

УТ
ИРРЕКТОР МОАУ «ШЕР

ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА

Адрес месторасположения:

460048, Оренбургская область, г. Оренбург,

ул. Рощина, зд. 9

Телефон: +7 (353) 243-15-50

E-mail: 91@orenschool.ru

Содержание

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

1. Общие сведения об образовательной организации:

Директор МОАУ «Средняя общеобразовательная школа № 91»:
Щербакова Светлана Анатольевна

Ответственный за питание обучающихся: Исмагилова Юлия Равиловна,
заместитель директора по ВР.

Численность педагогического коллектива: 56

Количество посадочных мест: 890 шт.

Площадь обеденного зала: 862,8 м²

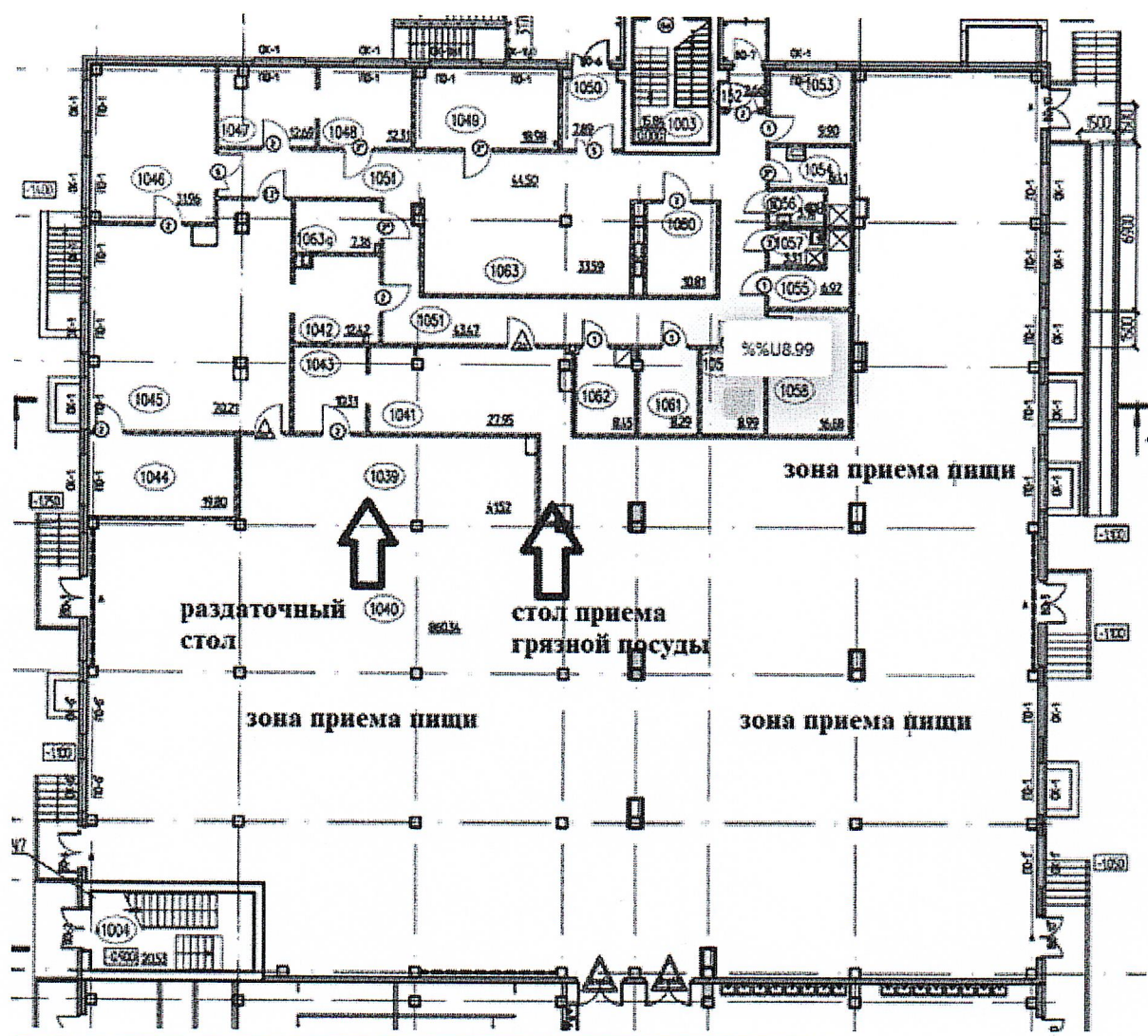
2. Модель предоставления услуги питания: (столовая на сырье, столовая доготовочная, буфет-раздаточная)

Модель предоставления питания	Столовая на сырье
Оператор питания, наименование	АО «КШП «ОГОНЕК»
Адрес местонахождения	460048, Оренбургская область, г. Оренбург, ул. Рощина, 9
Фамилия, имя, отчество руководителя, контактное лицо	Щербакова Светлана Анатольевна
Контактные данные:	91@orenschool.ru Номер контактного телефона: +7 (353) 243-15-50; 89033971171

3. Инженерное обеспечение пищеблока:

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	централизованное
Отопление	централизованное
Водоотведение	централизованное
Вентиляция помещений	Механическая приточно- вытяжная вентиляция

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



5. Материально техническое оснащение пищеблока:

Перечень помещений и их площадь м

(площадь и количество помещений в зависимости от модели предоставляемых питания)

№ п\п	Наименование цехов и помещений	Площадь помещения м			
		Столовые школьно базовые	Столовые, работающие на сырье	Столовые догоотовочные	Раздаточные буфеты
1	Складские помещения и загрузочные помещения		19,8		
2	Производственные помещения		70,21		
3	Вспомогательные помещения		16,68		
4	Бытовые и административные помещения		43,05		
5	Подсобные помещения		11,77		

6. Характеристика технологического оборудования:

№ п\п	Наименование цехов и помещений	Наименование оборудования	Количес во единиц оборудов ания	Дата начала его эксплуат ации	Процента изношен ности оборудов ания
1.	Производственное помещение	Плита электрическая Пищтех 6-ти конфорочная с жарочным шкафом ПЭП-0,72-ДШ-01 (лицо нерж)	2	01.09.2024 г.	0%
		Котел пищеварочный ПищТех КПЛ- 160	2	01.09.2024 г.	0%
		Сковорода электрическая Abat ЭСК- 90-0,47-70	1	01.09.2024 г.	0%
		Бойлерный пароконвектомат 890*807,5*1780 ЭЗФ, 400/230В, 35кВт тип гастроемкостей 1/1, вместимость 20 шт., в комплекте тележка-шпилька ТП 20-1/1 ПКА 20- 1/1 ПП2	2	01.09.2024 г.	0%
		Гастроемкость GN 1/1-65, нерж сталь + крышка	40	01.09.2024 г.	0%
		Гастроемкость GN 1/1-100, нерж сталь + крышка	20	01.09.2024 г.	0%
		Кипятильник проточный Термаль КЭНД-100-03	1	01.09.2024 г.	0%

	Фильтр Thermex Ion (200*120*120)	1	01.09.2024 г.	0%
	Подставка под кипятильник ПКИ-Н нержавеющая 500*500*615 (635) мм	1	01.09.2024 г.	0%
	Универсальная кухонная машина ЭЗФ 380В, 1,5 кВт. Состав исполнения: приводной механизм УКМ-01, мясорубка, механизм овощерезательно-протирачный, механизм для взбивания и перемешивания, подставка	1	01.09.2024 г.	0%
	Ванна моечная Стандарт ЦК с бортом ВМ01-530СЦК-М6 (630*700*870(890) + сифон с разрывом струи	1	01.09.2024 г.	0%
	Облучатель-рециркулятор воздуха УФ-бактерицидный настенный	1	01.09.2024 г.	0%
	Стол разделочный Стандарт ЦК с бортом (800*600*870(890), полка-решетка + полка сплошная	2	01.09.2024 г.	0%
	Стол разделочный Стандарт ЦК с бортом (1500*700), полка-решетка + полка сплошная	3	01.09.2024 г.	0%
	Стол разделочный Стандарт ЦК с бортом (1000*600*870(890), полка-решетка + полка сплошная	2	01.09.2024 г.	0%
	Шкаф среднетемпературный V=1400 л ARKTO R1.4-S(P), 0+6°C	1	01.09.2024 г.	0%
	Стационарная шпилька 435*580*1340	2	01.09.2024 г.	0%
	Рукомойник настенный ВМО-РМН-330 (337*331*150 мм)	1	01.09.2024 г.	0%
	Тележка грузовая 1000*600 Abat ТГ-6-1	1	01.09.2024 г.	0%
	Вставка для тепловой линии открытая ВТ-0-9/4 (400*850*860(880) мм)	1	01.09.2024 г.	0%
	Зонт вытяжной Техно-ТТ МВО-1,8 МС-2	2	01.09.2024 г.	0%
	Зонт вытяжной встраиваемый для пароконвектоматов типа ПКА-20-1/1 893*1091*251(300)	2	01.09.2024 г.	0%
	Зонт вытяжной 800*700*580	1	01.09.2024 г.	0%
	Водонагреватель накопительный Thermex TitaniumHeat 100V	1	01.09.2024 г.	0%
	Смягчитель воды DVA LT12 3/8	2	01.09.2024 г.	0%
	Магнитный держатель для ножей 55*40	1	01.09.2024 г.	0%
	Овощерезательная машина (5 дисков 1960)	1	01.09.2024 г.	0%
	Ванная моечная Стандарт ЦК с бортом 630*700*870(890) + сифон с разрывом струи	1	01.09.2024 г.	0%
	Облучатель- рециркулятор воздуха УФ-бактерицидный настенный	1	01.09.2024 г.	0%
	Стол разделочный Стандарт ЦК с бортом 1500*700 мм полка-решетка	3	01.09.2024 г.	0%
	Стол разделочный Стандарт ЦК с бортом 1500*600*870(890) полка-решетка	1	01.09.2024 г.	0%
	Шкаф среднетемпературный V=700 л ARKTO R0,7-S(P) 710*880*2200	2	01.09.2024 г.	0%

		мм 0+6°C			
		Стол с охлаждаемой поверхностью 1500*700*850	1	01.09.2024 г.	0%
		Рукомойник настенный ВМО-РМН-330 337*331*150 мм	1	01.09.2024 г.	0%
		Слайсер ЖК-250А 500*370*360 мм	1	01.09.2024 г.	0%
		Машина для нарезки хлеба 1050*590*560 Янычар АХМ-300А	1	01.09.2024 г.	0%
		Водонагреватель накопительный Thermex TitaniumHeat 100V	1	01.09.2024 г.	0%
		Зонт вытяжной 800*700*580	1	01.09.2024 г.	0%
		Шкаф для хлеба распашной нерж (7 направл для лотков) + лоток для хлеба 740*450*40 мм	1	01.09.2024 г.	0%
		Магнитный держатель для ножей 55*40	1	01.09.2024 г.	0%
		Шкаф пекарский ярусный ПищТех ЭШ-3 1300*1076*1760(1790) мм, 15,6 кВт, 3 камеры	1	01.09.2024 г.	0%
		Шкаф расстоечный тепловой ШРТ-4ЭШ-01 (4 полки-решетки, стекл.дверь, на ножках, с крышкой, 1300*1083*615 мм)	1	01.09.2024 г.	0%
		Противень 530*470*30 мм	20	01.09.2024 г.	0%
		Мукопросеиватель 452*620*870	1	01.09.2024 г.	0%
		Тележка для муки 800*500*840 ТМ-Л-100-02	1	01.09.2024 г.	0%
		Машина тестомесильная HS50 850*510*970 мм, 54 л, до 150 кг/ч, 150/200 об/мин, 3 кВт, 220 В)	1	01.09.2024 г.	0%
		Ванная моечная Стандарт ЦК с бортом 630*700*870(890) + сифон с разрывом струи	1	01.09.2024 г.	0%
		Облучатель-рециркулятор воздуха УФ-бактерицидный настенный	1	01.09.2024 г.	0%
		Стол разделочный Стандарт ЦК с бортом 800*600*870(890) полка-решетка+ полка сплошная	2	01.09.2024 г.	0%
		Подтоварник Стандарт ПМ-СЦК 1000*600*300 мм	1	01.09.2024 г.	0%
		Стол кондитерский СРОк-15/7 1500*700*870 м (столешница дерево бук, каркас окрашенный)	2	01.09.2024 г.	0%
		Шкаф среднетемпературный V=700 л ARKTO R0,7-S(P) 710*880*2200 мм 0+6°C	1	01.09.2024 г.	0%
		Рукомойник настенный ВМО-РМН-330	1	01.09.2024 г.	0%
		Зонт вытяжной 800*700*580	1	01.09.2024 г.	0%
		Зонт приточно-вытяжной пристенный ЗПВ-П16/12 1600*1200*350 мм	1	01.09.2024 г.	0%
		Водонагреватель накопительный Thermex TitaniumHeat 100V	1	01.09.2024 г.	0%
		Тележка-шпилька для гастроемкостей ТШ-11 нерж. 373*565*1560 мм 14 уровней для GN 1/1	2	01.09.2024 г.	0%
		Магнитный держатель для ножей	1	01.09.2024 г.	0%

	55*40 см			
	Картофелечистка 650*450*1000 ЭЗФ МОК-300М	1	01.09.2024 г.	0%
	Общесварочная машина (+5 дисков 1960) 590*350Ф3220В Robot-Coupe CL 50	1	01.09.2024 г.	0%
	Облучатель-рециркулятор воздуха УФ-бактерицидный настенный КРОНТ (Дезар-2)	2	01.09.2024 г.	0%
	Стол для мойки овощей (2 ванне) 1770*600*850	2	01.09.2024 г.	0%
	Стол разделочный Стандарт ЦК с бортом 1500*600*870(890), полка-решетка	2	01.09.2024 г.	0%
	Стол разделочный Стандарт ЦК с бортом 1000*600*870(890), полка-решетка+ полка сплошная	2	01.09.2024 г.	0%
	Шкаф среднетемпературный V=700 л ARKTO R0,7-S(P) 710*880*2200 мм 0+6°C	1	01.09.2024 г.	0%
	Рукомойник настенный ВМО-РМН-330 337*331*150 мм	2	01.09.2024 г.	0%
	Зонт вытяжной 1200*700*400	2	01.09.2024 г.	0%
	Водонагреватель накопительный Thermex TitaniumHeat 100V	2	01.09.2024 г.	0%
	Магнитный держатель для ножей 55*40 см	1	01.09.2024 г.	0%
	Мясорубка ROAL ML-25SAL 240*210*440 мм, 220В, 1,1 кВт, 200 кг/час	1	01.09.2024 г.	0%
	Фаршемешалка 850*600*920 Торгмаш УКМ-036	1	01.09.2024 г.	0%
	Машина для изготовления тестовых кружков RoalMeat RM85, 17 кг, матрица 85 мм	1	01.09.2024 г.	0%
	Ванная моечная Стандарт ЦК с бортом 630*700*870(890)+ сифон с разрывом струи	1	01.09.2024 г.	0%
	Стол для мойки (2 ванне) 1770*600*850	1	01.09.2024 г.	0%
	Облучатель-рециркулятор воздуха УФ-бактерицидный настенный КРОНТ (Дезар-2)	1	01.09.2024 г.	0%
	Машина рыбоочистительная РЧ-30М	1	01.09.2024 г.	0%
	Стол разделочный Стандарт ЦК с бортом 1200*600*870(890) мм, полка-решетка + полка сплошная	1	01.09.2024 г.	0%
	Стол разделочный Стандарт ЦК с бортом 1500*700 мм полка-решетка	3	01.09.2024 г.	0%
	Шкаф среднетемпературный V=700 л ARKTO R0,7-S(P) 710*880*2200 мм 0+6°C	2	01.09.2024 г.	0%
	Шкаф низкотемпературный V=700 л ARKTO F0,7-S(P) 710*880*2200 мм до -18°C	1	01.09.2024 г.	0%
	Стол-колода для рубки мяса 500*500*850 столешница бук	1	01.09.2024 г.	0%
	Рукомойник настенный 337*331*150 мм	1	01.09.2024 г.	0%
	Зонт вытяжной 800*700*580	1	01.09.2024 г.	0%

		Зонт вытяжной 1200*700*400	1	01.09.2024 г.	0%
		Водонагреватель накопительный Thermex TitaniumHeat 100V	2	01.09.2024 г.	0%
		Магнитный держатель для ножей 55*40 см	2	01.09.2024 г.	0%
		Ванная моечная Стандарт ЦК 530*530*870(890) мм	3	01.09.2024 г.	0%
		Стол разделочный Стандарт ЦК с бортом 800*600*870(890)	1	01.09.2024 г.	0%
		Стол разделочный Стандарт ЦК с бортом 1000*600*870(890) мм	1	01.09.2024 г.	0%
		Шкаф среднетемпературный V=700 л ARKTO R0,7-S(P) 710*880*2200 мм 0+6°C	1	01.09.2024 г.	0%
		Рукомойник настенный 337*331*150 мм	1	01.09.2024 г.	0%
		Овоскоп 217*157*135 мм	1	01.09.2024 г.	0%
		Облучатель-рециркулятор воздуха УФ-бактерицидный настенный КРОНТ (Дезар-2)	1	01.09.2024 г.	0%
		Зонт вытяжной пристенный 1400*500*400		01.09.2024 г.	0%

6.1 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	Ответственный за состояние оборудования	График санитарной обработки и оборудования
1.	Тепловое	имеется	-	Не требуется (плита)	Не требуется	повар	имеется
2.	Механическое	имеется	-	Не требуется (Машина кухонная)	Не требуется	повар	имеется
3.	Холодильное	имеется	-	Не требуется	Не требуется	повар	имеется
4.	Весомизмерительное	имеется	-	Не требуется	Не требуется	повар	имеется

7. Характеристика оборудования столовой

№ п\п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования в столовой			
		Количество единиц оборудования	Дата его приобретения	Процент изношенн ости оборудова ния	Количество посадочных мест в столовой
1.	Стол	165	07.06.2024 г.	0%	6 мест за 1 стол – 115 столов/ 4 места за 1 стол – 50 столов
2.	Стулья	890	07.06.2024 г.	0%	

8. Характеристика бытовых помещений:

№ п\п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь м
		Количество единиц оборудования для бытовых целей
1.	Кабинет заведующего производством	1 шт. – 9,90 кв.м.
2.	Гардероб для персонала	2 шт. – 6,2.41/6,92 кв.м.
3.	Санузел для персонала	1 шт. – 3,14 кв.м.
4.	Помещение для приема пищи персонала	1 шт. – 16,68 кв.м.
5.	Душевые для персонала	2 шт. – 13,33 кв.м.

9. Штатное расписание работников пищеблока

№ п\п	Наименование должностей	Характеристика персонала столовой					
		Колич ество ставок	Укомпл ектован ность	Базовое образова ние	Квалифика ционный разряд	Стаж работы	Наличие медкниж ки
1	Шеф-повар	1	да	Неоконч енное высшее	V разряд	8 лет	имеется
2	Повар	1	да	Среднее - специал	IV разряд	3	имеется

3	Кухонный работник	4	да	Среднее - специальное, высшее	-	-	имеется
4	Мойщик посуды	2	да	среднее	-	-	имеется

10. Форма организации питания обучающихся

- Предварительное накрытие столов

11. Перечень нормативных и технологических документов:

- Примерное двухнедельное меню;
- Ежедневное меню;
- Технологические карты (ТК);
- Гигиенический журнал (сотрудники);
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- Приказ о составе бракеражной комиссии;
- 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.