

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, ул.Лермонтова, зд.3

телефон 8-34767-53742, 8-34767-53642, 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 заместитель директора по АХЧ Ризванова Мария Алексеевна

Численность педагогического коллектива, 29 чел.

Количество классов по уровням образования НОО-8 классов, ООО-11 классов, СОО-2 класса

Количество посадочных мест 100 чел.

Площадь обеденного зала 100,4 кв.м.

№ п/п	Класс	Количество классов	Численность обучающихся, чел.	
			всего	в том числе льготной категории
1	1 класс	2	67	3
2	2 класс	2	63	4
3	3 класс	2	66	4
4	4 класс	2	57	3
5	5 класс	3	91	7
6	6 класс	2	54	8
7	7 класс	2	60	9
8	8 класс	2	56	3
9	9 класс	2	64	5
10	10 класс	1	28	3
11	11 класс	1	30	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,	250	250	100
	в том числе учащиеся льготных категорий	11	11	100
1.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	237	235	99,16
	в том числе учащиеся льготных категорий,	27	27	100
	в том числе за родительскую плату	102	102	100
1	2	3	4	5
1.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	129	129	100
	в том числе учащиеся льготных категорий,	14	14	100
	в том числе за родительскую плату	32	32	100

Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	644	638	99,07
в том числе льготных категорий	52	52	100

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,	255	11	3,96
	в том числе учащиеся льготных категорий	11	11	100
2.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	237	10	4,22
	в том числе учащиеся льготных категорий,	10	10	100
	в том числе за родительскую плату	-	-	100
2.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	129	3	2,33
	в том числе учащиеся льготных категорий	3	3	100
	в том числе за родительскую плату	-	-	-
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	643	24	3,73
	в том числе льготных категорий	24	24	100

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	452616, РБ, г.Октябрьский,

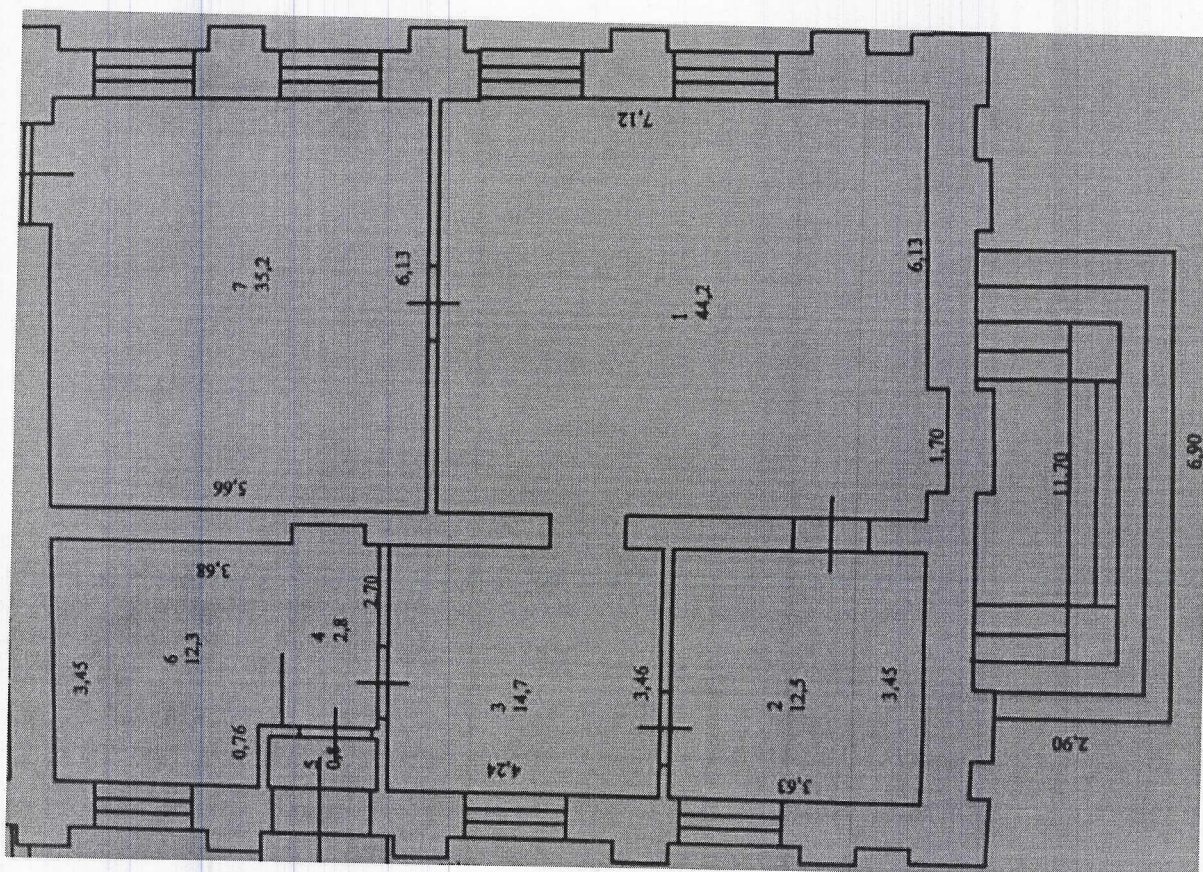
питания/поставщика	ул.Трипольского, д.67
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо оператора питания/поставщика	Абрамова Татьяна Юрьевна
Контактные данные: тел. / эл. почта	8 (34767) 7-07-12, khp07ok@mail.ru
Дата заключения контракта	24.02.2025
Длительность контракта	12.12.2025

V. Инженерное обеспечение пищеблок

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)

№	Наименование цехов и	Площадь помещения, кв. м
---	----------------------	--------------------------

п/п	помещений	столовые, работающие на сырье	столовые, работающие на полуфабрикатах	буфет- раздаточная
1.1	Складские помещения	-	8	-
1.2	Производственные помещения:	-	79,6	-
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	-	6	-
1.2.5	горячий цех	-	37	-
1.2.6	холодный цех	-	8	-
1.2.7	мучной цех	-	-	-
1.2.8	раздаточная	-	4	-
1.2.9	помещение (или место) для резки хлеба	-	-	-
1.2.10	помещение для обработки яиц	-	-	-
1.2.11	моечная кухонной посуды	-	12,3	-
1.2.12	моечная столовой посуды	-	12,3	-
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)	-	35,2	-

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	Машина	1	2025	2025	0

3	Горячий цех	протирочная электроплита	2	2015	2015	40
		Котел пищевой	2	2015	2015	40
		Электросковорода	1	2022	2022	5
		Шкаф жарочный	1	2014	2014	67
		Пароконвектомат ПКА 10-1/1BM2 (в комплекте)	1	2025	2025	0
		Протирочная машина ТОРГМАШ (Барановичи) МПР-350М-01	1	2025	2025	0
		Холодильник Indezit TIA 16	1	2013	2013	100
4	Холодный цех	Шкаф холодильный	1	2020	2020	15
		холодильник	1	2016	2016	37
5	Мучной цех	-	-	-	-	-
6	Раздаточная	Мармит 1-х и 2-х блюд	1	2024	2024	0
7	Помещение для резки хлеба	-	-	-	-	-
8	Моечная кухонной посуды	-	-	-	-	-
9	Моечная и кладовая тары	-	-	-	-	-
10	Комната для приема пищи (персонал)	-	-	-	-	-

3. Дополнительные характеристики технологического оборудования

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производительность	дата изготовления	срок службы (годы)	сроки профилактического осмотра
1	Тепловое	для тепловой обработки продуктов с целью приготовления блюд	Котел КПЭМ-60/9 Т	60	2015		Текущая - после каждого примен. Генеральный - раз в квартал
			Электросковорода	95	2022		
			Шкаф жарочный	33	2008		
			Электроплита	60	2016		

			лита ПЭМ-048 М-ДШ				
			Пароконвектомат ПКА 10-1/1ВМ2 (в комплекте)	90	2025		
2	Механическое	выполнения технологических операций по первичной переработке пищевых продуктов с целью изменения их свойств (структуры, формы, размеров и т.п.)	Мармит 1-х блюд ПМЭС-70КМ-01	60	2024		Текущая - после каждого примен. Генаральн. – раз в квартал
			Вытяжной зонт вентиляции	80	2020		
			Протирочная машина ТОРГМА III (Барановичи) МПР-350М-01	60	2025		
3	Холодильное	длительное сохранении свежести продуктов и блюд	Холодильник НОРД	63	2016		Текущая – 1 раз в неделю Генаральн. – раз в квартал
			Холодильный шкаф POLAIR	85	2020		
4	Весоизмерительное оборудование	Определение массы продуктов					

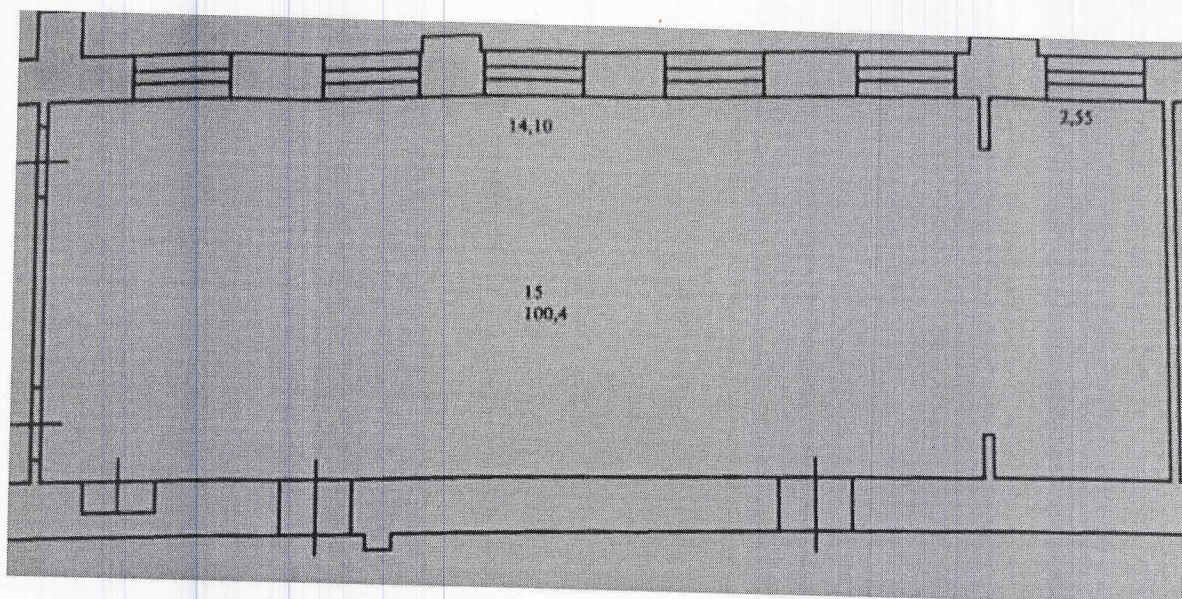
4. Дополнительные характеристики обслуживания оборудования

№ 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	Механическое	да	да	да	2026	Зам.дир. по АХЧ	Текущая - после каждого примен. Генаральн. – раз в квартал
2	Холодильное	да	да	да	2028	Зам.дир. по АХЧ	
3	Весоизмери- тельное оборудование	да	да	да	2026	Зам.дир. по АХЧ	Текущая – 1 раз в неделю Генаральн. – раз в квартал

VII. Характеристика помещения и оборудования, план-схема столовой

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой, площадь (кв.м)			
		количество единиц оборудован ия (ед.)	дата его приобрете ния	процент изношенности оборудования (%)	количество посадоч-ных мест в обеденном зале (ед.) (по Санэпид. заключению)
1.	Мармит 1-х блюд ПМЭС-70КМ-01	1	2024	10%	100
2.	Котел КПЭМ-60/9 Т	2	2015	40%	
3.	Вытяжной зонт вентиляции	1	2020	20%	
4.	Электросковорода	1	2022	5%	
5.	Холодильный шкаф POLAIR	1	2020	15%	
6.	Шкаф жарочный	1	2008	67%	
7.	Протирачная машина	1	2025	0%	
8.	Холодильник НОРД	1	2016	37%	
9.	Электроплита ПЭМ- 048 М-ДШ	2	2016	40%	
10.	Скамейки	72	2016	70%	
11.	Столы обеденные	36	2016	70%	

План-схема (столовая)



Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещения	
		площадь (кв. м)	количество единиц оборудования для бытовых целей (ед.)
1.	Складские помещения	8	3
2.	Производственные помещения	64	12

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	НПО	5	45 (Хафизова Н.З.)	+
2	Технолог	2	2	высшее	9 9	7 (Сабитова К.Ю.) 1 (Байбулдина А.З.)	+
3	Повар	1	1	НПО	4	9 (Трачева О.В.)	+
4	Рабочий кухни (помощник повара)	1	1	Осн.общ	3	8 (Логинова Н.М.)	+

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
учреждения



(подпись)

Овчинникова И.И.
(расшифровка подписи)