

## ПАСПОРТ

пищеблока МБОУ СОШ с. Казаяк,  
(наименование образовательной организации)

адрес месторасположения ул Советская, д 6.,

телефон +7 347 952-43-65, эл почта: kasaiak@yandex.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 Хайритдинова Мария Сергеевна  
 Ответственный за питание обучающихся Каримова Гульназ Ханифовна  
 Численность педагогического коллектива -10 человек  
 Количество классов по уровням образования НОО-4,  
 ООО-6 , СОО - 0

Количество посадочных мест -36  
 Площадь обеденного зала 25 кв.м.

м.

| №<br>п/п | Класс   | Количество<br>классов | Численность<br>обучающихся, чел. |                                   |
|----------|---------|-----------------------|----------------------------------|-----------------------------------|
|          |         |                       | всего                            | в том числе льготной<br>категории |
| 1        | 1 класс | 1                     | 9                                | 3                                 |
| 2        | 2 класс | 1                     | 8                                | 3                                 |
| 3        | 3 класс | 1                     | 7                                | 2                                 |
| 4        | 4 класс | 1                     | 11                               | 5                                 |
| 5        | 5 класс | 1                     | 9                                | 1                                 |
| 6        | 6 класс | 1                     | 10                               | 2                                 |
| 7        | 7 класс | 1                     | 8                                | 2                                 |
| 8        | 8 класс | 1                     | 15                               | 4                                 |
| 9        | 9 класс | 2                     | 15                               | 3                                 |
|          | Итого   | 10 классов            | 92                               | 25                                |

**II. Состояние уровня охвата горячим питанием обучающихся**  
по возрастным группам

**1. Охват одноразовым горячим питанием обучающихся**  
по возрастным группам

| №<br>п/п | Контингент по группам<br>обучающихся | Численность,<br>чел. | Охвачено горячим питанием |                           |
|----------|--------------------------------------|----------------------|---------------------------|---------------------------|
|          |                                      |                      | количество,<br>чел.       | % от числа<br>обучающихся |
| 1        | 2                                    | 3                    | 4                         | 5                         |

|     |                                                          |    |    |     |
|-----|----------------------------------------------------------|----|----|-----|
| 1.1 | Учащиеся 1-4 классов – всего,                            | 32 | 32 | 100 |
|     | в том числе учащиеся льготных категорий                  | 10 | 10 | 100 |
| 1.2 | Учащиеся 5-8 классов – всего,                            | 55 | 44 |     |
|     | в том числе учащиеся льготных категорий,                 | 7  | 7  | 100 |
|     | в том числе за родительскую плату                        | 37 | 37 | 100 |
| 1   | 2                                                        | 3  | 4  | 5   |
| 1.3 | Учащиеся 9-11 классов – всего,                           | 15 | 13 |     |
|     | в том числе учащиеся льготных категорий,                 | 2  | 2  | 100 |
|     | в том числе за родительскую плату                        | 10 | 10 | 100 |
|     | Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего, | 92 | 82 |     |
|     | в том числе льготных категорий                           | 19 | 19 | 100 |

## 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,            | 16                | 16                        | 100                    |
|       | в том числе учащиеся льготных категорий  | 3                 | 3                         | 100                    |
| 2.2   | Учащиеся 5-8 классов – всего,            | 7                 | 7                         | 100                    |
|       | в том числе учащиеся льготных категорий, | 3                 | 3                         | 100                    |
|       | в том числе за родительскую плату        | 4                 | 4                         | 100                    |
| 2.3   | Учащиеся 9-11 классов –                  | 1                 | 1                         | 100                    |

|  |                                                                |    |    |     |
|--|----------------------------------------------------------------|----|----|-----|
|  | всего,                                                         |    |    |     |
|  | в том числе учащиеся<br>льготных<br>категорий                  | 1  | 1  | 100 |
|  | в том числе за<br>родительскую плату                           | 1  | 1  | 100 |
|  | Общее количество<br>учащихся всех<br>возрастных групп – всего, | 24 | 24 | 100 |
|  | в том числе льготных<br>категорий                              | 7  | 7  | 100 |

### III. Тип пищеблока

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

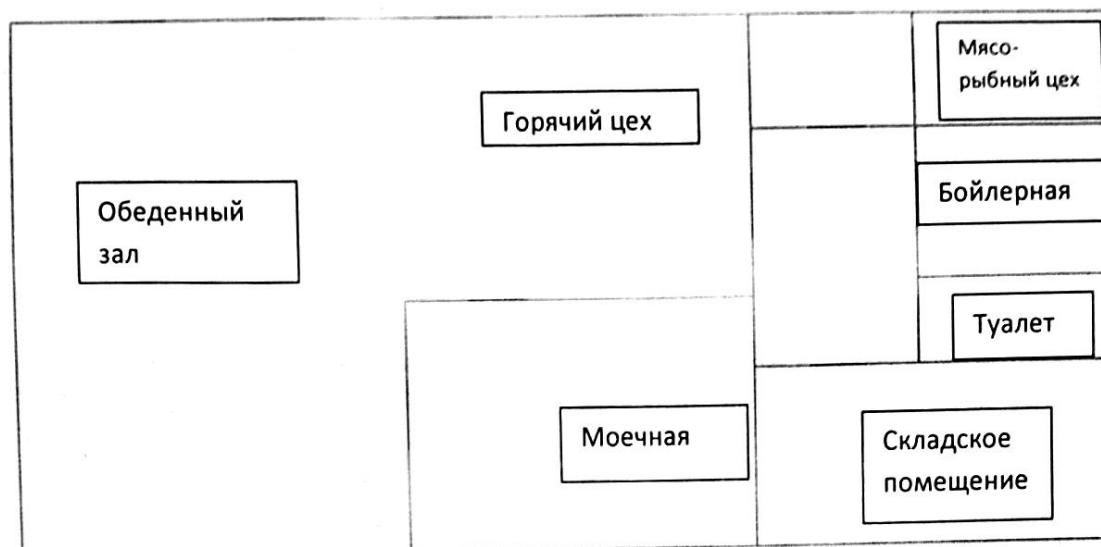
### IV. Форма организации питания

| Форма предоставления питания                                                           | Самостоятельно/аутсорсинг                                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Оператор питания/поставщик                                                             | наименование                                                                                 |
| Адрес местонахождения оператора<br>питания/поставщика                                  | ООО «Центр питания»                                                                          |
| Фамилия, имя отчество руководителя,<br>контактное лицо оператора<br>питания/поставщика | 452172, Республика Башкортос<br>Чишминский район, р.п. Чишмы,<br>Строительная, д. 2, офис №8 |
| Контактные данные: тел. / эл. почта                                                    | Урманова Нурания Салихьяновна                                                                |
| Дата заключения контракта                                                              | 8(347)9722177                                                                                |
| Длительность контракта                                                                 |                                                                                              |

### V. Инженерное обеспечение пищеблока

|                       |                                                                                                     |
|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Водоснабжение         | (централизованное, <b>собственная скважина</b> , другие ведомственные источники)                    |
| Горячее водоснабжение | (централизованное, <b>собственная котельная, водонагреватель</b> , резервное горячее водоснабжение) |
| Отопление             | (централизованное, <b>собственная котельная</b> )                                                   |
| Водоотведение         | (централизованное, <b>локальные сооружения</b> , другие)                                            |
| Вентиляция помещений  | (естественная, искусственная, <b>комбинированная</b> )                                              |

# 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)

| №<br>п/п | Наименование цехов и помещений           | Площадь помещения, кв. м            |                                              |                       |
|----------|------------------------------------------|-------------------------------------|----------------------------------------------|-----------------------|
|          |                                          | столовые,<br>работающие на<br>сырье | столовые,<br>работающие на<br>полуфабрикатах | буфет-<br>раздаточная |
| 1.1      | Складские помещения                      | 8,17 кв.м                           |                                              |                       |
| 1.2      | Производственные помещения:              |                                     |                                              |                       |
| 1.2.1    | овощной цех (первичной обработки овощей) |                                     | —                                            | —                     |
| 1.2.2    | овощной цех (вторичной обработки овощей) |                                     | —                                            | —                     |
| 1.2.3    | мясо-рыбный цех                          | 3,375 кв.м.                         | —                                            | —                     |
| 1.2.4    | доготовочный цех                         | —                                   |                                              | —                     |
| 1.2.5    | горячий цех                              | 13,8                                |                                              | —                     |
| 1.2.6    | холодный цех                             |                                     |                                              | —                     |
| 1.2.7    | мучной цех                               |                                     | —                                            | —                     |

|        |                                                      |             |   |   |
|--------|------------------------------------------------------|-------------|---|---|
| 1.2.8  | раздаточная                                          |             |   |   |
| 1.2.9  | помещение (или место)<br>для резки хлеба             |             |   |   |
| 1.2.10 | помещение для<br>обработки яиц                       |             |   | — |
| 1.2.11 | моечная кухонной<br>посуды                           | 11, 2 кв.м. |   | — |
| 1.2.12 | моечная столовой<br>посуды                           | 11,2 кв.м   |   | — |
| 1.2.13 | моечная и кладовая тары                              |             |   | — |
| 1.2.14 | производственное<br>помещение буфета-<br>раздаточной | —           | — |   |
| 1.2.15 | посудомоечная буфета-<br>раздаточной                 | —           | — |   |
| 1.3    | Комната для приема<br>пищи (персонал)                |             |   |   |

## 2 Характеристика технологического оборудования пищеблока

| №<br>п/п | Наименование<br>цехов и<br>помещений | Характеристика оборудования                        |                                               |                 |                                 |                                                |
|----------|--------------------------------------|----------------------------------------------------|-----------------------------------------------|-----------------|---------------------------------|------------------------------------------------|
|          |                                      | наименование<br>оборудования                       | количество<br>единиц<br>оборудования<br>(ед.) | дата<br>выпуска | Даты начала<br>его эксплуатации | процент<br>изношенности<br>оборудования<br>(%) |
| 1.       | Горячий цех                          | мармит                                             | 1                                             | 2006            | 2006                            | 80 %                                           |
|          |                                      | Плита<br>электричес<br>кая с<br>жарочным<br>шкафом | 1                                             | 2012            | 2012                            | 80%                                            |
|          |                                      | Духовой<br>шкаф                                    | 1                                             | 2018            | 2018                            | 60%                                            |
| 2.       | Складское<br>помещение               | Холодильн<br>ик<br>«Премьер»                       | 1                                             | 2018            | 2018                            | 40%                                            |
|          |                                      | Морозильн                                          | 1                                             | 2021            | 2021                            | 20%                                            |

|  |  |            |  |  |  |
|--|--|------------|--|--|--|
|  |  | ик «Pozis@ |  |  |  |
|--|--|------------|--|--|--|

### 3. Дополнительные характеристики технологического оборудования

| №<br>п/п | Наименование<br>технологичес-<br>кого<br>оборудования | Характеристика оборудования   |               |                         |                      |                       |                                    |
|----------|-------------------------------------------------------|-------------------------------|---------------|-------------------------|----------------------|-----------------------|------------------------------------|
|          |                                                       | назначение                    | марка         | производитель-<br>ность | дата<br>изготовления | срок службы<br>(годы) | сроки профилактического<br>осмотра |
| 1        | Тепловое                                              | мармит                        | -             | -                       | 01.06.<br>2006       | 18                    | -                                  |
|          |                                                       | Плита с<br>жарочным<br>шкафом | -             | -                       | Ноябрь<br>2012       | 12                    | -                                  |
|          |                                                       | духовка                       | -             | -                       | Декабрь<br>2018      | 6                     | -                                  |
| 2        | Механическое                                          | Мясорубка                     | -             | -                       |                      |                       |                                    |
| 3        | Холодильное                                           | Холодильн                     | «Премье       | -                       | 2018                 | 4 год                 | 17.02.2020                         |
| 4        | Весоизмери-<br>тельное оборуд<br>ование               | Весы<br>торговые              | M-ER<br>223AC | -                       | 02.12.<br>2022       | 2 года                | 01.02.2024                         |

#### 4.Дополнительные характеристики обслуживания оборудования

| №<br>п/п | Наименование<br>технологичес-<br>кого<br>оборудования | Характеристика мероприятий       |                                                              |                       |                                                                 |                                                          |                                               |
|----------|-------------------------------------------------------|----------------------------------|--------------------------------------------------------------|-----------------------|-----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
|          |                                                       | наличие договора<br>на техосмотр | наличие договора на<br>проведение метро-<br>логических работ | проведение<br>ремонта | план приобретения<br>нового и замена<br>старого<br>оборудования | Ф.И.О.<br>ответственного за<br>состояние<br>оборудования | график санитарной обра-<br>ботки оборудования |
| 1        | Тепловое                                              |                                  |                                                              |                       |                                                                 |                                                          |                                               |
|          |                                                       |                                  |                                                              |                       |                                                                 |                                                          |                                               |
| 2        | Механическое                                          |                                  |                                                              |                       |                                                                 |                                                          |                                               |
|          |                                                       |                                  |                                                              |                       |                                                                 |                                                          |                                               |
| 3        | Холодильное                                           |                                  |                                                              |                       |                                                                 |                                                          |                                               |
|          |                                                       |                                  |                                                              |                       |                                                                 |                                                          |                                               |
| 4        | Весоизмери-<br>тельное<br>оборудование                |                                  |                                                              |                       |                                                                 |                                                          |                                               |
|          |                                                       |                                  |                                                              |                       |                                                                 |                                                          |                                               |

#### VIII. Характеристика помещения и оборудования, план-схема столовой

| №<br>п/п | Наименование<br>оборудования | Характеристика оборудования столовой,<br>площадь (кв.м) |                          |                                                |                                                                |
|----------|------------------------------|---------------------------------------------------------|--------------------------|------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|
|          |                              | количество<br>единиц<br>оборудования(<br>ед.)           | дата его<br>приобретения | процент<br>изношенности<br>оборудования<br>(%) | количество<br>посадоч-<br>ных мест в<br>обеденном<br>зале(ед.) |
| 1.       | Столы обеденн                | 6                                                       | 2006                     | 50%                                            | 36                                                             |
| 2.       | Скамейки                     | 12                                                      | 2006                     | 70                                             | 36                                                             |
|          |                              |                                                         |                          |                                                |                                                                |

### IX. Характеристика бытовых помещений

| №<br>п/п | Перечень бытовых помещений | Характеристика помещения |                                                        |
|----------|----------------------------|--------------------------|--------------------------------------------------------|
|          |                            | площадь (кв. м)          | количество единиц оборудования для бытовых целей (ед.) |
|          |                            |                          |                                                        |
|          |                            |                          |                                                        |
|          |                            |                          |                                                        |

### X. Штатное расписание работников пищеблока

### XI.

| №<br>п/п | Наименование должностей         | Характеристика персонала столовой |                    |                     |                         |                    |                   |
|----------|---------------------------------|-----------------------------------|--------------------|---------------------|-------------------------|--------------------|-------------------|
|          |                                 | количество ставок                 | укомплектованность | базовое образование | квалификационный разряд | стаж работы (годы) | наличие медкнижки |
| 1        | Заведующий производством        | -                                 | -                  | -                   | -                       | -                  | -                 |
| 2        | Технолог                        | -                                 | -                  | -                   | -                       | -                  | -                 |
| 3        | Повар                           | 1                                 | +                  | есть                | -                       | 6 лет              | +                 |
| 4        | Рабочий кухни (помощник повара) |                                   | +                  |                     | -                       |                    | +                 |

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

|                                                                                 |                                                                        |                                          |
|---------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|
| Количество общеобразовательных организаций, организовавших прохождение практики | Количество студентов, прошедших практику в текущем учебном году (чел.) | Из них количество трудоустроенных (чел.) |
|---------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|

|       |   |   |
|-------|---|---|
| (ед.) |   |   |
| -     | - | - |

## 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

общеобразовательной организации

(организатора питания)



*Хайритдинова М.С.*  
(подпись)

Хайритдинова М.С.

(расшифровка подписи)