

I. Общие сведения об образовательной организации

II. Составные уровни охвата горячим питанием обучающихся по возрастным группам:

1. Охват однократным горячим питанием обучающихся по возрастным группам

2. Охват двухкратным горячим питанием обучающихся по возрастным группам

ПАСПОРТ

пищеблока Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
«Гимназия № 1» городского округа город Салават Республики Башкортостан,
адрес месторасположения: 453261, Республика Башкортостан, г. Салават, Б-Р
Матросова, д. 18,

VII. Материально-техническое оснащение пищеблока:

1. Перечень помещений пищеблока

2. Характеристика технологического оборудования пищеблока

3. Дополнительные характеристики технологического оборудования

4. Дополнительные характеристики обслуживания оборудования

VIII. Характеристика помещений и оборудования, план-схема столовой

IX. Характеристика бытовых помещений

X. Шестичасовое расписание работников пищеблока

XI. Организация прохождения практики студентами профильных колледжей на базе образовательных организаций

XII. Перечень нормативных и технологических документов

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 Давыдова Лариса Владимировна
 Ответственный за питание обучающихся Шакирова Юлия Шамилевна

Численность педагогического коллектива,
 _____ 54 _____ чел.

Количество классов по уровням образования 27

Количество посадочных мест 130

Площадь обеденного зала 158,8 кв.м

№ п/п	Класс	Количество классов	Численность обучающихся, чел.	
			всего	в том числе льготной категории
1	1 класс	2	53	2
2	2 класс	2	65	4
3	3 класс	2	59	1
4	4 класс	3	89	7
5	5 класс.	3	78	3
6	6 класс	3	82	1
7	7 класс	3	72	2
8	8 класс	3	97	2
9	9 класс	2	61	3
10	10 класс	2	45	1
11	11 класс	2	46	1

**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,	266	135	18
	в том числе учащиеся льготных категорий	14	1	0,1
1.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	329	166	22,2
	в том числе учащиеся льготных категорий,	8	3	0,4
	в том числе за родительскую плату	321	163	21,8

1	2	3	4	5
1.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	152	64	8,6
	в том числе учащиеся льготных категорий,	5	0	0
	в том числе за родительскую плату	147	64	8,6
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	747	365	48,9
	в том числе льготных категорий	27	4	0,5

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,	266	131	17,5
	в том числе учащиеся льготных категорий	14	13	1,7
2.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	329	16	2,1
	в том числе учащиеся льготных категорий,	8	5	0,7
	в том числе за родительскую плату	321	11	1,5
2.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	152	10	1,3
	в том числе учащиеся льготных категорий	5	5	0,7
	в том числе за родительскую плату	147	5	0,7
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	747	157	21
	в том числе льготных категорий	27	23	3

III. Тип пищеблока

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

IV. Форма организации питания

Форма предоставления питания	Самостоятельно/аутсорсинг
Оператор питания/поставщик	ООО «Общепит»
Адрес местонахождения оператора питания/поставщика	Республика Башкортостан, г. Салават, ул. Октябрьская 10
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо оператора питания/поставщика	Маков Владимир Валентинович, директор
Контактные данные: тел. / эл. почта	Тел.8(3476)32-73-55, эл.почта: obschepit10@mail.ru
Дата заключения контракта	01.01.2026
Длительность контракта	31.12.2026

V. Инженерное обеспечение пищеблока

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

VI. Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока

VII. Материально-техническое оснащение пищеблока:130

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	11,3		
1.2	Производственные помещения:	146,3		
1.2.1	овощной цех (первичной обработки овощей)	9,2	—	—
1.2.2	овощной цех (вторичной обработки овощей)	9,3	—	—
1.2.3	мясо-рыбный цех и помещение для обработки яиц	12,0	—	—
1.2.4	доготовочный цех	—		—
1.2.5	горячий цех	44,8		—
1.2.6	холодный цех	5,4		—
1.2.7	мучной цех	10,9	—	—
1.2.8	раздаточная			
1.2.9	помещение (или место) для резки хлеба	-		

1.2.10	моечная кухонной посуды	9,4		—
1.2.11	моечная столовой посуды	24,1		—
1.2.12	моечная и кладовая тары	2,8		—
1.2.13	производственное помещение буфета-раздаточной	—	—	
1.2.14	посудомоечная буфета-раздаточной	—	—	
1.3	Комната для приема пищи (персонал)	7,4		

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	Горячий цех	Плита электрическая 4-ти комфорочная на подставке	3	2012	2012	100
		Шкаф жарочный – 2-х секционный	1	2012	2012	100
		Котел пищеварочный электрический 100 л	1	2015	2015	100
		Производственный стол	1	2012	2012	100
		Холодильник бытовой «Pozis»	1	2011	2011	100
2	Холодный цех	Производственный стол	1	2012	2012	100
3	Мясо-рыбный цех	Мясорубка, производственная 300 кг/час	1	2009	2009	100
	Мясо-рыбный цех	Моечная ванна Ванна моечная для обработки яиц ВМСн-530*530*860 "Norma Zn", 4м/о 190*200*300 (ножка угловая)	1	2025	2025	0
		Ванна моечная ВМСн-630/3	1	2025	2025	0

		(1790*630*860)"Norma Zn", 3м/о530*530*530 (ножка угловая)				
		Производственный стол	2	2012	2012	100
4	Овощной цех	МНР 350М Нарезка сырого 350 кг/ч Протирка вареного 600 кг/ч	1	25.10.201г	2021 Не менее 8 лет	0
		Картофелечистка	1	2009	2009	100
		Производственный стол	1	2012	2012	100
		Морозильный ларь	1	2012	2012	100

3. Дополнительные характеристики технологического оборудования

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производительность	дата изготовления	срок службы	сроки профилактического осмотра
1	Тепловое	Плита электрическая	ПЭП-0,48М-ДШ	17 кВт	17.09.2012	неограничен	1р в квартал
		Плита электрическая	ПЭП-0,48М-ДШ	17 кВт	19.09.2012	неограничен	1р в квартал
		Плита электрическая	ПЭП-0,48М-ДШ	17 кВт	19.09.2012	неограничен	1р в квартал
		Комплект минипекарня, трехсекционная	ЭШ-3К	15,6 кВт	10.2008г	10 лет	1р в квартал
		Котел пищеварочный электрический	КПЭМ-250-/9т	18,1 кВт	27.07.2020	10 лет	1 р в квартал
		Котел пищеварочный электрический	КПЭМ-100/9т	18,1 кВт	03.07.2015г	10 лет	1 р в квартал
		Шкаф жарочный электрический	ШЖЭ-3-К-2/1	17,9 кВт	Ноябрь 2018	Не менее 5 лет	1 р в квартал

		Шкаф жарочный электрический	ШЖЭП- 2	10 к ВТ	31.10.201 2	10 лет	1 р в кварта
2	Механическое	Машина картофелеочист ительная	МОК- 300	7кг за 1 раз	28.09.201 2	неограничен	1р в кварта
		Машина протиручно- резательная	МПР 350М	Нарезка сырого 350 кг/ч Протирка вареного 600 кг/ч	25.10.202 1г	Не менее 8 лет	1 раз в месяа
3	Холодильное	Шкафы холодильные	R1400M		22.11.20 19	12 лет	1р в кварта
		Шкафы холодильные серии	R700V		22.11.20 19	12 лет	1р в кварта
		Камера холодильная POLAIR	KXH			10 лет	1р в кварта
		Стол охлаждаемый	CXC-60- 0		08.2019	10 лет	1р в кварта
		Холодильник компрессионный однокамерный «Pozis»	«Pozis» RS-405		Ноябрь 2011	15 лет	1 р в квартал
4	Весоизмери- тельное	Весы платформенные для статического взвешивания				-	1р в год
		Весы электронные	Штрих М6Ф	-	30.06.201 1	-	1 р в год
		Весы	РН- 10Ц13У		1990	-	1 р в год
5.	Раздаточная линия.	Для кратковременного хранения горячем холодном состоянии блюд, а также демонстрации раздачи.	ПГН- 70KM-02 в(2шт) или ПМЭС- 70KM-80 или ПМЭС- 70KM-01		Ноябрь 2021 г.	10 лет 10 лет 10 лет	1 раз в месяц

			ПВВ(Н)- 70KM- 02НШ			12 лет	
6.	Моечная	Машина посудомоечна я универсальная	ММУ- 1000М		Январь 2016	Не менее 4 лет	1 раз в месяц
		Машина посудомоечна я универсальная	ПММ- Ф1		2008	Не менее 4 лет	1 раз в месяц

VIII. Характеристики оборудования

Характеристики оборудования				
Наименование оборудования	количество единиц оборудования (ед.)	дата его приобретения	техническое использование оборудования (%)	наименование оборудования
ушиловое	2	2003-2004гг	0	
механическое	6	1991-2001гг	0	
холодильное	6	2010	0	

4. Дополнительные характеристики обслуживания оборудования

№ п/п	Наименование технологичес- кого оборудования	Характеристика мероприятий					
		наличие договора на техосмотр	наличие договора на проведение метро- логических работ	проведение ремонта	план приобретения нового и замена старого оборудования	Ф.И.О. ответственного за состояние оборудования	график санитарной обработки оборудования
1	Тепловое	Договор №063 от 12.01.2026 МБУ «Флора»		По заявкам		Зав. Производ ством	имеется
2	Механическое	Договор №063 от 12.01.2026 МБУ «Флора»		По заявкам		Зав. Производ ством	имеется
3	Холодильное	Договор №063 от 12.01.2026 МБУ «Флора»		По заявкам		Зав. Производ ством	имеется
4	Весомизмери- тельное оборудование	Договор №453-У от 10.11.2025		По заявкам		Зав. Производ ством	имеется

VIII. Характеристика помещения и оборудования, план-схема столовой

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой, площадь (кв.м)			
		количество единиц оборудования (ед.)	дата его приобретения	процент изношенности оборудования (%)	количество посадоч- ных мест в обеденном зале (ед.)
	тепловое	9	2008-2020гг	0	
	механическое	6	1991-2021гг	0	
	холодильное	6	2010г	0	

IX. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещения	
		площадь (кв. м)	количество единиц оборудования для бытовых целей (ед.)
1	Помещение уборочного инвентаря	1,9	
2	Гардероб персонала	5,2	
3	Санузел для персонала кухни	5,1	

X. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика персонала столовой					
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы (годы)	наличие медкнижки
1	Заведующий производством						
2	Технолог						
3	Повар	3	3	Среднее профессионал. ПЛ №133 г.Сала	6 5 5	12лет, 40лет, 13лет	да
4	Рабочий кухни (помощник повара)	4	4	Средне-технич. СИК Высшее ВГУ Среднее профессионал. ПЛ №133 Среднее профессионал. ПЛ №133	4 4 4 4	4 1 1 1	да

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.)

ХII. Перечень нормативных и технологических документов

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

Директор
общеобразовательной организации
(организатора питания)



(подпись)

Давидова Л.В.

(расшифровка подписи)

Протруеровано, пронумеровано и

скреплено печатью

12

Венгурски лист 26

Верно:

