

ПАСПОРТ

пищеблока муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
«Средняя общеобразовательная школа №17» городского округа город
Октябрьский Республики Башкортостан,
(наименование образовательной организации)

адрес месторасположения 452614, Республика Башкортостан, г.о. город
Октябрьский, г.Октябрьский, проспект Ленина, зд.24

телефон 8-34767-53763, 8-34767-53924, эл почта: raduga1758@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 директор Овчинникова Ирина Ивановна

Ответственный за питание обучающихся Козлова Наталья Владимировна

Численность педагогического коллектива, 17 чел.

Количество классов по уровням образования НОО-7 классов, ООО -10.

Количество посадочных мест 100

Площадь обеденного зала 49,3 м2

№ п/п	Класс	Количество классов	Численность обучающихся, чел.	
			всего	в том числе льготной категории
1	1 класс	2	51	8
2	2 класс	1	31	5
3	3 класс	2	56	5
4	4 класс	2	62	12
5	5 класс	2	58	3
6	6 класс	2	55	10
7	7 класс	2	64	8
8	8 класс	2	56	5
9	9 класс	2	63	7
10	10 класс	0	0	0
11	11 класс	0	0	0

II. Состояние уровня охвата горячим питанием обучающихся
по возрастным группам

1. Охват одноразовым горячим питанием обучающихся
по возрастным группам

№ п/п	Контингент по группам обучающихся	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием	
			количество, чел.	% от числа обучающихся
1	2	3	4	5
1.1	Учащиеся 1-4 классов – всего,	198	194	98
	в том числе учащиеся льготных категорий	30	0	0
1.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	233	153	66
	в том числе учащиеся льготных категорий,	37	13	35
	в том числе за родительскую плату	196	140	72
1	2	3	4	5
1.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	63	32	51
	в том числе учащиеся льготных категорий,	16	15	94
	в том числе за родительскую плату	54	28	52
	Общее количество учащихся всех	494	379	77

возрастных групп – всего,			
в том числе льготных категорий	83	28	34

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,	198	0	0
	в том числе учащиеся льготных категорий	30	26	87
2.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	233	0	0
	в том числе учащиеся льготных категорий,	30	30	100
	в том числе за родительскую плату	0	0	0
2.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	63	0	0
	в том числе учащиеся льготных категорий	7	6	86
	в том числе за родительскую плату	0	0	0
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	494	62	13
	в том числе льготных категорий	67	62	93

III. Тип пищеблока

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

IV. Форма организации питания

Форма предоставления питания	Аутсорсинг
Оператор питания/поставщик	ООО «Комбинат питания «Октябрьский» городского округа город Октябрьский Республики Башкортостан
Адрес местонахождения оператора питания/поставщика	452616, РБ, г.Октябрьский, ул.Трипольского, д.67
Фамилия, имя отчество руководителя,	Абрамова Татьяна Юрьевна

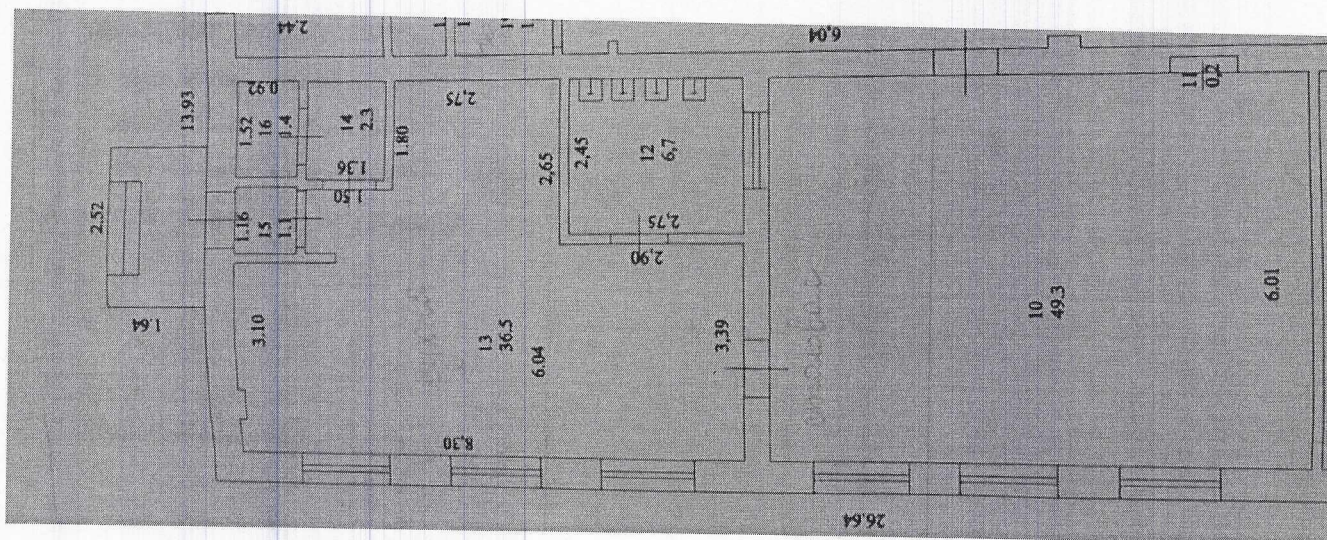
контактное лицо оператора питания/поставщика	
Контактные данные: тел. / эл. почта	8 (34767) 7-07-12, khp07ok@mail.ru
Дата заключения контракта	24.02.2025
Длительность контракта	12.12.2025

V. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	водонагреватель
Отопление	централизованное
Водоотведение	централизованное
Вентиляция помещений	комбинированная

Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока

ПЛАН- СХЕМА ПИЩЕБЛОКА



VI. Материально-техническое оснащение пищеблока:

1. Перечень помещений и их площадь, кв. м

(перечень и площадь помещений в зависимости от типа предоставления питания)

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Площадь помещения, кв. м		
		столовые, работающие на сырье	столовые, работающие на полуфабрикатах	буфет-раздаточная
1.1	Складские помещения	-	3,7	-
1.2	Производственные помещения:	-	43,2	-
1.2.1	овощной цех (первичной обработки овощей)	-	-	-
1.2.2	овощной цех (вторичной обработки овощей)	-	-	-
1.2.3	мясо-рыбный цех	-	-	-

1.2.4	догоотовочный цех	-	-	-
1.2.5	горячий цех	-	36.5	-
1.2.6	холодный цех	-	-	-
1.2.7	мучной цех	-	-	-
1.2.8	раздаточная	-	-	-
1.2.9	помещение (или место) для резки хлеба	-	-	-
1.2.10	помещение для обработки яиц	-	-	-
1.2.11	моечная кухонной посуды	-	6.7	-
1.2.12	моечная столовой посуды	-	-	-
1.2.13	моечная и кладовая тары	-	-	-
1.2.14	производственное помещение буфета-раздаточной	-	-	-
1.2.15	посудомоечная буфета-раздаточной	-	-	-
1.3	Комната для приема пищи (персонал)	-	-	-

2. Характеристика технологического оборудования пищеблока

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Характеристика оборудования				
		наименование оборудования	количество единиц оборудования (ед.)	дата его выпуска	даты начала его эксплуатации	процент изношенности оборудования (%)
1	Складские помещения	-	-	-	-	-
2	Догоотовочный цех	Овощерезка -протирка	1	2007	2025	0
		пароконвектомат	1	2015	2015	40
3	Горячий цех	электроплита	2	2016	2016	40
		Котел пищеварочный	2	2015	2015	40
		Шкаф пекарский	1	2008	2008	67
		Электросковорода	1	2022	2025	0
	Холодный цех	Холодильник	2	2016	2016	37

4		ник				
		Шкаф холодиль ный	1	2020	2020	15
	Мучной цех	-	-	-	-	-
	Раздаточная	Электричес кий мармит	1	2015	2015	40
	Помещение для резки хлеба	-	-	-	-	-
	Моечная кухонной посуды	-	-	-	-	-
	Моечная и кладовая тары	-	-	-	-	-
	Комната для приема пищи (персонал)	-	-	-	-	-

3. Дополнительные характеристики технологического оборудования

№ п/п	Наименование технологичес- кого оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производитель- ность	дата изготовления	срок службы (годы)	сроки профилак- тического осмотра
1	Тепловое	для тепловой обработки продуктов с целью приготовл ения блюд	Электропл плита ПЭМ-048 М-ДШ	60	2016		Текущая -после каждого примен. Генараль н. – раз в квартал
			Котел КПЭМ- 60/9 Т	60	2015		
			Сковорода электричес кая ЭСК-90- 0,27-40-Ч, чугунная чаша,вся нерж	95	2025		
			Шкаф пекарский	33	2008		
2	Механическое	выполнен ия технологи ческих операций по	Мармит 1-х блюд ПМЭС- 70КМ-01	60	2025		Текущая - после каждого примен. Генерал. – раз в
			Протирочна я машина ТОРГМАШ	31	2025		

		первичной переработке пищевых продуктов с целью изменения их свойств (структуры, формы, размеров и т.п.)	(Барановичи) МПР-350М-01				квартал
			Пароконвектомат ПКА-10-1/1BM	60	2015		
3	Холодильное	длительное сохранение и свежести продуктов и блюд	Холодильный шкаф POLAIR	85	2020		Текущая – 1 раз в неделю Генеральная – раз в квартал
			Холодильник «Индезит»	63	2016		
			Шкаф холодильный POLAIR CM105-S (R290)	85	2025		
4	Весоизмерительное оборудование	Определение массы продуктов					

Дополнительные характеристики обслуживания оборудования

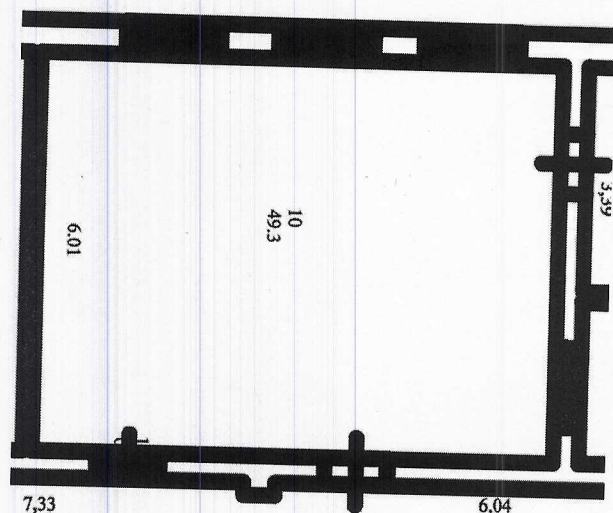
№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика мероприятий					
		наличие договора на техосмотр	наличие договора на проведение метрологических работ	проведение ремонта	план приобретения нового и замена старого оборудования	Ф.И.О. ответственного за состояние оборудования	график санитарной обработки оборудования
1	Механическое	да	да	да	2026	Зам.дир. по АХЧ	Текущая - после каждого примен. Генеральная – в квартал
2	Холодильное	да	да	да	2028	Зам.дир. по АХЧ	Текущая - после каждого

							примен. Генаральн. – в квартал
3	Весоизмери- тельное оборудование	да	да	да	2026	Зам.дир. по АХЧ	Текущая – 1 раз в неделю Генаральн. – в квартал

VII. Характеристика помещения и оборудования, план-схема столовой

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой, площадь (кв.м)				количество посадоч-ных мест в обеденном зале (ед.) (по Санэпид. заключению)
		количество единиц оборудования (ед.)	дата его приобретения	процент изношенности оборудования (%)		
1.	Электроплита ПЭМ-048 М- ДШ	2	2016	40%		49
2.	Мармит 1-х блюд ПМЭС- 70КМ (2 конфорки, 1 полка, подсветк а, 1120мм)	1	2015	40%		
3.	Котел КПЭМ- 60/9 Т	2	2015	40%		
4.	Вытяжной зонт вентиляции	1	2020	20%		
5.	Электросковоро да	1	2022	5%		
6.	Холодильный шкаф POLAIR	1	2020	15%		
7.	Шкаф пекарский	1	2008	67%		
8.	Протирачная машина	1	2007	69%		
9.	Холодильник «Индезит»	2	2016	37%		
10.	Пароконвектом ат ПКА-10- 1/1ВМ	1	2015	40%		
11.	Столы обеденные		2005	90%		
12.	Скамейки		2005	90%		

План-схема столовой



Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещения	
		площадь (кв. м)	количество единиц оборудования для бытовых целей (ед.)
1.	Складские помещения	3,7	
2.	Производственные помещения		

VIII. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика персонала столовой					
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы (годы)	наличие мелкнжки
1	Заведующий производством (Повар бригадир)	1	1	СПО	5	0,3 (Инсапова Г.Р.)	+
2	Технолог	2	2	высшее	9 9	7 (Сабитова К.Ю.) 1 (Байбулдина А.З.)	+ +
3	Повар	1	1	НПО	4	0,11 (Базарбаева Л.В.)	+
4	Рабочий кухни (помощник повара)	1	1	Осн.об щ.	3	0,2 (Лаврова А.Г.)	+

IX. 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.)
-	-	-

ХII. Перечень нормативных и технологических документов

№	Наименование документа	№, дата, наименование, наличие
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;	Выкладывается на каждый день на сайте школы
3	меню-раскладка;	отсутствует
4	технологические карты (ТК);	В наличии
5	техничко-технологические карты (ТТК) при включении в рацион питания новой кулинарной продукции с пониженным содержанием соли и сахара;	отсутствует
6	накопительная ведомость;	отсутствует
7	график приема пищи;	Приказ № 280 от 01.09.2025
8	гигиенический журнал (сотрудники);	В наличии
9	журнал учета температурного режима холодильного оборудования;	В наличии
10	журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;	В наличии
11	журнал бракеража готовой пищевой продукции;	В наличии
12	журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;	В наличии
13	ведомость контроля за рационом питания;	В наличии
14	приказ о составе бракеражной комиссии;	Приказ № 281 от 01.09.2025
15	график дежурства родительского контроля в столовой;	Приказ № 283 от 01.09.2025
16	акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока по организации питания к новому учебному году;	14.08.2025
17	План мероприятий («Дорожная карта») по организации и обеспечению качественного питания на 2025-2026 учебный год;	Приказ № 280 от 01.09.2025

18	положение об организации питания обучающихся;	Приказ № 238 от 10.05.2022
19	положение о бракеражной комиссии;	Приказ № 56 от 26.01.2021
20	приказ об организации питания;	Приказ № 276 от 01.09.2025
21	должностные инструкции персонала пищеблока;	В наличии
22	программа производственного контроля, основанная на принципах ХАССП;	Приказ № 69 от 31.08.2017
23	требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы;	В наличии
24	наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания.	Уголок «Здоровое питание»

Директор
общеобразовательной
учреждении



(подпись)

Овчинникова И.И.
(расшифровка подписи)