цех	Машина тестомесильная Abat	1	2022	2022	
		Производственный стол	1	2020	2020	
3.	Мясо- рыбный цех	Универсальная машина	1	2009	2009	
		Ванна	2			
		Шкаф холодильный Polar	1	2018	2018	
		Производственные столы	3	2020	2020	
		Электромясорубка	1	2023	2023	

8.1. Дополнительные характеристики технологического оборудования:

Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
	Назначение	Марка	Производительность	Дата изготовления	Срок службы	Сроки профилактического осмотра
1 Тепловое	Электроплита	ПЭ-0,51Ш	17 кВт	1992г	10 лет	1р.в квартал

	Жарочный шкаф электрический	ШЖЭ-3-К-2/1	17,9 кВт	2018г	10 лет	1р в месяц	
	Котел пищеварочный	КТЭМ-100/9Т	18,1 кВт	2020	10 лет	1 р в месяц	
	Электросковорода	СЭСМ 0,2	30дм3	2003	Не менее 5 лет	1р в месяц	
	Мармит 1-х блюд	ПМЭС-70КМ-01	3,2кВт	2020	10 лет	1 р в месяц	
	Мармит 2 –х блюд паровой	ЭМК-70М-01	2,2кВт	2020	10 лет	1 р в месяц	
2	Механическое	Машина тестомесильная спиральная	Abat ТМС-50НН-1Р	140 кг/час	2022	Не ограничен	1р в квартал
		Машина кухонная универсальная	УКМ-11(ОМ-300)	300кг/ч	2008	8 лет	1 р в месяц
		Машина для переработки овощей	МПО-1	350кг/ч 600кг/ч	2012	8 лет	1р в месяц
		Электромясорубка	МИМ-300М	300кг/ч	2023	Не ограничен	1р в месяц
3	Холодильное	Шкаф холодильный	POLAIR	0,5кВт	2012	12 лет	1р в квартал
		Холодильная камера	POLAIR КХН	8,81м3	2018	10 лет	1р в 2 месяца
4	Весоизмерительное	Весы торговые электронные	М-ER 335AC(L) P(U)	300кг	2018г	-	1р в месяц
		Весы фасовочные электронные	М-ER 326AF(L)	15кг	2018		1р в месяц

8.2 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика мероприятий					График санитарной обработки оборудования
		Наличие договора на техосмотр	Наличие договора на проведение метрологических работ	Проведение ремонта	План приобретения нового и замена старого оборудования	Ответственный за состояние оборудования	

1	Тепловое	Договор с МУП «Благоустройство»	-	По заявкам	Имеется	Зав. производством	имеется
2	Механическое	Договор с МУП «Благоустройство»	-	По заявкам	Имеется	Зав. производством	имеется

9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений - площадь м ²
1	Помещение уборочного инвентаря	0,9
2	Гардероб персонала	2,5
3	Санузел для персонала кухни	2.6
4	Комната персонала кухни	7.0

10. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Сведения о работниках пищеблока					
		Количество ставок	Укомплектованность	Базовое образование	Квалификационный разряд	Стаж работы	Наличие медкнижки
1	Повар-бригадир	1	100%	Средне-специальное	6	23	Есть в наличии
2	Повара	1	100%	Средне-специальное	5	8	Есть в наличии
3	Рабочие кухни (машинист посудом.машин, дежурный зала)	2	100%	Средне-специальное	-	5	Есть в наличии

11. Форма организации питания обучающихся - предварительное накрытие столов

- комплексный обед

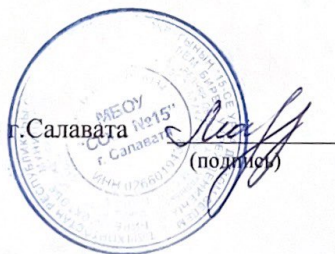
12. Перечень нормативных и технологических документов:

- Примерное двухнедельное меню
- Ежедневное меню
- Меню раскладка
- Технологические карты (ТК)
- Техничко-технологические карты (ТТК) при включении в рацион питания новой кулинарной продукции с пониженным содержанием соли и сахара
- График приема пищи,
- Гигиенический журнал (сотрудники)
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
- Ведомость контроля за рационом питания
- Приказ о составе бракеражной комиссии
- График дежурства преподавателей в столовой
- Акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока по организации питания к новому учебному году
- Программа по совершенствованию системы организации питания обучающихся
- Положение об организации питания обучающихся
- Положение о бракеражной комиссии
- Приказ об организации питания
- Должностные инструкции персонала пищеблока
- Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП
- Требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы
- Наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания

Директор

МБОУ «СОШ № 15» г.Салавата



(подпись)

Е.Н. Малыгина

(расшифровка подписи)

Ирошито, пронумеровано

9 (девет)

листов

«

20 г.

Директор МБОУ «СОШ №15»

г. Салавата

Е.Н. Малыгина

