

## ПАСПОРТ

пищеблока МБОУ СОШ с.Старокубово МР Иглинский район РБ,  
(наименование образовательной организации)

адрес месторасположения 452429, РБ, Иглинский район, с.Старокубово,  
ул.Школьная,д.10,

телефон 8 (34795) 2 77 71, эл почта: [staro\\_k@list.ru](mailto:staro_k@list.ru)

## Содержание

- I. Общие сведения об образовательной организации
- II. Состояние уровня охвата горячим питанием обучающихся по возрастным группам:
  - 1. Охват одnorазовым 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 У.Н.Камалетдинов.

Ответственный за питание обучающихся Камалетдинова Р.Ж.

Численность педагогического коллектива 12 чел.

Количество классов по уровням образования 9 классов

Количество посадочных мест - 24

Площадь обеденного зала 24 кв.м

| №<br>п/п | Класс   | Количество<br>классов | Численность<br>обучающихся, чел. |                                   |
|----------|---------|-----------------------|----------------------------------|-----------------------------------|
|          |         |                       | всего                            | в том числе льготной<br>категории |
| 1        | 1 класс | 1                     | 8                                | 1                                 |
| 2        | 2 класс | 1                     | 10                               | 5                                 |
| 3        | 3 класс | 1                     | 9                                | 5                                 |
| 4        | 4 класс | 1                     | 10                               | 3                                 |
| 5        | 5 класс | 1                     | 10                               | 3                                 |
| 6        | 6 класс | 1                     | 10                               | 7                                 |
| 7        | 7 класс | 1                     | 10                               | 5                                 |
| 8        | 8 класс | 1                     | 12                               | 5                                 |
| 9        | 9 класс | 1                     | 7                                | 5                                 |

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 –<br>всего,              | 37                   | 37                        | 100 %                     |
|          | в том числе учащиеся<br>льготных<br>категорий | 14                   | 14                        | 41%                       |
| 1.2      | Учащиеся 5-8 классов –<br>всего,              | 42                   | 31                        | 74%                       |
|          | в том числе учащиеся<br>льготных категорий,   | 20                   | 20                        | 47%                       |
|          | в том числе за<br>родительскую плату          | 11                   | 11                        | 26%                       |
| 1        | 2                                             | 3                    | 4                         | 5                         |

|     |                                                          |    |    |     |
|-----|----------------------------------------------------------|----|----|-----|
| 1.3 | Учащиеся 9-11 классов – всего,                           | 7  | 5  | 71% |
|     | в том числе учащиеся льготных категорий,                 | 5  | 5  | 71% |
|     | в том числе за родительскую плату                        | 0  | 0  | 0   |
|     | Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего, | 86 | 62 | 72% |
|     | в том числе льготных категорий                           | 39 | 39 | 45% |

## 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,                            | 37                | 3                         | 0,08%                  |
|       | в том числе учащиеся льготных категорий                  | 3                 | 3                         | 0,08%                  |
| 2.2   | Учащиеся 5-8 классов – всего,                            | 42                | 5                         | 0,11%                  |
|       | в том числе учащиеся льготных категорий,                 | 5                 | 5                         | 0,11%                  |
|       | в том числе за родительскую плату                        | 0                 | 0                         | 0                      |
| 2.3   | Учащиеся 9-11 классов – всего,                           | 7                 | 3                         | 0,43%                  |
|       | в том числе учащиеся льготных категорий                  | 3                 | 3                         | 0,43%                  |
|       | в том числе за родительскую плату                        | 0                 | 0                         | 0                      |
|       | Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего, | 86                | 11                        | 0,13%                  |
|       | в том числе льготных категорий                           | 11                | 11                        | 0,13%                  |

III. Тип пищеблока  
( столовая, работающая на полуфабрикатах)

IV. Форма организации питания

| Форма предоставления питания                                                     | Аутсорсинг                                                           |
|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| Оператор питания/поставщик                                                       | ООО «Центр питания»                                                  |
| Адрес местонахождения оператора питания/поставщика                               | 452170, РБ, Чишминский район, р.п.Чишмы, ул.Строительная, д.2,офис 8 |
| Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо оператора питания/поставщика | Урманова Нурания Салихьяновна                                        |
| Контактные данные: тел. / эл. почта                                              | <a href="mailto:centr.pit.1@gmail.com">centr.pit.1@gmail.com</a>     |
| Дата заключения контракта                                                        | 02.09.2025г.                                                         |
| Длительность контракта                                                           | до 31.12.2026г.                                                      |

V. Инженерное обеспечение пищеблока

|                       |                       |
|-----------------------|-----------------------|
| Водоснабжение         | собственная скважина  |
| Горячее водоснабжение | водонагреватель       |
| Отопление             | электроотопление      |
| Водоотведение         | местная выгребная яма |
| 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)

| №<br>п/п | Наименование цехов и<br>помещений                    | Площадь помещения, кв. м            |                                              |                       |
|----------|------------------------------------------------------|-------------------------------------|----------------------------------------------|-----------------------|
|          |                                                      | столовые,<br>работающие на<br>сырье | столовые,<br>работающие на<br>полуфабрикатах | буфет-<br>раздаточная |
| 1.1      | Складские<br>помещения                               |                                     | 7,6 кв.м                                     |                       |
| 1.2      | Производственные<br>помещения:                       |                                     |                                              |                       |
| 1.2.1    | овощной цех (первичной<br>обработки овощей)          |                                     | —                                            | —                     |
| 1.2.2    | овощной цех (вторичной<br>обработки овощей)          |                                     | —                                            | —                     |
| 1.2.3    | мясо-рыбный цех                                      |                                     | —                                            | —                     |
| 1.2.4    | догоотовочный цех                                    | —                                   | 9,4 кв.м                                     | —                     |
| 1.2.5    | горячий цех                                          |                                     | 19,7 кв.м                                    | —                     |
| 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 обработки<br>яиц                       |                                     |                                              | —                     |
| 1.2.11   | моечная кухонной<br>посуды                           |                                     | 8,2 кв.м                                     | —                     |
| 1.2.12   | моечная столовой посуды                              |                                     | 8,2 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 его<br>выпуска | даты начала<br>его эксплуатации | процент<br>изношенности<br>оборудования<br>(%) |
| 1        | Доготовочный<br>цех                  | Электроводонагреватель               | 1                                             | 2024г.              | 08.2024г.                       | 10%                                            |
| 2        | Холодильное<br>помещение             | Холодильник<br>«Мир»                 | 1                                             | 2010г.              | 09.2019г.                       | 50%                                            |
| 3        | Холодильное<br>помещение             | Холодильник<br>«Саратов»             | 1                                             | 2011г.              | 10.2011г.                       | 50%                                            |
| 4        | Доготовочный<br>цех                  | Машина протир-<br>рез МПР-350М       | 1                                             | 2018г.              | 11.2018г.                       | 20%                                            |
| 5        | Доготовочный<br>цех                  | Морозильная<br>камера Атлант         | 1                                             | 2005                | 2005                            | 70%                                            |
| 6        | Холодильное<br>помещение             | Шкаф<br>среднетемператур-<br>ный     | 1                                             | 2018                | 2018                            | 20%                                            |
| 7        | Горячий цех                          | Плита с<br>электрожарочным<br>шкафом | 2                                             | 2018г.              | 12.2018г.                       | 30%                                            |
| 8        | Горячий цех                          | Зонт вытяжной                        | 1                                             | 2019                | 2019                            | 20%                                            |
| 9        | Горячий цех                          | Фильтр воды<br>Гейзер-3П             | 1                                             | 2012                | 2013                            | 70%                                            |
| 10       | Моечная                              | Ванна моечная                        | 5                                             | 2018                | 2018                            | 20%                                            |
| 11       | Доготовочный<br>цех                  | Мойка 2-х секц                       | 1                                             | 2024г               | 2024г                           | 20%                                            |
| 12       | Складское<br>помещение               | Гигрометр                            | 1                                             | 2019                | 05.04.2019                      | 30%                                            |
| 13       | Раздаточная                          | Мармит                               | 1                                             | 2021                | 2014г                           | 20%                                            |
| 14       | Доготовочный<br>цех                  | Стол<br>производственный             | 5                                             | 2024                | 2024                            | 20%                                            |

## 2. Дополнительные характеристики технологического оборудования

| №<br>п/п | Наименование<br>технологического<br>оборудования | Характеристика оборудования     |                            |                         |                      |                       |                                    |
|----------|--------------------------------------------------|---------------------------------|----------------------------|-------------------------|----------------------|-----------------------|------------------------------------|
|          |                                                  | назначение                      | марка                      | производитель-<br>ность | дата<br>изготовления | срок службы<br>(годы) | сроки профилактического<br>осмотра |
| 1        | Тепловое                                         | Для приготовления блюд          | ЭП4ЖШ                      |                         | 2018                 |                       |                                    |
| 2        | Механическое                                     | Для протирки вареных продуктов  | МПР-350М                   | 350-600                 | 2018                 |                       |                                    |
| 3        | Холодильное                                      | Для хранения продуктов питания  | МИР,<br>Саратов,<br>Атлант |                         | 2010<br>2011<br>2018 |                       |                                    |
| 4        | Весоизмерительное оборудование                   | Для проверки контрольного блюда | Меркус                     |                         | 2018                 |                       |                                    |

### 3. 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<br>обработки<br>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        | Стол обеден<br>6-местный     | 4                                                       | 2018                     | 20%                                            | 24                                                              |
| 2        | Скамейки<br>3-местные        | 8                                                       | 2018                     | 20%                                            | 24                                                              |
|          |                              |                                                         |                          |                                                |                                                                 |

### IX. Характеристика бытовых помещений

| №<br>п/п | Перечень бытовых помещений | Характеристика помещения |                                                        |
|----------|----------------------------|--------------------------|--------------------------------------------------------|
|          |                            | площадь (кв. м)          | количество единиц оборудования для бытовых целей (ед.) |
| 1        | Раздевалка                 | 5,8 кв.м                 | 1 вешалка, 1 тумбочка                                  |
|          |                            |                          |                                                        |
|          |                            |                          |                                                        |

### X. Штатное расписание работников пищеблока

| №<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                                 | 1                  | Средне-специальн    | 6 разряд                | 4 года             | +                 |
| 4        | Рабочий кухни (помощник повара) | -                                 | -                  | -                   | -                       | -                  | -                 |

### 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.) |
|---------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|
| 0                                                                                     | 0                                                                      | 0                                        |

## 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)



(подпись)

У.Н.Камалетдинов.

(расшифровка подписи)