

## ПАСПОРТ

пищеблока Филиал муниципального общеобразовательного бюджетного учреждения средняя общеобразовательная школа №2 с.Верхние Киги муниципального района Кигинский район Республики Башкортостан основная общеобразовательная школа д.Тугузлы

адрес место расположения: 452511, Республика Башкортостан, Кигинский район, д. Тугузлы, ул. Мира д.47

телефон: (834748)3-62-43, эл. почта: tuguzl\_school@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 **Янгирова Венера Галимьяновна**

Ответственный за питание обучающихся **Янгирова Венера Галимьяновна**

Численность педагогического коллектива, чел. **10**

Количество классов по уровням образования **9**

Количество посадочных мест **40 (для воспитанников – 20)**

Площадь обеденного зала, кв.м **30,2**

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

## 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,                                  | 17                   | 17                        | 100                       |
|          | в том числе обучающиеся<br>льготных категорий                   | 17                   | 17                        | 100                       |
| 1.2      | Обучающиеся 5-8 классов<br>всего,                               | 15                   | 15                        | 100                       |
|          | в том числе обучающиеся<br>льготных категорий,                  | 5                    | 5                         | 100                       |
|          | в том числе за<br>родительскую плату                            | 10                   | 10                        | 100                       |
| 1.3      | Обучающиеся 9-11 классов<br>всего,                              | 2                    | 2                         | 100                       |
|          | в том числе обучающиеся<br>льготных категорий,                  | 1                    | 1                         | 100                       |
|          | в том числе за<br>родительскую плату                            | 1                    | 1                         | 100                       |
|          | Общее количество<br>обучающихся всех<br>возрастных групп, всего | 34                   | 34                        | 100                       |
|          | в том числе обучающиеся<br>льготных категорий                   | 23                   | 23                        | 100                       |

**2.Охват двухразовым 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 |
| 2.1      | Обучающиеся 1-4 классов<br>всего,                   | 3                    | 3                         | 100                       |
|          | в том числе обучающиеся<br>льготных категорий       | 3                    | 3                         | 100                       |
| 2.2      | Обучающиеся 5-8 классов<br>всего,                   | 3                    | 3                         | 100                       |
|          | в том числе обучающиеся<br>льготных категорий       | 3                    | 3                         | 100                       |
|          | в том числе за<br>родительскую плату                |                      |                           |                           |
| 2.3      | Обучающиеся 9-11 классов<br>всего,                  | 1                    | 1                         | 100                       |
|          | в том числе обучающиеся<br>льготных категорий       | 1                    | 1                         | 100                       |
|          | в том числе за<br>родительскую плату                | 1                    | 1                         | 100                       |
|          | Общее количество всех<br>возрастных групп<br>всего, | 7                    | 7                         | 100                       |
|          | в том числе льготных<br>категорий                   | 7                    | 7                         | 100                       |



### III. Тип пищеблока столовая на сырье

#### IV. Форма организации питания

|                                                |                                                              |
|------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| Форма предоставления питания                   | Самостоятельно                                               |
| Поставщик                                      | ООО «Ариада»                                                 |
| Адрес местонахождения поставщика               | 452500, Кигинский район, с. Верхние Киги, ул. Солнечная, д.6 |
| Фамилия, имя отчество руководителя, поставщика | Зайнуллина Г.Р.                                              |
| Контактные данные: тел./эл. почта              | 8-905-001-81-81                                              |

|                                                |                                                                |
|------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|
| Форма предоставления питания                   | Самостоятельно                                                 |
| Поставщик                                      | ООО «Союз»                                                     |
| Адрес местонахождения поставщика               | 452500, РБ, Кигинский район, с. Верхние Киги, ул. Рослова, д.1 |
| Фамилия, имя отчество руководителя, поставщика | Низамутдинова А.Г.                                             |
| Контактные данные: тел./эл. почта              | 8-906-373-71-12                                                |

|                                                |                                                                |
|------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|
| Форма предоставления питания                   | Самостоятельно                                                 |
| Поставщик                                      | ИП Миннихметов М.А.                                            |
| Адрес местонахождения поставщика               | 452500, РБ, Кигинский район, с. Верхние Киги, ул. Айская, д.45 |
| Фамилия, имя отчество руководителя, поставщика | Миннихметов М.А.                                               |
| Контактные данные: тел./эл. почта              | 8-906-106-85-73                                                |

|                                                |                                                                    |
|------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| Форма предоставления питания                   | Самостоятельно                                                     |
| Поставщик                                      | ИП Глава КФХ Шакиров Д.Ш.                                          |
| Адрес местонахождения поставщика               | 452506, РБ, Кигинский район, д. Кургашево, ул. Салавата Юлаева, 28 |
| Фамилия, имя отчество руководителя, поставщика | Шакиров Д.Ш.                                                       |
| Контактные данные: тел./эл. почта              | 8-961-367-64-60                                                    |

|                                                |                                                                  |
|------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| Форма предоставления питания                   | Самостоятельно                                                   |
| Поставщик                                      | ИП Кужин Р.Г.                                                    |
| Адрес местонахождения поставщика               | 452500, РБ, Кигинский район, с. Верхние Киги, ул. Техническая, 6 |
| Фамилия, имя отчество руководителя, поставщика | Кужин Р.Г.                                                       |
| Контактные данные: тел./эл. почта              | 8-962-544-94-93                                                  |

|                                                |                                       |
|------------------------------------------------|---------------------------------------|
| Форма предоставления питания                   | Самостоятельно                        |
| Поставщик                                      | ГАУ РБ «Молочная кухня»               |
| Адрес местонахождения поставщика               | 450000, РБ, г. Уфа, ул. Зорге, д. 9/3 |
| Фамилия, имя отчество руководителя, поставщика | Галанов К.А.                          |
| Контактные данные: тел./эл. почта              | 8-987-600-08-28                       |

#### V. Инженерное обеспечение пищеблока

|                       |                       |
|-----------------------|-----------------------|
| Водоснабжение         | Центральная           |
| Горячее водоснабжение | Водонагреватель,      |
| Отопление             | Собственная котельная |
| Водоотведение         | Локальные сооружения  |
| 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 помещений           | Площадь помещения,<br>кв.м |
|----------|------------------------------------------|----------------------------|
| 1.1      | Складские помещения                      | 14,2                       |
| 1.2      | Производственные помещения:              |                            |
| 1.2.1    | Овощной цех (первичной обработки овощей) | 11,03                      |
| 1.2.2    | Овощной цех (вторичной обработки овощей) | 11,03                      |
| 1.2.3    | Мясо – рыбный цех                        | 11,03                      |
| 1.2.4    | Горячий цех                              | 9,5                        |
| 1.2.5    | Моечная столовой и кухонной посуды       | 5,6                        |
| 1.3      | Обеденный зал                            | 30,2                       |



## 2. Характеристика технологического оборудования пищеблока

| №<br>п/п | Наименование<br>цехов и помещений                 | Характеристика оборудования          |                                     |                  |                                 |                                          |
|----------|---------------------------------------------------|--------------------------------------|-------------------------------------|------------------|---------------------------------|------------------------------------------|
|          |                                                   | Наименование оборудования            | Количество<br>оборудования<br>(ед.) | Дата его выпуска | Дата начала его<br>эксплуатации | Процент изношенности<br>оборудования (%) |
| 1        | Складские<br>помещения                            | Холодильник «Индезит»                | 1                                   | 2012г.           | 2012г.                          | 100                                      |
|          |                                                   | Холодильник «Бирюса»                 | 1                                   | 2005г.           | 2005г.                          | 100                                      |
|          |                                                   | Холодильник «Полюс»                  | 1                                   | 2007г.           | 2007г.                          | 100                                      |
|          |                                                   | Эл. весы « Seller»                   | 1                                   | 2014г            | 2015г                           | 100                                      |
| 2        | Овощной цех<br>(первичной<br>обработки<br>овощей) | Ванна моечная-1-хсекц.               | 1                                   | 2021г.           | 2021г.                          | 30                                       |
|          |                                                   | Стол неж. производ<br>600*600*860    | 1                                   | 2021г.           | 2021г.                          | 30                                       |
|          |                                                   | Раковина для мытья рук               | 1                                   | 2003г.           | 2003г.                          | 100                                      |
| 3        | Овощной цех<br>(вторичной<br>обработки<br>овощей) | Ванна моечная 1-секц.                | 1                                   | 2021г.           | 2021г.                          | 30                                       |
|          |                                                   | Стол неж. производ<br>1000*600*860   | 1                                   | 2021г.           | 2021г.                          | 30                                       |
|          |                                                   | Стол неж. производ.<br>600*600*860   | 1                                   | 2021г.           | 2021г.                          | 30                                       |
|          |                                                   | Водонагреватель<br>«Garanterm», 15л. | 1                                   | 2021г.           | 2021г.                          | 30                                       |
| 4        | Мясо – рыбный<br>цех                              | Ванна моечная 1 секц.                | 3                                   | 2021г            | 2021г.                          | 30                                       |
|          |                                                   | Ванна моечная 3 секц.                | 1                                   | 2021г.           | 2021г.                          | 30                                       |
|          |                                                   | Стол неж. производ.<br>600*600*860   | 4                                   | 2021г.           | 2021г.                          | 30                                       |
|          |                                                   | Электромясорубка<br>МИМ8             | 1                                   | 2012г.           | 2012г                           | 100                                      |
|          |                                                   | Эл. весы « Seller »                  | 1                                   | 2014г            | 2015г                           | 100                                      |
|          |                                                   | Водонагреватель<br>«Garanterm», 15л. | 1                                   | 2021г.           | 2021г.                          | 30                                       |



|   |                                          |                                              |   |        |        |     |
|---|------------------------------------------|----------------------------------------------|---|--------|--------|-----|
| 5 | Горячий цех                              | Зонт вентиляционный<br>ЗВО-1800              | 1 | 2021г. | 2021г. | 30  |
|   |                                          | Стол неж производ<br>1000*600*860            | 2 | 2021г. | 2021г. | 30  |
|   |                                          | Электрическая плита 4х<br>комфорочная ЭП-4ЖШ | 1 | 2012г. | 2012г. | 100 |
|   |                                          | Котел пищеварочный                           | 1 | 2012г. | 2012г. | 100 |
|   |                                          | Водонагреватель<br>«Zerten», 30л.            | 1 | 2021г. | 2021г. | 30  |
|   |                                          | Холодильник «Pozis»                          | 1 | 2003г. | 2003г. | 100 |
| 6 | Место для резки<br>хлеба                 | Стол неж производ<br>1200*600*860            | 1 | 2003г. | 2003г. | 100 |
| 7 | Моечная<br>кухонной и<br>столовой посуды | Ванна моечная 2-секц                         | 2 | 2021г. | 2021г. | 30  |
|   |                                          | Ванна моечная 3-секц.                        | 1 | 2021г. | 2021г. | 30  |
|   |                                          | Стол неж производ<br>1000*600*860            | 1 | 2021г. | 2021г. | 30  |
|   |                                          | Зонт вентиляционный                          | 1 | 2021г. | 2021г. | 30  |
|   |                                          | Стеллаж кухонный                             |   |        |        |     |
|   |                                          | СПЛн 1000*600*860                            | 1 | 2021г. | 2021г. | 30  |
|   |                                          | Раковина для мытья рук                       | 1 | 2012г. | 2012г. | 100 |
|   |                                          | Водонагреватель<br>«Oasis», 30л.             | 1 | 1      | 1      | 1   |

## 3. Дополнительные характеристики технологического оборудования

| №<br>п/п | Наименование<br>технологического<br>оборудования                                                                  | назначение                                                                                                 | Дата<br>изготовления                 | срок службы | Срок<br>профилактического<br>осмотра |
|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|-------------|--------------------------------------|
| 1        | <b>Тепловое</b><br>Электрическая плита 4х<br>конфорочная ЭП-4ЖШ                                                   | для приготовления<br>горячих блюд                                                                          | 2003г.                               | 10л.        | 1 раз в квартал                      |
| 2        | <b>Механическое</b><br>Мясорубка МИМ 8                                                                            | для обработки продуктов<br>питания и<br>продовольственного<br>сырья                                        | 2012г.                               | 10л.        | 1 раз в квартал                      |
| 3        | <b>Холодильное</b><br>Холодильник «Индезит»<br>Холодильник «POZIS»<br>Холодильник «Бирюса»<br>Холодильник «Полюс» | для хранения:<br>- замороженного<br>продовольственного<br>сырья;<br>- скоропортящихся<br>продуктов питания | 2012г.<br>2003г.<br>2005г.<br>2007г. | 10л.        | 1 раз в месяц                        |
| 4        | <b>Вес измерительное<br/>оборудование</b><br><br>Эл. весы «Seller »<br>Эл. весы «Seller »                         | для взвешивания<br>продовольственного сырья<br>и продуктов питания                                         | 2014г                                | 10л         | 1 раз в год                          |

#### 4. Дополнительные характеристики обслуживания оборудования

| №<br>п<br>/<br>п | Наименование<br>технологического<br>оборудования                                                                  | Характеристика мероприятий                  |                                                                   |                       |                                                                    |                                                          |                                                   |
|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|-----------------------|--------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
|                  |                                                                                                                   | Наличие<br>договора<br>на<br>техосмотр      | наличие<br>договора на<br>проведение<br>метрологическ<br>их работ | Проведение<br>ремонта | План<br>приобретения<br>нового и<br>замена старого<br>оборудования | Ф.И.О.<br>ответственного<br>за состояние<br>оборудования | График<br>санитарной<br>обработки<br>оборудования |
| 1                | <b>Тепловое</b><br>Электрическая плита 4х<br>комфорочная<br>ЭП-4ЖШ<br>Пищеварочный котел                          | <b>№ 5<br/>от 02<br/>сентября<br/>2024</b>  | -                                                                 |                       | 2028 г.                                                            |                                                          | ежедневно                                         |
| 2                | <b>Холодильное</b><br>Холодильник «Индезит»<br>Холодильник «POZIS»<br>Холодильник «Бирюса»<br>Холодильник «Полюс» | <b>№ 5<br/>от 02<br/>сентября<br/>2024</b>  | -                                                                 |                       | 2028г.                                                             |                                                          | ежедневно                                         |
| 3                | <b>Механическое</b><br>Мясорубка МИМ 8<br>Весоизмерительные<br>оборудования.                                      | <b>№ 5<br/>от 02<br/>сентября<br/>2024</b>  | -                                                                 |                       | 2028                                                               |                                                          | ежедневное                                        |
| 4                | Весомизмерительные<br>оборудования.                                                                               | <b>№ 5<br/>от 02<br/>сентября<br/>2024-</b> |                                                                   |                       | 2025                                                               |                                                          | ежедневно                                         |



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

| №<br>п/п | Наименование<br>оборудования | Характеристика оборудования столовой, площадь (кв.м) |                          |                                                |                                                              |
|----------|------------------------------|------------------------------------------------------|--------------------------|------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
|          |                              | количество единиц<br>оборудования (ед)               | дата его<br>приобретения | процент<br>изношенности<br>оборудования<br>(%) | количество<br>посадочных<br>мест в<br>обеденном<br>зале (ед) |
| 1        | Стол обеденный               | 8                                                    | 2012г.                   | 100                                            | 40                                                           |
| 2        | Стулья                       | 30                                                   | 2012г.                   | 100                                            |                                                              |

### IX. Характеристика бытовых помещений

| №<br>п/п<br>п/п | Перечень бытовых помещений | Характеристика помещения |                                                        |
|-----------------|----------------------------|--------------------------|--------------------------------------------------------|
|                 |                            | площадь (кв. м)          | количество единиц оборудования для бытовых целей (ед.) |
| 1               | Комната персонала          | 12                       | 2                                                      |

### X. Штатное расписание работников пищеблока

| №<br>п/п | Наименование должностей | Характеристика персонала столовой |                    |                     |                         |             |                   |
|----------|-------------------------|-----------------------------------|--------------------|---------------------|-------------------------|-------------|-------------------|
|          |                         | количество ставок                 | укомплектованность | базовое образование | квалификационный разряд | стаж работы | наличие медкнижки |
| 1        | Повар                   | 1                                 | 100%               | среднее             | 4                       | 8           | есть              |
| 2        | Повар                   | 0,5                               | 100%               | среднее             | 3                       | 2           | есть              |

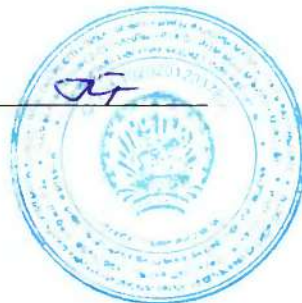
### XI. Организация прохождения практики студентов профильных колледжей на базе общеобразовательных организаций

| Количество общеобразовательных организаций, организовавших прохождение практики (ед.) | Количество студентов, прошедших практику в текущем учебном году (чел.) | Из них количество трудоустроенных (чел.) |
|---------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|
| 0                                                                                     | 0                                                                      | 0                                        |

## 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. 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. график дежурства преподавателей в столовой;
15. проверки состояния готовности пищеблока по организации питания к новому учебному году;
16. программа по совершенствованию системы организации питания обучающихся;
17. положение об организации питания обучающихся;
18. положение о бракеражной комиссии;
19. приказ об организации питания;
20. должностные инструкции персонала пищеблока;
21. программа производственного контроля, основанная на принципах ХАССП:
22. требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы;
23. наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания.

Директор  
общеобразовательной организации \_\_\_\_\_



*Набигуллин А.Ф.*