

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МБОУ «СОШ №4» г.Салавата  
С.В.Турченкова  
20 23 г

## ПАСПОРТ

пищеблока Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 4» городского округа город Салават Республики Башкортостан

Адрес место расположения: городской округ города Салават Республика Башкортостан ул. Островского д.80

телефон: 8(3476) 33-55-93 эл почта: sosh42005@yandex.ru

## Содержание.

1. Общие сведения об образовательной организации: -  
численность обучающихся по возрастным группам, в том  
числе численность льготной категории  
обучающихся.2.Состояние уровня охвата горячим питанием  
по возрастным группам обучающихся
- 3.Модель предоставления услуги питания  
-оператор питания  
- длительность контракта
4. Использование транспорта для перевозки пищевой продукции
5. Инженерное обеспечение пищеблока  
-водоснабжение  
-горячее водоснабжение  
- отопление  
- водоотведение  
-вентиляция помещений
6. Проектная мощность (план-схема расположения \помещений) пищеблока
7. Материально-техническое оснащение пищеблока
8. Характеристика оборудования столовой
9. Характеристика бытовых помещений
10. Штатное расписание работников пищеблока
- 11.Форма организации питания обучающихся
- 12.Перечень нормативных и технологических документов

**1. Общие сведения об образовательной организации, указываются следующая информация:**

Руководитель образовательной организации: Турченкова Светлана Валерьевна

Ответственный за питание обучающихся: Ельченко Жанна Анатольевна

Численность педагогического коллектива: 48 чел.

Количество классов по уровням образования

№ п/п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	4	105	105
2	2 класс	3	95	95
3	3 класс	4	107	107
4	4 класс	3	89	89
5	5 класс	4	114	13
6	6 класс	3	85	10
7	7 класс	4	97	15
8	8 класс	3	77	12
9	9 класс	3	71	8
10	10 класс	1	21	2
11	11 класс	1	22	0

**2. Охват горячим питанием по возрастным группам обучающихся**

**2.1 Охват одноразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся**

№ п/п	Контингент по группам обучающихся	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием	
			Количество, чел.	% от числа обучающихся
1	Учащиеся 1-4 классов	0	0	0
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0

2	Учащиеся 5-8 классов	0	0	0
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
3	Учащиеся 9-11 классов	0	0	0
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	0	0	0
	в том числе льготных категорий	0	0	0

**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 1-4 классов	396	396	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	396	396	100
2	Учащиеся 5-8 классов	376	317	84,5
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	50	50	13,3
	в т.ч. за родительскую плату	267	267	71,2
3	Учащиеся 9-11 классов	114	80	70,2
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	10	10	8,8
	в т.ч. за родительскую плату	70	70	61,4
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	886	793	89,6
	в том числе льготных категорий	60	60	6,8

### 3. Модель предоставления услуги питания

Модель предоставления питания	Столовая доготовочная
Оператор питания, наименование	МУП «Общепит»
Адрес местонахождения	РБ г. Салават, ул. Октябрьская, 10. Эл. адрес: obshepit10@mail.ru
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Маков Владимир Валентинович, генеральный директор
Контактные данные: тел. / эл. почта	8(3476)32-73--55
Дата заключения контракта	Договор № 2 от 01.01.2023г
Длительность контракта	31.12.2023г

### 4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

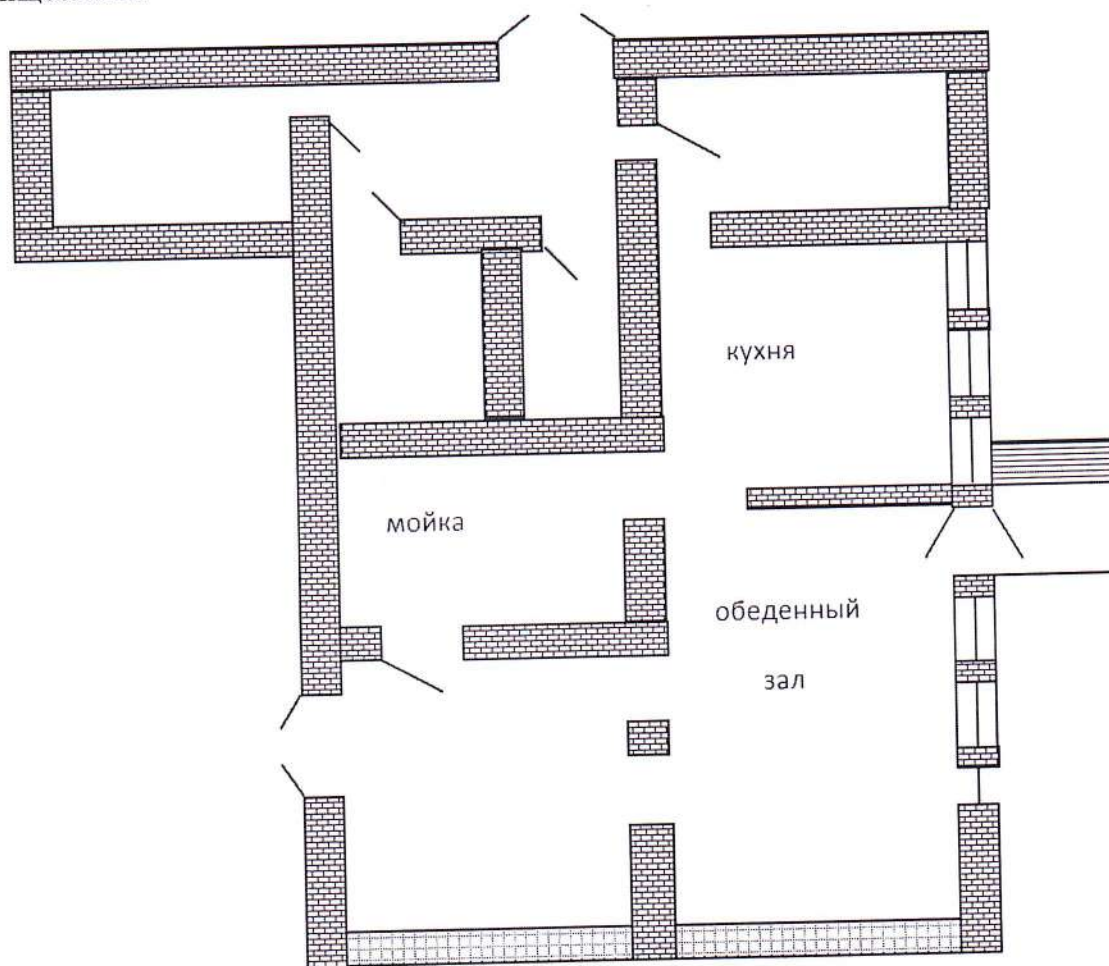
Вид транспорта	Газель
Принадлежность транспорта	<b>-транспорт оператора питания</b>
Условия использования транспорта	Доставка продуктов по предварительной заявке

### 5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	<b>централизованное</b>
Горячее водоснабжение	<b>централизованное</b>
Отопление	<b>централизованное</b>

Водоотведение	централизованное
вентиляция помещений	комбинированная

**6. Проектная мощность на 200 мест (план-схема расположения помещений пищеблока).**



Перечень помещений и их площадь м<sup>2</sup>

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Площадь помещения м <sup>2</sup>			
		Столовые школьно базовые, м <sup>2</sup>	Столовые, работающие на сырье, м <sup>2</sup>	Столовые доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения			23,2	
2	Производственные помещения			79,1	

2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)			8,6	-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)		-		-
2.3	Мясорыбный цех			-	-
2.4	Горячий цех			47,4	-
2.5	Холодный цех		-		-
2.6	Мучной цех		-		-
2.7	Раздаточная				
2.8	Помещение для резки хлеба		-	-	-
2.9	Помещение для обработки яиц		-	-	-
2.10	Моечная кухонной посуды, столовой посуды			23,1	-
2.11	Моечная и кладовая тары		-		--
3	Комната для приема пищи (персонал)		-		

### 7. Материально-техническое оснащение пищеблока.

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Характеристика оборудования				
		наименование оборудования	количес тво единиц оборудова ния	дата его выпуска	даты начала его эксплуатации	процента изношеннос ти оборудовани я
1	Горячий цех	Плита электрическая 4-х конфорочная на	2	2018г	2018г	0

		подставке				
		Сковорода электрическая кухонная	1	2003г	2003г	0
		Шкаф жарочный – х секционный	1	2018г	2018г	0
		Котел пищеварочный электрический 160 л	1	2018г	2018г	0
		Котел пищеварочный электрический 160 л	1	2011г	2011г	90
		Кипятильник электрический непрерывного действия КЭН-100	1	2023	2023	0
		Универсальная кухонная машина	1	2018	2018	0
		Производственные столы	3	2019	2020	0
		Марми70т ПМЭС- КМ-01 вся нерж	1	2018	2018	0
		Прилавок холодильный ПВВ(Н)70	1	2000	2000	10
		Раковина для мытья рук	1	2015	2015	0
2	Холодный цех	Производственные столы	1	2012	2012	0
3	Мясорыбный цех	Мясорубка, производственная 300 кг/час	1	2018	2018	0
		Ванна моечная	2	2012	2012	0
		Производственные столы	3	2012	2012	0
4	Овощной цех	Овощерезательная машина	1	2018	2018	0
		Картофелечистка	1	2018	2018	20



5	Мучной цех	Машина тестомесильная габаритная 60 л	1	2012г	2012г	0
---	------------	---	---	-------	-------	---

**7.1. Перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями для столовой доготовочной**

	Наименование цехов и помещений	Недостающее оборудования для оснащения столовой	Примечание
1	Складские помещения	Стеллажи для гастроемкостей (передвижные)	
2	Производственные помещения		
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	Стеллаж передвижной	
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Стеллаж передвижной	Нет отдельного помещения
		Моечные ванны	
		Универсальный привод	
		Раковина для рук	
2.3	Доготовочный цех	Овощерезательная машина	Огорожено от горячего цеха кирпичной перегородкой высотой 1,5м
		Раковина для мытья рук	
2.4	Холодный цех	Холодильный шкаф среднетемпературный	Нет отдельного помещения
		Моечная ванна (для овощей, зелени, фруктов не подлежащих термической обработке)	

		Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха	
		Вес измерительное оборудование	
		Раковина для мытья рук	
		Стеллаж передвижной	
2.5	Мучной цех	Производственные столы (с деревянным покрытием)	Нет отдельного помещения. Совмещен с горячим цехом.
		Пекарский шкаф	
		Весы измерительное оборудование	
		Моечные ванны	
		Раковина для мытья рук	
		Стеллажи передвижные	
2.8	Моечная кухонной посуды		Нет отдельного помещения
2.9	Моечная кладовая тары	Стеллаж передвижной	Нет отдельного помещения
		Контейнер передвижной	
		Моечная ванна (двухсекционная)	
		Раковина для мытья рук	
2.10	Комната для приема пищи (персонал)	Производственные столы	Нет отдельного помещения
		Электроплита	
		Микроволновая печь	
		Холодильник бытовой	
		Моечная ванна	
		Раковина для мытья рук	

## 7.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования:

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	Произ водител ь, мощно сть	дата изгото вления	срок службы	сроки профилактического осмотра
1	Тепловое	Плита электрическая	ЭП-4ЖШ	16,8 кВт	2018г	неограни чен	1р в квартал
		Плита электрическая	ЭП-4ЖШ	16,8 кВт	2018г	неогранич ен	1р в квартал
		Котел пищеварительны й	КПЭМ- 160/9	15,0 кВт	2018г	10 лет	1 р в квартал
		Котел пищеварочный электрический	КПЭМ 160	15,0 кВт	2011г	10 лет	1 р в квартал
		Кипятильник электрический непрерывного действия	КЭН-100	13,2 кВт	2023г	10 лет	1р в квартал
		Прилавок мармит электрический	ПМЭС- 70КМ-01	3,192к Вт	2018г	10 лет	1 р в квартал
		Шкаф жарочный электрический	ШЖЭ-3- К-2/1	17,9 к ВТ	2018г	10 лет	1 р в квартал
		Сковорода электрическая универсальная кухонная	СЭСМ-02	6кВт	10.2003	10 лет	1 р в квартал
2	Механическое	Машина тестомесительна я малогабаритная	МТМ-65 1.5кВТ	260кг\ час	2012г	неограни чен	1р в квартал
		Машина кухонная универсальная	УКМ-11 1.5кВТ	350кг\ ч	2018г	8 лет	1 р в квартал

		Машина картофелеочист ительная	МКК- 300 0,75кВт	300кг\ч	2018г	неограни чен	1р в квартал
		Мясорубка для предприятий общественного питания МИМ 600	МИМ - 600	600 кг/ч	2018	неограни чен	1р в квартал
		Овощерезательн о-протирочная	ОМ-350- 01 0,55 кВт	350кг\ч	2018	неограни чен	1р в квартал
3	Холодильное	Шкаф холодильный POLAIR	ШХ-114	0,9кВт	01.2007	12 лет	1р в квартал
		Шкафы холодильные POLAIR CC14- S	ШХК-1,4	0,9кВт	10.2015	12 лет	1р в квартал
		Камера холодильная «Орск-115»		1,15 кВт	12.1997	10 лет	1р в квартал
		Камера холодильная «Орск-115»		1,15 кВт	12.1997	10 лет	1р в квартал
		Холодильник «Бирюса Б-107» объем 200л		75В	12.2018	-	1 р в квартал
		Прилавок холодильный	ПВВ(н)70	0,419кВ т	2000		1р в квартал
4	Весоизмерительное	Весы для контрольных блюд -2 кг	CAS		2019г	-	1р в год
		Весы MER 328 - 15 кг	MER 328	-	2018г	-	1 р в год
5	Водонагревательн ые	Посудомоечная машина	ММУ-1000М	35,7кВт	12.2016г	-	1р в квартал

		Водонагреватель EDISSON		1,5 кВт	05.2018г	-	1р в квартал
--	--	----------------------------	--	---------	----------	---	--------------

### 7.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:

п/п	№ Наименование технологического оборудования	Характеристика мероприятий					
		наличие договора на техосмотр	наличие договора на проведение метрологичес- ких работ	проведение ремонта	план приобретения нового и замена старого оборудования	ответственный за состояние оборудования	график санитарной обработки оборудования
1	Тепловое	Договор №041 МУП «Благоустройство»		по заявкам		Зав. производства	имеется
2	Механическое	Договор №041 МУП «Благоустройство»		по заявкам		Зав. производства	имеется
3	Холодильное	Договор №041 МУП «Благоустройство»		по заявкам		Зав. производства	имеется

### 8. Характеристика оборудования столовой.

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой			
		количество единиц оборудования	дата его приобретения	процент изношенности и оборудования	перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями
1	тепловое	8	2003-2023гг	20	Пекарский шкаф
2	механическое	4	2012-2018гг	30	Хлеборезка, мясорубка
3	холодильное	6	1997-2018г	50	Холодильный шкаф среднетемпературный, морозильный шкаф

### 9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М <sup>2</sup>	
		Количество единиц оборудования для бытовых целей	
1	Помещение уборочного инвентаря	-	
2	Гардероб персонала с душевой	1,9	
3	Санузел для персонала кухни	1,0	
4	Комната персонала кухни	10,1	

### 10. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика работников					
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Зав. производством	1	100%	Среднее специальное	4\6	10\9	Есть в наличии
2	Технолог	0					
3	Повара	3	100%	Среднее специальное	4\5	13\3	Есть в наличии
					4\5	5\5	
					4\4	7\4	
4	Рабочие кухни (помощники повара)	1	100%	среднее	3	3	Есть в наличии

### 11. Форма организации питания обучающихся - предварительное накрытие столов

## 12. Перечень нормативных и технологических документов:

Нормативные и технологические документы		
1	Основное организационное меню для детей 7-11 лет, 12 лет и старше, специализированное меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании	имеется
2	Ежедневное меню	имеется
3	Меню-раскладка	имеется
4	Технологические карты	имеются
5	График приема пищи.	имеется
6	Гигиенический журнал (сотрудники)	имеется
7	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	имеется
8	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	имеется
9	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	имеется
10	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	имеется
11	Приказ о составе бракеражной комиссии	№295 от 22.08.23г.
12	График дежурства преподавателей в столовой	
13	Акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока по организации питания к новому учебному году	От 24.08.2023
14	Программа по совершенствованию системы организации питания обучающихся.	№64 от 08.02.2021г
15	Положение об организации питания обучающихся.	№229 от 21.06.2021г
16	Положения о бракеражной комиссии	№539 от 20.12.2021г
17	Приказ об организации питания	№307 от 28.08.23г
18	Должностные инструкции персонала пищеблока	имеются
19	Программа производственного контроля, основанная на принципах ХАССП	Имеется от 13.01.2021г
20	Требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы	имеются