

ПАСПОРТ

пищеблока Филиала МБОУ СОШ с.Акбердино в с.Турбаслы,
(наименование образовательной организации)

адрес месторасположения Иглинский район с.Турбаслы, ул. Центральная,41,

телефон +7 9173419782, эл почта: turbasli_gi@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 аутсорсинг
- IV. Форма организации питания полуфабрикаты
- V. Инженерное обеспечение пищеблока
- VI. Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока
- VII. Материально-техническое оснащение пищеблока:
 - 1. Перечень помещений и их площадь: доготовочный цех, холодильный цех, моечная .
 - 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 Хасанов Гаяз Ахмадуллович

Ответственный за питание обучающихся Зинатуллина Фируза Зиннатулловна

Численность педагогического коллектива, 11 чел.

Количество классов по уровням образования 9

Количество посадочных мест 36

Площадь обеденного зала 42 кв.м

№ п/п	Класс	Количество классов	Численность обучающихся, чел.	
			всего	в том числе льготной категории
1	1 класс	1	4	2
2	2 класс	1	6	3
3	3 класс	1	10	7
4	4 класс	1	5	2
5	5 класс	1	9	2
6	6 класс	1	8	3
7	7 класс	1	8	3
8	8 класс	1	10	3
9	9 класс	1	10	3

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,	25	25	35,7
	в том числе учащиеся льготных категорий	15	15	21,4
1.2	Учащиеся 5-8 классов –	35	33	47

	всего,			
	в том числе учащиеся льготных категорий,	18	15	21,4
	в том числе за родительскую плату	18	18	25,7
1	2	3	4	5
1.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	10	8	11,4
	в том числе учащиеся льготных категорий,	5	6	4
	в том числе за родительскую плату	2	2	2,8
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	70	66	94
	в том числе льготных категорий	40	38	54

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,	25		
	в том числе учащиеся льготных категорий	1	1	1,4
2.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	35		
	в том числе учащиеся льготных категорий,	5	6	8,5
	в том числе за родительскую плату	-	-	-
2.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	10		
	в том числе учащиеся льготных категорий	2	2	2,8

	в том числе за родительскую плату	-	-	-
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	70		
	в том числе льготных категорий	8	8	11,4

III. Тип пищеблока
(столовая на сырье, столовая, работающая на полуфабрикатах,
буфет-раздаточная)

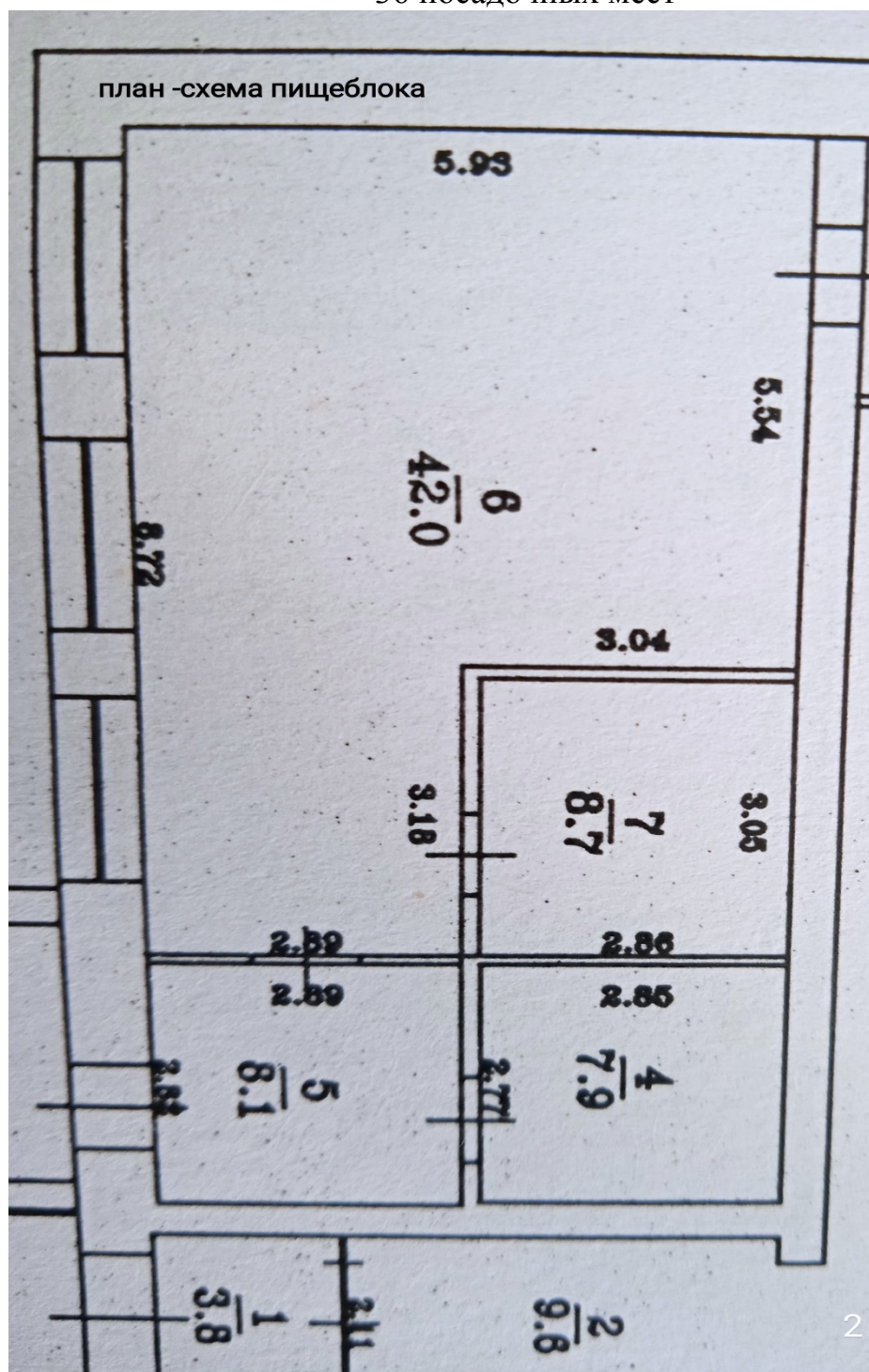
IV. Форма организации питания

Форма предоставления питания	Самостоятельно/аутсорсинг
Оператор питания/поставщик	наименование
Адрес местонахождения оператора питания/поставщика	Республика Башкортостан, Иглинский райо Иглино ул. Вишневая д.1/1.
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо оператора питания/поставщика	Урманова Нурания Салихьяновна
Контактные данные: тел. / эл. почта	89051806566 / kp22177@mail.ru
Дата заключения контракта	09.01.2026
Длительность контракта	1 год

V. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	(централизованное, собственная скважина , другие ведомственные источники)
Горячее водоснабжение	(централизованное, собственная котельная, водонагреватель, резервно горячее водоснабжение)
Отопление	(централизованное, собственная котельная)
Водоотведение	(централизованное, локальные сооружения , другие)
Вентиляция помещений	(естественная, искусственная, комбинированная)

VI. Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока
– 36 посадочных мест



VII. 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			
1.2	Производственные помещения:			
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	доготовочный цех	—	7,9 кв. м	—
1.2.5	горячий цех			—
1.2.6	холодный цех		8.1 кв. м.	—
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		8,7 кв.м	—
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)		42 кв. м	

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 (%)

3. Дополнительные характеристики технологического оборудования

№ п/п	Наименование технологичес- кого оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производитель- ность	дата изготовления	срок службы	сроки профилак- тического осмотра
1	Тепловое						
2	Механическое						
3	Холодильное						
4	Весоизмери- тельное оборудование	для измерения сырых продуктов для измерения готовых бл	M-E223A		07/12/2023		01/02/2024 01/02/2025

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						
2	Механическое						
3	Холодильное						
4	Весоизмери- тельное оборудование						

VIII. Характеристика помещения и оборудования, план-схема столовой

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой, площадь (кв.м) 42 кв.м			
		количество единиц оборудования (ед.)	дата его приобретения	процент изношенности оборудования (%)	количество посадоч- ных мест в обеденном зале (ед.)
1	электрическая плита	1	2018	20	
2	электрическая жаровня	1	2017	20	
3	Мармит	1	2023	50	
4	столы	6	2023	20	6
5	скамейки	12	2023	20	3

IX. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещения	
		площадь (кв. м)	количество единиц оборудования для бытовых целей (ед.)

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	1				5	+
4	Рабочий кухни (помощник повара)	1				2 месяца	+

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

Директор
общеобразовательной организации
(организатора питания)



Хасанов Г.А.».

(расшифровка подписи)