

## **ПАСПОРТ**

**Пищевлока МОБУ СОШ с. Абубакирово МР  
Хайбуллинский район**

ПАСПОРТ  
Пищеблока МОБУ СОШ с .Абубакирово,  
(наименование образовательной организации)

адрес месторасположения с.Абубакирово ,ул.Заки Валиди 18,

телефон 8(34758)2 94 51, эл почта: abubakirovo@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: Билалова Наиля Рахимьяновна

Ответственный за питание обучающихся: Билалова Гульзиган Булатовна

Численность педагогического коллектива, \_\_\_\_ 8\_ чел.

Количество классов по уровням образования \_\_\_\_ 8

Количество посадочных мест : 48

Площадь обеденного зала : 51,70 кв.м

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



II. Состояние уровня охвата горячим питанием обучающихся по возрастным группам 100 %

1. Охват одноразовым горячим питанием обучающихся по возрастным группам

| №<br>п/п | Контингент по группам обучающихся                        | Численность,<br>чел. | Охвачено горячим питанием |                        |
|----------|----------------------------------------------------------|----------------------|---------------------------|------------------------|
|          |                                                          |                      | количество,<br>чел.       | % от числа обучающихся |
| 1        | 2                                                        | 3                    | 4                         | 5                      |
| 1.1      | Учащиеся 1-4 классов – всего,                            | 14                   | 14                        | 100                    |
|          | в том числе учащиеся льготных категорий                  | 14                   | 14                        | 100                    |
| 1.2      | Учащиеся 5-8 классов – всего,                            | 9                    | 9                         | 100                    |
|          | в том числе учащиеся льготных категорий,                 | 4                    | 4                         | 100                    |
|          | в том числе за родительскую плату                        | 5                    | 5                         | 100                    |
| 1        | 2                                                        | 3                    | 4                         | 5                      |
| 1.3      | Учащиеся 9-11 классов – всего,                           | 5                    | 5                         | 100                    |
|          | в том числе учащиеся льготных категорий,                 | 2                    | 2                         | 100                    |
|          | в том числе за родительскую плату                        | 3                    | 3                         | 100                    |
|          | Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего, | 28                   | 28                        | 100                    |
|          | в том числе льготных категорий                           | 20                   | 20                        | 100                    |

2. Охват двухразовым горячим питанием обучающихся по возрастным группам

| №<br>п/п | Контингент по группам обучающихся        | Численность,<br>чел. | Охвачено горячим питанием |                        |
|----------|------------------------------------------|----------------------|---------------------------|------------------------|
|          |                                          |                      | количество,<br>чел.       | % от числа обучающихся |
| 2.1      | Учащиеся 1-4 классов – всего,            |                      |                           |                        |
|          | в том числе учащиеся льготных категорий  | 2                    | 2                         | 100                    |
| 2.2      | Учащиеся 5-8 классов – всего,            |                      |                           |                        |
|          | в том числе учащиеся льготных категорий, | 1                    | 1                         | 100                    |
|          | в том числе за родительскую плату        |                      |                           |                        |
| 2.3      | Учащиеся 9-11 классов – всего,           |                      |                           |                        |

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

III. Тип пищеблока  
столовая работающая на полуфабрикатах

#### IV. Форма организации питания

| Форма предоставления питания                                                     | Самостоятельно                     |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|
| Оператор питания/поставщик                                                       | ИП                                 |
| Адрес местонахождения оператора питания/поставщика                               | с.Байгускарово Хайбуллинский район |
| Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо оператора питания/поставщика | Баймурзина Р.А.                    |
| Контактные данные: тел. / эл. почта                                              | 89279549854                        |
| Дата заключения контракта                                                        | 12.09.2023г.                       |
| Длительность контракта                                                           | 30.12.2023                         |

#### V. Инженерное обеспечение пищеблока

|                       |                       |
|-----------------------|-----------------------|
| Водоснабжение         | собственная скважина  |
| Горячее водоснабжение | водонагреватель       |
| Отопление             | Собственная котельная |
| Водоотведение         | Выгребная яма         |
| Вентиляция помещений  | естественное          |



- VI. Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока
- VII. Проектная мощность школы 180 чел. В одну смену, фактическое количество обучающихся 27 чел.

VIII. 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                           |                                     | 15                                           |                       |
| 1.2      | Производственные<br>помещения:                   |                                     | 26,2                                         |                       |
| 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    | доготовочный цех                                 | —                                   |                                              | —                     |
| 1.2.5    | горячий цех                                      |                                     |                                              | —                     |
| 1.2.6    | холодный цех                                     |                                     |                                              | —                     |
| 1.2.7    | мучной цех                                       |                                     | —                                            | —                     |
| 1.2.8    | раздаточная                                      |                                     |                                              |                       |
| 1.2.9    | помещение (или место) для<br>резки хлеба         |                                     |                                              |                       |
| 1.2.10   | помещение для обработки яиц                      |                                     |                                              | —                     |
| 1.2.11   | моечная кухонной посуды                          |                                     |                                              | —                     |
| 1.2.12   | моечная столовой посуды                          |                                     |                                              | —                     |
| 1.2.13   | моечная и кладовая тары                          |                                     |                                              | —                     |
| 1.2.14   | производственное помещение<br>буфета-раздаточной | —                                   | —                                            |                       |
| 1.2.15   | Посудомоечная буфета-<br>раздаточной             | —                                   | —                                            |                       |
| 1.3      | Комната для приема пищи<br>(персонал)            |                                     | 51,7                                         |                       |
|          |                                                  |                                     |                                              |                       |
|          |                                                  |                                     |                                              |                       |

## 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>(%) |
|          | кухня                                | Плита эл                                          | 1                                             |                     |                                 | 80                                             |
|          |                                      | Зонт<br>винтеляционный                            | 1                                             |                     |                                 | 50                                             |
|          |                                      | Столы<br>производственные                         | 6                                             |                     |                                 | 50                                             |
|          |                                      | Моечная ванна 1-<br>или 2-х<br>секционная         | 2                                             |                     |                                 | 50                                             |
|          |                                      | Весы электронны<br>для готовой<br>продукции       | 1                                             |                     |                                 | 50                                             |
|          |                                      | Стеллаж (шкаф)<br>для хранения<br>столовой посуды | 1                                             |                     |                                 | 50                                             |
|          |                                      | Шкаф<br>холодильный<br>среднетемперату<br>рный    | 2                                             |                     |                                 | 50                                             |

## 3. Дополнительные характеристики технологического оборудования

| №<br>п/п | Наименование<br>технологичес-кого<br>оборудования | Характеристика оборудования |       |                         |                      |                       |                                         |
|----------|---------------------------------------------------|-----------------------------|-------|-------------------------|----------------------|-----------------------|-----------------------------------------|
|          |                                                   | назначение                  | марка | производитель-<br>ность | дата<br>изготовления | срок службы<br>(годы) | сроки профилак-<br>тического<br>осмотра |
| 1        | Тепловое                                          |                             |       |                         |                      |                       |                                         |
| 2        | Механическое                                      |                             |       |                         |                      |                       |                                         |
| 3        | Холодильное                                       |                             |       |                         |                      |                       |                                         |
| 4        | Весоизмери-<br>тельноеоборудова<br>ние            |                             |       |                         |                      |                       |                                         |



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 старого<br>оборудования | Ф.И.О.<br>ответственного за<br>состояние оборудования | график санитарной<br>обработки оборудования |
| 1        | Тепловое                                              |                                  |                                                              |                       |                                                              |                                                       |                                             |
|          |                                                       |                                  |                                                              |                       |                                                              |                                                       |                                             |
| 2        | Механическое                                          |                                  |                                                              |                       |                                                              |                                                       |                                             |
|          |                                                       |                                  |                                                              |                       |                                                              |                                                       |                                             |
| 3        | Холодильное                                           |                                  |                                                              |                       |                                                              |                                                       |                                             |
|          |                                                       |                                  |                                                              |                       |                                                              |                                                       |                                             |
| 4        | Весоизмери-<br>тельное<br>оборудование                |                                  |                                                              |                       |                                                              |                                                       |                                             |
|          |                                                       |                                  |                                                              |                       |                                                              |                                                       |                                             |

IX. 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(ед.<br>)           | дата его<br>приобретения | процент<br>изношенности<br>оборудования (%) | количество<br>посадоч-ных<br>мест в<br>обеденном<br>зале(ед.) |
|          | Столы<br>обеденные           | 8                                                       | 2017                     | 40                                          | 48                                                            |
|          | Стулья                       | 16                                                      | 2017                     | 40                                          | 48                                                            |
|          |                              |                                                         |                          |                                             |                                                               |

### Х. Характеристика бытовых помещений

| №<br>п/п | Перечень бытовых помещений | Характеристика помещения |                                                             |
|----------|----------------------------|--------------------------|-------------------------------------------------------------|
|          |                            | площадь (кв. м)          | количество единиц<br>оборудования для бытовых<br>целей(ед.) |
|          | Складские помещения        | 15                       | 2                                                           |
|          |                            |                          |                                                             |
|          |                            |                          |                                                             |

### XI. Штатное расписание работников пищеблока

| №<br>п/п | Наименование<br>должностей            | Характеристика персонала столовой |                         |                        |                              |                       |                      |
|----------|---------------------------------------|-----------------------------------|-------------------------|------------------------|------------------------------|-----------------------|----------------------|
|          |                                       | количество<br>ставок              | укомплек-<br>тованность | базовое<br>образование | квалификацион-<br>ный разряд | стаж работы<br>(годы) | наличие<br>медкнижки |
| 1        | Заведующий<br>производством           | 1                                 | 1                       |                        |                              | 17/7                  | +                    |
| 2        | Технолог                              |                                   |                         |                        |                              |                       |                      |
| 3        | Повар                                 | 1                                 | 1                       |                        | 4                            | 31/2                  | +                    |
| 4        | Рабочий кухни<br>(помощник<br>повара) |                                   |                         |                        |                              |                       |                      |

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

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



## ХII. Перечень нормативных и технологических документов

- 1) основное организованное меню для детей 7-11 лет, 12 лет и старше
- 2) ежедневное меню;
- 3) меню-раскладка;
- 4) технологические карты (ТК);
- 5) накопительная ведомость;
- 6) график приема пищи;
- 7) гигиенический журнал (сотрудники);
- 8) журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- 9) журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- 10) журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- 11) журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- 12) ведомость контроля за рационом питания;
- 13) приказ о составе бракеражной комиссии;
- 14) акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока по организации питания к новому учебному году;
- 15) программа по совершенствованию системы организации питания обучающихся;
- 16) положение об организации питания обучающихся;
- 17) положение о бракеражной комиссии;
- 18) приказ об организации питания;
- 19) должностные инструкции персонала пищеблока;
- 20) программа производственного контроля, основанная на принципах HACCP;
- 21) требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы;
- 22) наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания.

Директор  
общеобразовательной организации  
(организатора питания) \_\_\_\_\_ Билалова Н.Р.».  
(подпись) (расшифровка подписи)

