

ПАСПОРТ

пищеблока Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Гимназия №3» городского округа город Октябрьский Республики Башкортостан,
(наименование образовательной организации)

адрес месторасположения 452613, Республика Башкортостан, город Октябрьский, 452613, Республика Башкортостан, город Октябрьский, 35 микрорайон, зд.41,

телефон 8-34767-7-27-88, эл почта: gumnazia3@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):

Руководитель образовательной организации Мазина Галина Валерьевна
Ответственный за питание обучающихся Хусниярова Любовь Николаевна
Численность педагогического коллектива, 52 чел.

Количество классов по уровням образования НОО – 17 классов; ООО – 21 классов; СОО – 4 класса

Количество посадочных мест 200

Площадь обеденного зала 185,2 м²

№ п/п	Класс	Количество классов	Численность обучающихся, чел.	
			всего	в том числе льготной категории
1	1 класс	5	146	2
2	2 класс	4	130	3
3	3 класс	4	127	1
4	4 класс	4	129	2
5	5 класс	4	144	11
6	6 класс	4	121	4
7	7 класс	5	148	8
8	8 класс	4	122	13
9	9 класс	4	114	1
10	10 класс	2	52	2
11	11 класс	2	52	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,	532	532	41
	в том числе учащиеся льготных категорий	10	8	1
1.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	535	374	29
	в том числе учащиеся льготных категорий,	36	36	3
	в том числе за родительскую плату	481	340	26
1	2	3	4	5
1.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	218	141	11
	в том числе учащиеся льготных	11	11	1

	категорий,			
	в том числе за родительскую плату	207	130	10
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	1285	1047	81
	в том числе льготных категорий	57	55	4

2. Охват двухразовым горячим питанием обучающихся по возрастным группам
(дети участников СВО, дети из многодетных малообеспеченных семей)

№ п/п	Контингент по группам обучающихся	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием	
			количество, чел.	% от числа обучающихся
2.1	Учащиеся 1-4 классов – всего,	532	532	41
	в том числе учащиеся льготных категорий	10	8	1
2.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	535	366	28
	в том числе учащиеся льготных категорий,	24	24	2
	в том числе за родительскую плату	481	340	26
2.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	218	136	11
	в том числе учащиеся льготных категорий	6	6	0,5
	в том числе за родительскую плату	207	130	10
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	1285	1034	80
	в том числе льготных категорий	40	38	3

III. Тип пищеблока

(столовая на сырье, столовая, работающая на полуфабрикатах,
буфет-раздаточная)

IV. Форма организации питания

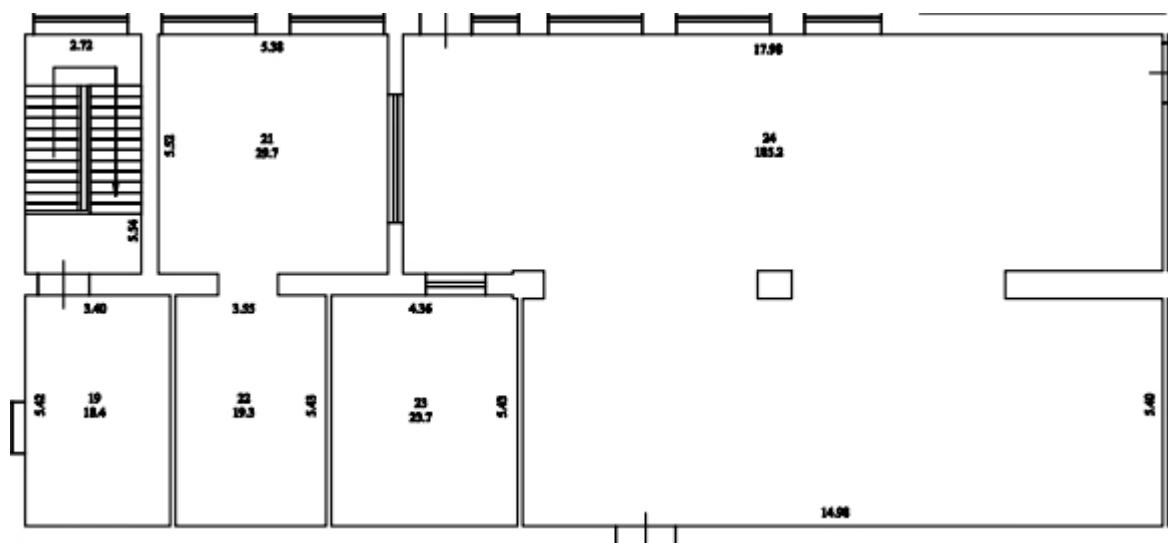
Форма предоставления питания	Аутсорсинг
Оператор питания/поставщик	ООО «Комбинат питания «Октябрьский» городского округа город Октябрьский Республики Башкортостан
Адрес местонахождения оператора питания/поставщика	452616, РБ, г.Октябрьский, ул.Трипольского, д.67
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо оператора питания/поставщика	Абрамова Татьяна Юрьевна
Контактные данные: тел. / эл. почта	8 (34767) 7-07-12, khp07ok@mail.ru
Дата заключения контракта	26.08.2025
Длительность контракта	31.12.2025

V. Инженерное обеспечение пищеблок

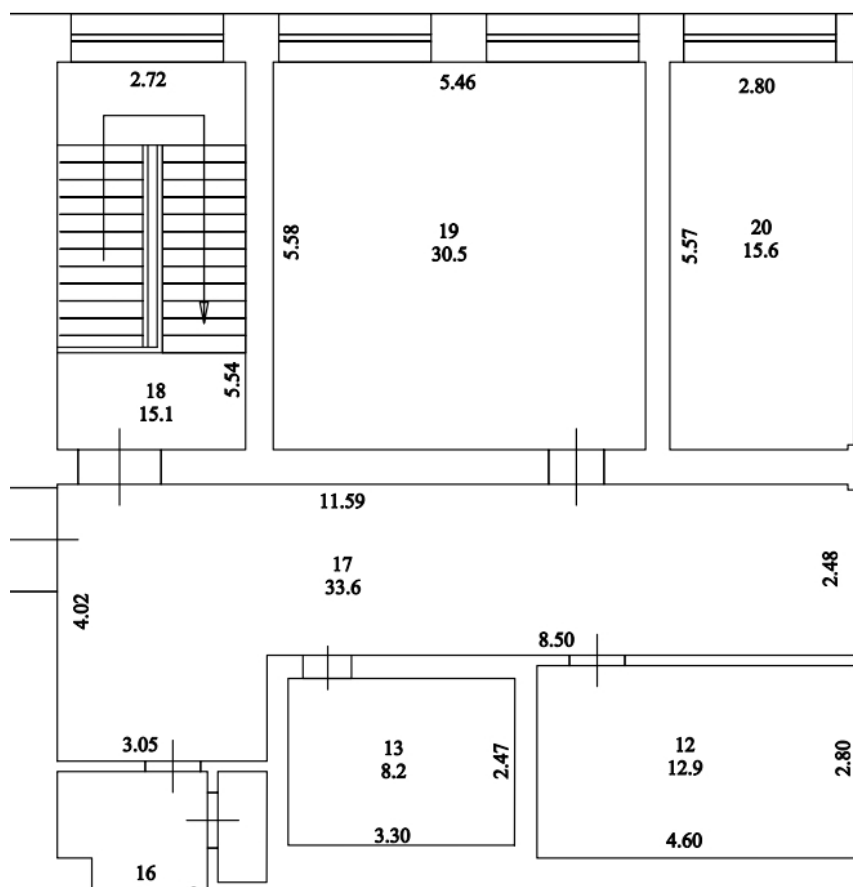
Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	централизованное
Отопление	централизованное
Водоотведение	централизованное
Вентиляция помещений	комбинированная

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

1 этаж Столовая+горячий цех, заготовочный цех, моечная посуды



Цокольный этаж Мясо-рыбный цех, склад, комната отдыха, душевая, туалет



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	-	15,6	-
1.2	Производственные помещения:			
1.2.1	овощной цех (первичной обработки овощей)	-	—	—
1.2.2	овощной цех (вторичной обработки овощей)	-	15	—
1.2.3	мясо-рыбный цех	-	15,5	—
1.2.4	доготовочный цех	—	19,3	—
1.2.5	Горячий цех	-	29,7	—
1.2.6	Холодный цех	-	-	—
1.2.7	мучной цех	-	—	—
1.2.8	раздаточная	-	-	
1.2.9	помещение (или место) для резки хлеба	-	-	-
1.2.1 0	помещение для обработки яиц	-	-	—
1.2.1 1	моечная кухонной посуды		27,3	—
1.2.1 2	моечная столовой посуды			—
1.2.1 3	моечная и кладовая тары	-	-	—
1.2.1 4	Производственное помещение буфета-раздаточной	—	—	-
1.2.1 5	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 выпуска	дата начала его эксплуатации	процент изношенности оборудования (%)
1.	Горячий цех	Котел пищеварочный КПЭМ-250/9 Т	1		19.11.2023	0,833
		Котел пищеварочный электрический КПЭМ-160/9Т	1		17.06.2021	0,833
		Котел пищеварочный электрический КПЭМ-160/9Т	1		23.08.2024	0,00
		Мармит ПМЭС- 70КМ-0,1	1		03.03.2021	0,833
		Плита электрическая напольная без духовки ПЭП-0,48М	1		07.12.2013	0,833
		Электроплиты	1		01.04.1979	0,833
		Электросковоро да ЭЛЭ-20	1		01.05.1978	0,833
		Пароконвекто мат ПКА 10- 1/1ВМ2 (в комплекте)	1		29.08.2025	0,00
		Плита электрическая ЭП-4ЖШ	1		29.08.2025	0,00
2.	Заготовочный цех	Машина протиочно- резальная	1		01.11.2005	1,190
		Машина протиочно- резательная МПР-350М	1		28.05.2018	0,833
		Протиточная машинаТОРГМ АШ (Барановичи) МПР-350М-01	1		29.08.2025	0,00
		Шкаф Полаир СМ 114-S	1		24.12.2020	1,667

		(1400л. холодильный)				
		Холодильник Indezit TIA-16	1		30.09.2013	1,667
		Картофелечистка а МОК-150М	1		18.10.2017	0,833
3.	Горячий цех	Шкаф пекарский 3-х секц.ЭШ-3К 1300*1083*1650 мм (лиц.нерж.)	1		28.05.2018	0,833
		Планетарная тестомесильная машина B20GTRAG	1		13.11.2012	1,667
4.	Мясо-рыбный цех	Шкаф холодильный СМ 107 S (ШХ- 0,7)	1		17.06.2021	0,833
		Шкаф холодильный Полаир CV114- S	1		10.11.2022	0,833
		Холодильник ВЕКО CSKDN6250MA 0W	1		05.12.2018	0,833
		Мясорубка МИМ-300М	1		13.11.2012	1,667
5.	Моечная посуда	Водонагреватель THERMEX Victory 80 V	1		31.05.2021	0,833
		Машина посудомоечная МПК-700К-04 купольная	1		23.08.2024	0,00

3. Дополнительные характеристики технологического оборудования

№ п/п	Наименование технологичес- кого оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производитель- ность	дата изготовления	Срок службы (годы)	Сроки профилактического осмотра
1	Тепловое	приготовления супов, борщей, каш макарон и других	Котел пищеварочный КПЭМ-250/9 Т	250 л.	19.11.2013	12	
		приготовления супов, борщей, каш макарон и других	Котел пищеварочный электрический КПЭМ-160/9Т	160 л.	17.06.2021	4	
		приготовления супов, борщей, каш макарон и других	Котел пищеварочный КПЭМ 160/9Т	160 л.	23.08.2024	1	
		Подогрев пищи	Мармит ПМЭС-70КМ- 0,1	Нагрев до рабочей температур 20 минут Количество конфорок 3	03.03.2021	4	
		приготовление пищи	Плита электрическая напольная без духовки ПЭП- 0,48М	Максима льная темпера тура конфоро к: 400 С	07.12.2013	12	
		приготовление пищи	Электропиты		01.04.1979	46	
		приготовление пищи	Плита электрическая ЭП-4ЖШ	Максималь температур конфорки 480 °С	29.08.2025	0	
		Приготовление пищи	Электросковор ода ЭЛЭ-20		01.05.1978	47	
2	Механическое	Протирать и резать овощи	Машина протир но-резатель ная МПР- 350М	Производит ельность овоще кг/ч 350	28.05.2018	7	
			Машина протирочно- резальная	Производит ельность овоще кг/ч 350	01.11.2005	20	
			Протирочная машина ТОРГМАШ (Барановичи) МПР-350М- 01	Производит ельность овоще кг/ч 350	29.08.2025	0	
3	Холодильное	Хранение скоропортящихся продуктов	Шкаф Полаир СМ 114-S (1400л. холодильный)	Объем, л 1400 Полезный объем	24.12.2020	5	

				1120 л			
			Холодильник Ind TIA-16	Общий объем 300 л	30.09.2013	12	
			Шкаф холодильный CM 107 S (ПХ-0	Объем холодильной камеры 700 л	17.06.2021	4	
			Шкаф холодильный Полаир CV114-S	Объем 1400 л	10.11.2022	3	
			Холодильник BE CSKDN6250MA0	Общий объем 250 л	05.12.2018	7	
4	Весоизмерительное оборудование	КШП					

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	да		По заявке		Ихсанова Л.М.	КШП
2	Механическое	да		да		Ихсанова Л.М.	
3	Холодильное	да		да		Ихсанова Л.М.	
4	Весоизмерительное оборудование	ООО «КП «Октябрь»					

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.) (<i>по Санэпид. заключению</i>)
1.	Стол обеденный 6-мест. под скамейки	38	15.06.2016	1,190	200

IX. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещения	
		площадь (кв. м)	количество единиц оборудования для бытовых целей(ед.)
1	Комната отдыха	12,9	1
2	Душевая	1,4	1
3	Туалет	1,3	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 (Повар бригадир)	1	1	Среднее специальное	5/5	Шитова Н.В. (26/4)	+
2	Технолог	2	2	высшее	9/9	Сабитова К.Ю.(1 год) Байбульдина А.З.(1год)	+ +
3	Повар	2	2	Среднее специальное	5/4 5/4	Чанышева Л.Н. (32/20) Мифтахов З.И (40/26)	+ +
4	Рабочий кухни (помощник повара)	1	1	Среднее специальное	4/3	Сафонова И.Л.(21/2)	+

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.)
-	-	-

XII. Перечень нормативных и технологических документов

№	Наименование документа	№, дата, наименование, наличие
1	основное организованное меню для детей 7-11 лет, 12 лет и старше	+
2	ежедневное меню;	+
3	меню-раскладка;	отсутствует
4	технологические карты (ТК);	+
5	техничко-технологические карты (ТТК) при включении в рацион питания новой кулинарной продукции с пониженным содержанием соли и сахара;	+
6	накопительная ведомость;	отсутствует
7	график приема пищи;	Приказ № 246 от 30.08.2025
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;	Приказ № 302 от 30.08.2025
15	график дежурства преподавателей в столовой;	+
16	акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока по организации питания к новому учебному году;	+
17	План мероприятий («Дорожная карта») по организации и обеспечению качественного питания на 2025-2026 учебный год;	+
18	положение об организации питания обучающихся;	Имеется, утв. приказом от 24.08.2020 №171
19	положение о бракеражной комиссии;	Имеется, утв. приказом от 19.03.2014 №132
20	приказ об организации питания;	Приказ № 246 от 30.08.2025
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.	Имеется

Директор
общеобразовательной
учреждении

(подпись)

(расшифровка подписи)