

## ПАСПОРТ

пищеблока муниципальной бюджетной общеобразовательной школы д.Чураево  
муниципального района Альшеевский район Республики Башкортостан,  
(наименование образовательной организации)

адрес месторасположения 452115,Россия,РБ,Альшеевский  
район,д. Чураево,ул.Школьная,40/1,

телефон 8(3475)438437, эл почта:churaevo@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

**ХII. Перечень нормативных и технологических документов I. Общие сведения об образовательной организации**

(указывается следующая информация):

Руководитель образовательной организации Султангареева З.Г.

Ответственный за питание обучающихся Ларымбаева А.Р.

Численность педагогического коллектива, 11 чел.

Количество классов по уровням образования 8

Количество посадочных мест 20 Площадь  
обеденного зала 20 кв.м.

| №<br>п/п | Класс   | Количество<br>классов | Численность обучающихся, чел. |                                   |
|----------|---------|-----------------------|-------------------------------|-----------------------------------|
|          |         |                       | всего                         | в том числе льготной<br>категории |
| 1        | 1 класс | 1                     | 2                             | 1                                 |
| 2        | 2 класс | 1                     | 2                             | 0                                 |
| 3        | 3 класс | 1                     | 5                             | 1                                 |
| 4        | 4 класс | 0                     | 0                             | 0                                 |
| 5        | 5 класс | 1                     | 3                             | 0                                 |
| 6        | 6 класс | 1                     | 5                             | 0                                 |
| 7        | 7 класс | 1                     | 4                             | 0                                 |
| 8        | 8 класс | 1                     | 5                             | 1                                 |
| 9        | 9 класс | 1                     | 4                             | 1                                 |

**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, чел.          | % от числа<br>обучающихся |
| 1        | 2                                    | 3                    | 4                         | 5                         |
| 1.1      | Учащиеся 1-4 классов –<br>всего,     | 10                   | 10                        | 100                       |

|     |                                                          |    |    |     |
|-----|----------------------------------------------------------|----|----|-----|
|     | в том числе учащиеся льготных категорий                  | 2  | 2  | 100 |
| 1.2 | Учащиеся 5-8 классов – всего,                            | 17 | 17 | 100 |
|     | в том числе учащиеся льготных категорий,                 | 1  | 1  | 100 |
|     | в том числе за родительскую плату                        | 16 | 16 | 100 |
| 1   | 2                                                        | 3  | 4  | 5   |
| 1.3 | Учащиеся 9-11 классов – всего,                           | 4  | 4  | 100 |
|     | в том числе учащиеся льготных                            | 1  | 1  | 100 |
|     | категорий,                                               | 0  | 0  | 0   |
|     | в том числе за родительскую плату                        | 3  | 3  | 100 |
|     | Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего, | 31 | 31 | 100 |
|     | в том числе льготных категорий                           | 5  | 5  | 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,            | 0                    | 0                         | 0                      |
|          | в том числе учащиеся льготных категорий  | 0                    | 0                         | 0                      |
| 2.2      | Учащиеся 5-8 классов – всего,            | 0                    | 0                         | 0                      |
|          | в том числе учащиеся льготных категорий, | 0                    | 0                         | 0                      |
|          | в том числе за родительскую плату        | 0                    | 0                         | 0                      |

|     |                                                          |   |   |   |
|-----|----------------------------------------------------------|---|---|---|
| 2.3 | Учащиеся 9-11 классов – всего,                           | 0 | 0 | 0 |
|     | в том числе учащиеся льготных категорий                  | 0 | 0 | 0 |
|     | в том числе за родительскую плату                        | 0 | 0 | 0 |
|     | Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего, | 0 | 0 | 0 |
|     | в том числе льготных категорий                           | 0 | 0 | 0 |

III. Тип пищеблока (столовая на сырье, столовая, работающая на полуфабрикатах, буфетраздаточная)

IV. Форма организации питания

| Форма предоставления питания                                                     | Самостоятельно/аутсорсинг                                                     |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| Оператор питания/поставщик                                                       | Резяпов А.Я.                                                                  |
| Адрес местонахождения оператора питания/поставщика                               | 452112, Республика Башкортостан,Альшеевский район,с.Раевский,ул.н.гагарина,1а |
| Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо оператора питания/поставщика | Рязяпов А. Я                                                                  |
| Контактные данные: тел. / эл. почта                                              | +7 347 542-35-50, 89876287052, rezyapov.1977@mail.ru                          |
| Дата заключения контракта                                                        | 01.09.2024-31.05.2025                                                         |
| Длительность контракта                                                           | 1 год                                                                         |

V. Инженерное обеспечение пищеблока

|                       |                                                                                             |
|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| Водоснабжение         | (централизованное, собственная скважина, другие ведомственные источники)                    |
| Горячее водоснабжение | (централизованное, собственная котельная, водонагреватель, резервное горячее водоснабжение) |
| Отопление             | (централизованное, собственная котельная)                                                   |
| Водоотведение         | (централизованное, локальные сооружения, другие)                                            |
| Вентиляция помещений  | (естественная, искусственная, 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 помещений              | Площадь помещения, кв. м         |                                           |                  |
|----------|---------------------------------------------|----------------------------------|-------------------------------------------|------------------|
|          |                                             | столовые,<br>работающие на сырье | столовые,<br>работающие на полуфабрикатах | буфетраздаточная |
| 1.1      | Складские помещения                         | -                                | 4                                         | -                |
| 1.2      | Производственные помещения:                 | -                                | 20                                        | -                |
| 1.2.1    | овощной цех<br>(первичной обработки овощей) |                                  | —                                         | —                |

|        |                                                    |   |    |   |
|--------|----------------------------------------------------|---|----|---|
| 1.2.2  | овощной цех<br>(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)<br>для резки хлеба           |   | да |   |
| 1.2.10 | помещение для<br>обработки<br>яиц                  | - | -  | — |
| 1.2.11 | моечная кухонной<br>посуды                         | - | -  | — |
| 1.2.12 | моечная столовой<br>посуды                         | - | 20 | — |
| 1.2.13 | моечная и кладовая тары                            |   | 20 | — |
| 1.2.14 | производственное<br>помещение<br>буфетараздаточной | — | —  |   |
| 1.2.15 | посудомоечная буфета-<br>раздаточной               | — | —  |   |
| 1.3    | Комната для приема<br>пищи (персонал)              |   | 19 |   |

## 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>(%) |
|          |                                      |                              |                                               |                     |                                 |                                                |
|          |                                      |                              |                                               |                     |                                 |                                                |

### 3. Дополнительные характеристики технологического оборудования

2

3

#### 9.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования

4

| № п/п | Наименование оборудования     | Характеристика мероприятий       |                                                      |                    |                                                        |
|-------|-------------------------------|----------------------------------|------------------------------------------------------|--------------------|--------------------------------------------------------|
|       |                               | наличие договора на техосмотр    | наличие договора на проведение метрологических работ | Проведение ремонта | план приобретения нового и замены старого оборудования |
| 1.    | Тепловое                      |                                  |                                                      |                    |                                                        |
|       | Плита электрическая 4-х конф. | Имеется № 8\22 –ТОЭ от 10.01.22г |                                                      |                    |                                                        |
| 2.    | Механическое                  |                                  |                                                      |                    |                                                        |
|       | Электромясорубка              | Имеется № 8\22 –ТОЭ от 10.01.22г |                                                      |                    |                                                        |
| 3.    | Холодильное                   |                                  |                                                      |                    |                                                        |
|       | холодильники                  | Имеется № 8\22 –ТОЭ от 10.01.22г |                                                      |                    |                                                        |
| 4.    | Весоизмерительное             |                                  |                                                      |                    |                                                        |
|       | Весы                          |                                  | Имеется № 42-148\П\Р от 07.04.2022                   |                    |                                                        |

### VIII. Характеристика бытовых помещений

|                                    | Площадь | Оборудование |
|------------------------------------|---------|--------------|
| Сан.узел для сотрудников пищеблока | 2,5     |              |
| Гардеробная персонала              | 1,5     |              |
| Душевые для сотрудников пищеблока  | -       |              |

| Набор помещений | Площадь<br>б,<br>м² | Наименование оборудования<br>(дополнить при необходимости) | Кол-во шт. | Недостающее оборудование согласно требованиям действующих СанПиН |             |
|-----------------|---------------------|------------------------------------------------------------|------------|------------------------------------------------------------------|-------------|
|                 |                     |                                                            |            | наименование                                                     | кол-во штук |
| Обеденный зал   | 19                  | Столы обеденные                                            | 6          |                                                                  |             |
|                 |                     | Стулья                                                     | 12         |                                                                  |             |
|                 |                     | Раковины для мытья рук                                     | 2          |                                                                  |             |
|                 |                     | Электрополотенца                                           | 2          |                                                                  |             |
|                 |                     | Другое                                                     | -          |                                                                  |             |
| Горячий цех     | 20.2                | Плита электрическая 4-х конф.                              | 1          |                                                                  |             |
|                 |                     | Зонт вентиляционный                                        | 1          |                                                                  |             |
|                 |                     | Столы производственные                                     | 4          |                                                                  |             |
|                 |                     | Моечная ванна 1-о или 2-х секционная                       | 7          |                                                                  |             |
|                 |                     | Весы электронные для готовой продукции                     | 1          |                                                                  |             |
|                 |                     | Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)            | 1          |                                                                  |             |
|                 |                     | Миксер 10-20л                                              | 1          |                                                                  |             |
|                 |                     | Хлеборезка                                                 |            |                                                                  |             |
|                 |                     | Шкаф для хранения хлеба                                    | 1          |                                                                  |             |
|                 |                     | Подставки под кухонный инвентарь                           | 1          |                                                                  |             |
|                 |                     | Стеллаж кухонный настенный                                 | 1          |                                                                  |             |
|                 |                     | Раковина для мытья рук                                     | 1          |                                                                  |             |
|                 |                     | Другое (умывальник)                                        |            |                                                                  |             |

|                                                         |     |                                                                                  |   |  |  |
|---------------------------------------------------------|-----|----------------------------------------------------------------------------------|---|--|--|
| Холодный цех                                            |     | Стол производственный                                                            | 1 |  |  |
|                                                         |     | Весы электронные                                                                 | 1 |  |  |
|                                                         |     | Шкаф холодильный среднетемпературный                                             | 1 |  |  |
|                                                         |     | Бактерицидная установка                                                          | 1 |  |  |
|                                                         |     | Моечная ванна                                                                    | 1 |  |  |
|                                                         |     | Весы электронные                                                                 | 1 |  |  |
|                                                         |     | Раковина для мытья рук                                                           | 1 |  |  |
| Доготовочный цех                                        |     | Стол производственный                                                            | 1 |  |  |
|                                                         |     | Моечная ванна                                                                    | 2 |  |  |
|                                                         |     | овощерезательная машина с протирачной насадкой и мясорубка для готовой продукции | 1 |  |  |
|                                                         |     | Весы электронные                                                                 |   |  |  |
|                                                         |     | Раковина для мытья рук                                                           |   |  |  |
| Моечная кухонной посуды и инвентаря                     | 7.3 | Моечная ванна 2-х секц.                                                          | 3 |  |  |
|                                                         |     | Стеллаж кухонный                                                                 | 1 |  |  |
|                                                         |     | Зонт вентиляционный                                                              | 1 |  |  |
|                                                         |     | Водонагреватель                                                                  | 1 |  |  |
|                                                         |     | Раковина для мытья рук                                                           | 1 |  |  |
| Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря | 3,0 | Шкаф для уборочного инвентаря                                                    |   |  |  |
|                                                         |     | Душевой поддон                                                                   | 1 |  |  |
|                                                         |     | Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств                               |   |  |  |
|                                                         |     | Раковина для мытья рук                                                           |   |  |  |

# IX. 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           | -                                 | -                       | -                      | -                            | -                     | -                    |
| 2        | Технолог                              | -                                 | -                       | -                      | -                            | -                     | -                    |
| 3        | Повар                                 | 1                                 | 1                       | Ср.спец                |                              | 3                     |                      |
| 4        | Рабочий кухни<br>(помощник<br>повара) | -                                 | -                       | -                      | -                            | -                     | -                    |

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

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

## XII. 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)



Султангареева З.Г.  
(расшифровка подписи)

