

# ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение  
"Полилингвальная многопрофильная школа №23"  
городского округа город Стерлитамак Республики Башкортостан

адрес месторасположения: 453120, Республика Башкортостан, город Стерлитамак,  
ул. Строителей, д.61

телефон : 8 (3473) 33-68-91, 33-68-92 , эл почта: school23str@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  
(указывается следующая информация):**

Директор МАОУ «ПМШ №23» г. Стерлитамак : Самойлова Оксана Васильевна

Ответственный за питание обучающихся : Зайцева Евгения Викторовна

Численность педагогического коллектива: 150 человек.

Количество классов по уровням образования: НОО- 44, ООО - 35, СОО-4.

Количество посадочных мест: 428

Площадь обеденного зала: 404,5 м<sup>2</sup>

№ п/п	Класс	Количество классов	Численность обучающихся, чел.	
			всего	в том числе льготной категории
1	1 класс	11	330	21
2	2 класс	13	367	19
3	3 класс	11	356	28
4	4 класс	9	280	21
5	5 класс	12	332	23
6	6 класс	7	205	28
7	7 класс	6	191	19
8	8 класс	5	156	15
9	9 класс	5	161	17
10	10 класс	2	37	-
11	11 класс	2	36	3

**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,	1333	1333	100%
	в том числе учащиеся льготных категорий	89	89	100%
1.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	884	795	89,9%
	в том числе учащиеся льготных категорий,	85	85	100%
	в том числе за родительскую плату	799	710	88,9%
1	2	3	4	5
1.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	234	170	73%
	в том числе учащиеся льготных категорий,	20	20	8,5%
	в том числе за родительскую плату	214	150	70%
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	2451	2298	93%
	в том числе льготных категорий	194	194	7%

**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,	1333		
	в том числе учащиеся льготных категорий	22	22	1,7%
2.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	884		
	в том числе учащиеся льготных категорий,	26	26	3%
	в том числе за родительскую плату	110	85	9,6%
2.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	234		
	в том числе учащиеся льготных категорий	11	11	4,7%
	в том числе за родительскую плату	29	29	12%
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	2451		
	в том числе льготных категорий	59	59	2,4%

**III. Тип пищеблока**  
столовая на сырье.

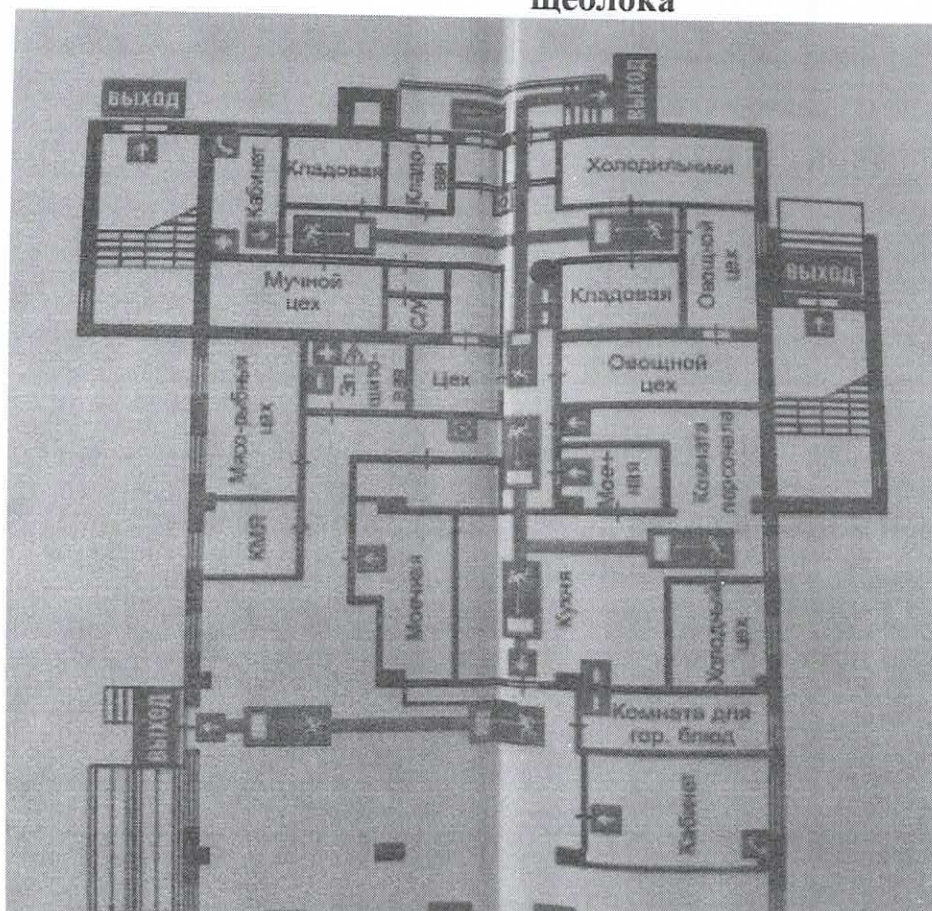
**IV. Форма организации питания**

Форма предоставления питания	Аутсорсинг
Оператор питания/поставщик	АО «Общепит»
Адрес местонахождения оператора питания/поставщика	РБ, г. Стерлитамак, пр. Ленина, 69.
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо оператора питания/поставщика	Директор: Дзобаев Т.А.
Контактные данные: тел. / эл. почта	8(3473) 20-38-01, т/ф 20-70-69
Дата заключения контракта	09.01.2024 г.
Длительность контракта	До 31.12.2024 г.

**V. Инженерное обеспечение пищеблока**

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	водонагреватель
Отопление	централизованное
Водоотведение	централизованное,
Вентиляция помещений	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	Кладовые помещения	35,2 м <sup>2</sup>		
1.2	Производственные помещения:	177,95 м <sup>2</sup>		
1.2.1	овощной цех (первичной обработки овощей)	10 м <sup>2</sup>	–	–
1.2.2	овощной цех (вторичной обработки овощей)	13 м <sup>2</sup>	–	–
1.2.3	мясо-рыбный цех	16 м <sup>2</sup>	–	–
1.2.4	доготовочный цех	–		–
1.2.5	горячий цех	45,7 м <sup>2</sup>		–
1.2.6	холодный цех	10,3 м <sup>2</sup>		–
1.2.7	мучной цех	13 м <sup>2</sup>	–	–
1.2.8	раздаточная	14,95 м <sup>2</sup>		
1.2.9	помещение (или место) для резки хлеба	10,4 м <sup>2</sup>		
1.2.10	помещение для обработки яиц	7,3 м <sup>2</sup>		–
1.2.11	моечная кухонной посуды	6,6 м <sup>2</sup>		–
1.2.12	моечная столовой посуды	16,3 м <sup>2</sup>		–
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)	14,4 м <sup>2</sup>		

## 2. Характеристика технологического оборудования пищеблока

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Характеристика оборудования				
		наименование оборудования	количество единиц	дата его выпуска	даты начала его эксплуатации	процент изношенности оборудования (%)
3	Производственные помещения	Прилавок холодных закусок ПВВ(Н)-70М	1	2018	05.02.2019	100
		Мармит 1-х блюд ПМЭС-70К, 2 конфорки	2	2018	05.02.2019	100
		Прилавок для подогрева тарелок ПТЭ-70М- 80	1	2018	05.02.2019	100
		Мармит 2-х блюд ЭМК 70К	2	2018	05.02.2019	100
		Прилавок для горячих напитков ПГН-70М	1	2018	05.02.2019	100
		Термостат для горячих напитков ТЭ-25	1	2018	05.02.2019	100
		Плита электр. 4-х конфорочн. с жарочн. шкафом ЭПК-48ЖШ-К-2//1	2	2018	05.02.2019	100
		Плита электр. 4-х конфорочн.	2	2018	05.02.2019	100
		Пароварочно-конвективный аппарат ПКА6-1/1 ПМ	1	2018	05.02.2019	40
		Шкаф жарочный ШЖЭ 3	1	2018	05.02.2019	100
		Электросковорода кухонная ЭКС -90-0,27-40	1	2018	05.02.2019	100
		Электрокипятильник КНЭ-100-01	1	2018	05.02.2019	100
		Котел пищеварочный электрический КПЭМ-60/9.	2	2018	05.02.2019	100
		Машина универсальная кухонная УКМ полный комплект (дол)	1	2018	05.02.2019	100
		Хлеборезательная машина Assum D7C	1	2018	05.02.2019	100
Машина посудомоечная МПУ-700 уб.	1	2018	05.02.2019	57,14		
Мукопросеиватель вибрационный Каскад	1	2018	05.02.2019	100		



Машина тестомесильная МТМ-110	1	2018	05.02.2019	100
Шкаф расстоечный	1	2018	05.02.2019	100
Шкаф пекарный ШПЭНм-3	1	2018	05.02.2019	100
Мясорубка производственная М75	1	2018	05.02.2019	100
Овощерезка Гамма-5А	1	2018	05.02.2019	100
Картофелечистка МОК 150	1	2018	05.02.2019	100
Стол охлаждаемый ШС 0,2	1	2018	05.02.2019	100
Тепловой шкаф ССВ-20	1	2018	05.02.2019	40
Стол с подогревом МС 120	1	2018	05.02.2019	100
Тепловая витрина	2	2018	05.02.2019	100
Облучатель бактерицидный ОБН-150 в комплекте с лампами	1	2018	05.02.2019	100
Водонагреватель проточный ЭВАН	8	2018	05.02.2019	100
Водонагреватель электрический проточный ЭВПЗ-15	1	2018	05.02.2019	100
Ванна моечная ВСМ-1/530	13	2018	05.02.2019	100
Ванна моечная (котломойка) ВСМК-1/1100/500-ЮТ	1	2018	05.02.2019	100
Ванна моечная (котломойка) ВСМК-1/700/500-ЮТ	1	2018	05.02.2019	100
Ванна моечная односекционная ВСМ 1/430	5	2018	05.02.2019	100
Электросушитель для рук "Волна-2000	1	2018	05.02.2019	100
Овоскоп	1	2018	05.02.2019	100
Подставка под пароварочно-конвективный аппарат	1	2018	05.02.2019	100
Рабочая поверхность (вставка)	1	2018	05.02.2019	100
Подставка под электрокипятильник	1	2018	05.02.2019	100
Стол производственный 1200*600*870	14	2018	05.02.2019	100
Стол производственный 1000*600*870	13	2018	05.02.2019	100
Шкаф для хлеба	1	2018	05.02.2019	100
Стол производственный	1	2018	05.02.2019	100

		(для грязной посуды)				
		Стол производственный (для чистой посуды)	1	2018	05.02.2019	100
		Шкаф кухонный (для посуды)	1	2018	05.02.2019	100
		Стол для сбора остатков пищи	1	2018	05.02.2019	100
		Стеллаж кондитерский передвижной	1	2018	05.02.2019	100
		Стеллаж передвижной (для использованной посуды, подносов) 600*650*1630 мм.	2	2018	05.02.2019	100
		Машина взбивальная настольная	1	2018	05.02.2019	100
		Стул для рубки мяса	1	2018	05.02.2019	100
		Кухонный комбайн KITCHEN AID	2	2018	05.02.2019	100
		Полка настенная для разделочных досок ПКД -600	3	2018	05.02.2019	100
		Подставка для кухонного инвентаря ПЗТ - 1500	1	2018	05.02.2019	100
		Весы электронные настольные	6	2018	05.02.2019	100
		Стол подсобный	2	2018	05.02.2019	100
		Холодильник бытовой Indesit	1	2018	05.02.2019	100
		Шкаф холодильный среднетемпературный ШХ-0,7	6	2018	05.02.2019	100
		Шкаф холодильный среднетемпературный ШХ-0,8	1	2018	05.02.2019	100
2	Кладовые помещения	Шкаф холодильный среднетемпературный ШХ-0,7	1	2018	05.02.2019	100
		Шкаф холодильный низкотемпературный ШХН -1,4	2	2018	05.02.2019	100
		Шкаф холодильный среднетемпературный ШХ -1,4	2	2018	05.02.2019	100
		Морозильная камера	1	2018	05.02.2019	100
		Ларь для овощей	6	2018	05.02.2019	100
		Стеллаж производственный 1200*500*1600 мм	5	2018	05.02.2019	100
		Подтоварник производственный	1	2018	05.02.2019	100

		1000*400*200 мм				
		Весы электронные товарные	1	2018	05.02.2019	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						
	Мармит 1-х блюд -2	Предназначены для кратковременного хранения в горячем состоянии первых блюд в наплитных котлах	ПМЭС-70КМ,2 конф	2,132 кВт	Сентябрь 2018	10 лет	1 раз в год
	Прилавок для подогрева тарелок	Предназначен для подогрева тарелок	ПТЭ-70КМ-80 «Астра модернизированная»	0,3 кВтч	Август 2018	12 лет	1 раз в год
	Мармит 2-х блюд-2	Предназначены для кратковременного хранения в горячем состоянии вторых блюд в функциональных емкостях	ЭМК-70КМ-02	2,012 кВт	Сентябрь 2018	10 лет	1 раз в год
	Прилавок для горячих напитков	Предназначен для кратковременного хранения хлебобулочных и кондитерских изделий	ПГН-70КМ	230 В	Август 2018	10 лет	1 раз в год
	Термостат для горячих напитков	Для кипячения воды, поддержания температуры для раздачи горячих напитков	ТЭ-25	220 В	Август 2018	10 лет	1 раз в год
	Плита электр. 4-х конфорокн. с жарочн. шкафом- 2 шт	Предназначена для приготовления первых, вторых и третьих блюд	ЭП-4ЖШ	16,8кВт	Июль 2018	7 лет	1 раз в год
	Плита электр. 4-х конфорокн.- 2 шт	Предназначена для приготовления первых, вторых и третьих блюд	ЭП-4Ж	16,8кВт	Июль 2018	7 лет	1 раз в год
	Пароварочно-конвективный аппарат	Предназначен для приготовления продуктов питания на жимах «Разогрев», «Конвекция», «Конвекция+Пар»	ПКА6-1/1 ВМ2	0,37 кВт	04.09.2018	12 лет	1 раз в год
	Шкаф жарочный электрический -1 шт	Предназначен для жарки фабрикатов из мяса, рыбы, выпечки	ШЖЭ -3	14,4 кВт	Сентябрь 2018	10 лет	1 раз в год
	Сковорода электрическая универсальная кухонная	Предназначена для жарки продуктов основным способом	ЭКС -90-0,27-40	9 кВт	Март 2018	12 лет	1 раз в год
	Электрокипятильник		ик КНЭ-100-01				1 раз в год
	Котел пищеварочный -2шт	Для кипячения воды	КПЭМ-60/9Т	9,1 кВт	21.02.2017 22.02.2017	10 лет	1 раз в год
	Шкаф расстойный электрический	Предназначен для расстойки тестовых	ШРЭ-2.1	1,6 кВт	Июль 2018	7 лет	1 раз в год

		заготовок						
	Шкаф пекарский – 1 шт	Предназначен для для теп обработки продуктов питания выпекания, жарки, тушен	ШПЭНмр-3	16,8 кВт	01.10.2018	8 лет		1 раз в год
	Тепловой шкаф		ССВ-20					1 раз в год
	Стол тепловой	Предназначен для подогрева тарелок перед выкладыванием на них продуктов питания и сохранения температуры жённых на тарелки блюд	НТ6-10В	1,6Вт	03.10.2018	10 лет		1 раз в год
	Тепловая витрина- 2 шт	Для демонстрации и подачи пиццы, различных закусок	AIRHOT HW-136	1,15 кВт	2018 г.	10 лет		1 раз в год
	Водонагреватель проточный	Предназначен для нагрева	ЭВАН		2018 г	10 лет		1 раз в год
	Водонагреватель электрический проточный	Предназначен для нагрева	ЭВПЗ-15		2018 г	10 лет		1 раз в год
<b>2</b>	<b>Механическое</b>							
	Машина универсальная кухонная УKM полный комплект (дол)				Июль 2018	10 лет		1 раз в год
	Хлебозрезка	Для нарезки хлеба на равн кусочки	HKH-PICO12	0,25 кВт	Июль 2018	10 лет		1 раз в год
	Машина посудомоечная	Предназначена для мытья ло, стаканов, столовых приборов	МПК-700К -01	10,5 кВт	Июль 2018	10 лет		1 раз в год
	Мукопросеиватель вибрационный	Предназначен для просеивания муки	Каскад	0,18 кВт	22.12.2017	10 лет		1 раз в год
	Машина тестомесильная	Для замеса теста	МТМ-110	120кг/ч	08.2018	8 лет		1 раз в год
	Мясорубка производственная		М75					1 раз в год
	Измельчитель овощей	Предназначен для нарезки и измельчения сырых и вареных овощей и фруктов	Гамма-5А	380В	Декабрь 2018	8 лет		1 раз в год
	Картофелечистка (машина очистки корнеплодов)	Предназначена для очистки картофеля и корнеплодов	МОК-150У	150кг/ч	14.08.2018	8 лет		1 раз в год
	Машина взбивальная настольная		Машина взбивальная настольная					1 раз в год
	Кухонный комбайн		KITCHEN AID					1 раз в год
<b>3</b>	<b>Холодильное</b>							
	Прилавок холодильный высокотемпературный (холодных закусок)-1 шт	Предназначен для кратковременного хранения, демонстрации и раздачи холодных закусок и третьих блюд	ПВВ(Н)-70КМ-НШ «Аста модернизиров	5,4 кВт /ч	Сентябрь 2018	12 лет		1 раз в год
	Шкаф холодильный среднетемпературный -6	Предназначен для кратковременного хранения, демонстрации и раздачи холодных закусок и третьих блюд	Капри 0,7 МВ	220В	26.07.2018 26.01.2018 04.07.2018-2 25.07.2018 31.07.2018	12 лет		1 раз в год
	Шкаф холодильный низкотемпературный -2 шт	Предназначен для демонстрации, кратковременного хранения предварительно охлажденных (замороженных)пищ продуктов	Капри 1,5 Н	220В	26.09.2018 14.09.2018	12 лет		1 раз в год
	Морозильная камера «Снеж» - 1	Предназначен для хранения ранее замороженных продуктов	МЛК 350	181 кВт	Июль 2018	12 лет		1 раз в год
	Шкаф холодильный среднетемпературный - 2 шт	Предназначен для демонстрации, кратковременного хранения	Капри 1,5 М	220В	12.07.2018	12 лет		1 раз в год

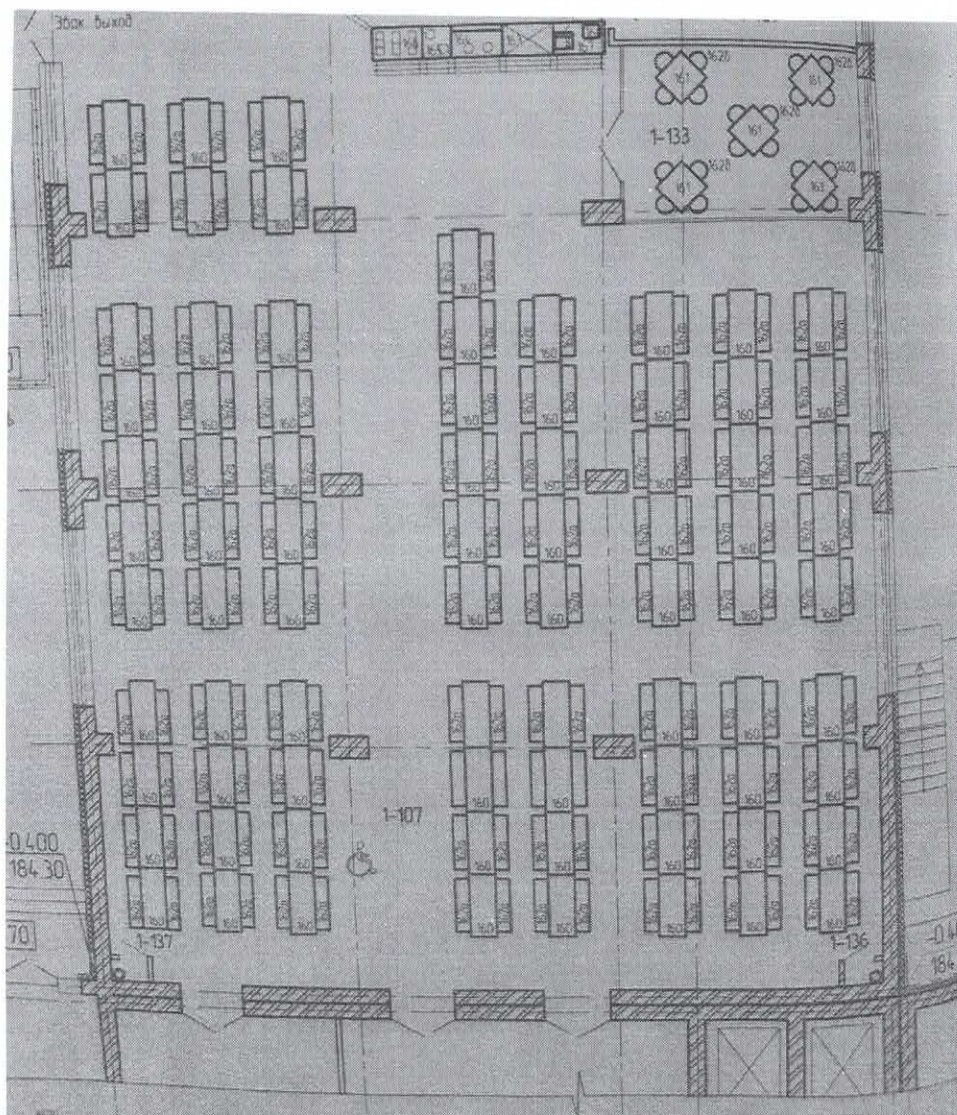
		ния предварительно охлажденных (замороженных) пищевых продуктов					
	Шкаф холодильный среднетемпературный - 1 шт	Предназначен для демонстрации, кратковременного хранения предварительно охлажденных (замороженных) пищевых продуктов	Капри 1,12 MB	220В	12.09.2018	12 лет	1 раз в год
	Стол холодильный	Предназначен для кратковременного хранения охлаждаемых (замороженных и размороженных) продуктов	TM2-G	0,35 кВт	07.09.2018	10 лет	1 раз в год
	Холодильник бытовой	Для хранения продуктов	Indesit DS 318 W	220 V	Июль 2018	12 лет	1 раз в год
4	<b>Весо измерительное оборудование</b>						
	Весы электронные настольные-5	Для взвешивания продуктов порций	M-EP 327 AC (P) (X)	3,7 ВА	Июль 2018	10 лет	1 раз в год
	Весы электронные товарные-1	Для взвешивания продуктов порций			Август 2018	10 лет	1 раз в год

#### 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	имеетс		Не требуется	-	Повар бригадир	имеется
2	Механическое	имеетс		Не требуется	-	Повар бригадир	имеется
3	Холодильное	имеетс		Не требуется	-	Повар бригадир	имеется
4	Весоизмерительное оборудование	имеется	имеется	Не требуется	-	Повар бригадир	имеется

#### 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 посадочных мест в обеденном зале (ед.)
1.	Стол обеденный местный	83	2018 г.	100%	6 мест на 1 стол
2.	Скамья к 6-ти местному столу обеденному	166	2018 г.	100%	3 места на 1 скамейке



IX. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещения	
		площадь (кв. м)	количество единиц оборудования для бытовых целей (ед.)
1.	Кабинет заведующего производством	9,6 м <sup>2</sup>	1
2.	Комната персонала	14,4 м <sup>2</sup>	1
3.	Гардероб персонала	7,5 м <sup>2</sup>	1
4.	Душевая персонала	4,3 м <sup>2</sup>	1
5.	Сан узел персонала	4,1 м <sup>2</sup>	1

## 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	высшее	-	7 лет	имеется
2	Технолог	-	-	-	-	-	-
3	Повар	5	5	Средне -специальное	1 – 5 разряд 3 – 4 разряд 1 – 3 разряд	11 лет 5, 6 лет 4 года	имеется
4	Рабочий кухни (помощник повара)	1	1	Средне -специальное	2 разряд	7 лет	имеется
5	Пекарь	2	2	Средне -специальное	3 разряд	30 лет, 10 лет	имеется
6	Официант	2	2	Средне -специальное	3 разряд	3 года 4 года	имеется
7	Машинистт моечных машин	2	2	Средне -специальное	3 разряд	7- 8 лет	имеется
8	Буфетчик	2	2	Средне -специальное	3 разряд	11 лет 9 лет	имеется

## XI. Организация прохождения практики студентов профильных колледжей на базе общеобразовательных организаций

Количество общеобразовательных организаций, организовавших проведение практики (ед.)	Количество студентов, прошедших практику в текущем учебном году (чел.)	Из них количество трудоустроенных (чел.)
134	8 человек	-



## 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 МАОУ «ПМШ №23»



(подпись)

О.В. Самойлова.  
(расшифровка подписи)