



Утверждаю

Директор МБОУ ООШ № 4

Железнова С.А.

«01» июля 2024 г.

## ПАСПОРТ

пищеблока Муниципального бюджетного  
общеобразовательного учреждения основная  
общеобразовательная школа № 4 г.Ишимбай  
муниципального района Ишимбайский район Республики  
Башкортостан

Адрес месторасположения: 453203, РБ, Ишимбайский район, г.Ишимбай,  
ул.Есенина, д.2

телефон : 8 (34794) 7-94-50,

эл. почта oosh42017@yandex.ru

## Содержание

- I. Общие сведения об образовательной организации
- II. Состояние уровня охвата горячим питанием обучающихся по возрастным группам:
  1. Охват одnorазовым 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

Руководитель образовательной организации: Железнова Светлана Александровна

Ответственный за питание обучающихся Железнова Светлана Александровна

Численность педагогического коллектива: 11 человек

Количество классов по уровням образования: 9

Количество посадочных мест: 60

Площадь обеденного зала: 125,8 кв.м.

| №<br>п/п | Классы    | Количество<br>классов | Численность<br>обучающихся, чел. |                                   |
|----------|-----------|-----------------------|----------------------------------|-----------------------------------|
|          |           |                       | всего                            | В том числе<br>льготной категории |
| 1        | 1 класс   | 1                     | 8                                | 0                                 |
| 2        | 2 класс   | 1                     | 9                                | 0                                 |
| 3        | 3 класс   | 1                     | 15                               | 3                                 |
| 4        | 4 классов | 1                     | 11                               | 1                                 |
| 5        | 5 классов | 1                     | 21                               | 3                                 |
| 6        | 6 классов | 1                     | 18                               | 5                                 |
| 7        | 7 классов | 1                     | 7                                | 3                                 |
| 8        | 8 классов | 1                     | 22                               | 7                                 |
| 9        | 9 классов | 1                     | 13                               | 3                                 |

## 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<br>питанием |                           |
|----------|---------------------------------------|----------------------|------------------------------|---------------------------|
|          |                                       |                      | количество,<br>чел.          | % от числа<br>обучающихся |
| 1        | Учащиеся 1-4 классов -<br>всего       | 43                   | 43                           | 100%                      |
|          | в т.ч. учащиеся льготных<br>категорий | 4                    | 4                            | 100%                      |
| 2        | Учащиеся 5-8 классов                  | 68                   | 59                           | 87%                       |
|          | в т.ч. учащиеся льготных<br>категорий | 34                   | 34                           | 100%                      |

|   |                                                 |     |     |      |
|---|-------------------------------------------------|-----|-----|------|
|   | в т.ч. за родительскую плату                    | 23  | 23  | 100% |
| 3 | Учащиеся 9-11 классов                           | 13  | 12  | 92%  |
|   | в т.ч. учащиеся льготных категорий              | 6   | 6   | 100% |
|   | в т.ч. за родительскую плату                    | 6   | 6   | 100% |
|   | Общее количество учащихся всех возрастных групп | 124 | 114 | 100% |
|   | в том числе льготных категорий                  | 6   | 6   | 92%  |

2. Охват двухразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся

| № п/п | Контингент по группам обучающихся               | Численность, чел. | Охвачено горячим питанием |                        |
|-------|-------------------------------------------------|-------------------|---------------------------|------------------------|
|       |                                                 |                   | Количество, чел.          | % от числа обучающихся |
| 1     | Учащиеся 1-4 классов                            | 43                | 4                         | 9%                     |
|       | в т.ч. учащиеся льготных категорий              | 4                 | 4                         | 100%                   |
| 2     | Учащиеся 5-8 классов                            | 68                | 18                        | 26%                    |
|       | в т.ч. учащиеся льготных категорий              | 18                | 18                        | 100%                   |
|       | в т.ч. за родительскую плату                    | 0                 | 0                         | 0                      |
| 3     | Учащиеся 9-11 классов                           | 13                | 3                         | 23%                    |
|       | в т.ч. учащиеся льготных категорий              | 3                 | 3                         | 100%                   |
|       | в т.ч. за родительскую плату                    | 0                 | 0                         | 0                      |
|       | Общая количество учащихся всех возрастных групп | 124               | 25                        | 20%                    |
|       | в том числе льготных категорий                  | 25                | 25                        | 100%                   |



### III. Тип пищеблока

#### столовая на сырье и полуфабрикатах

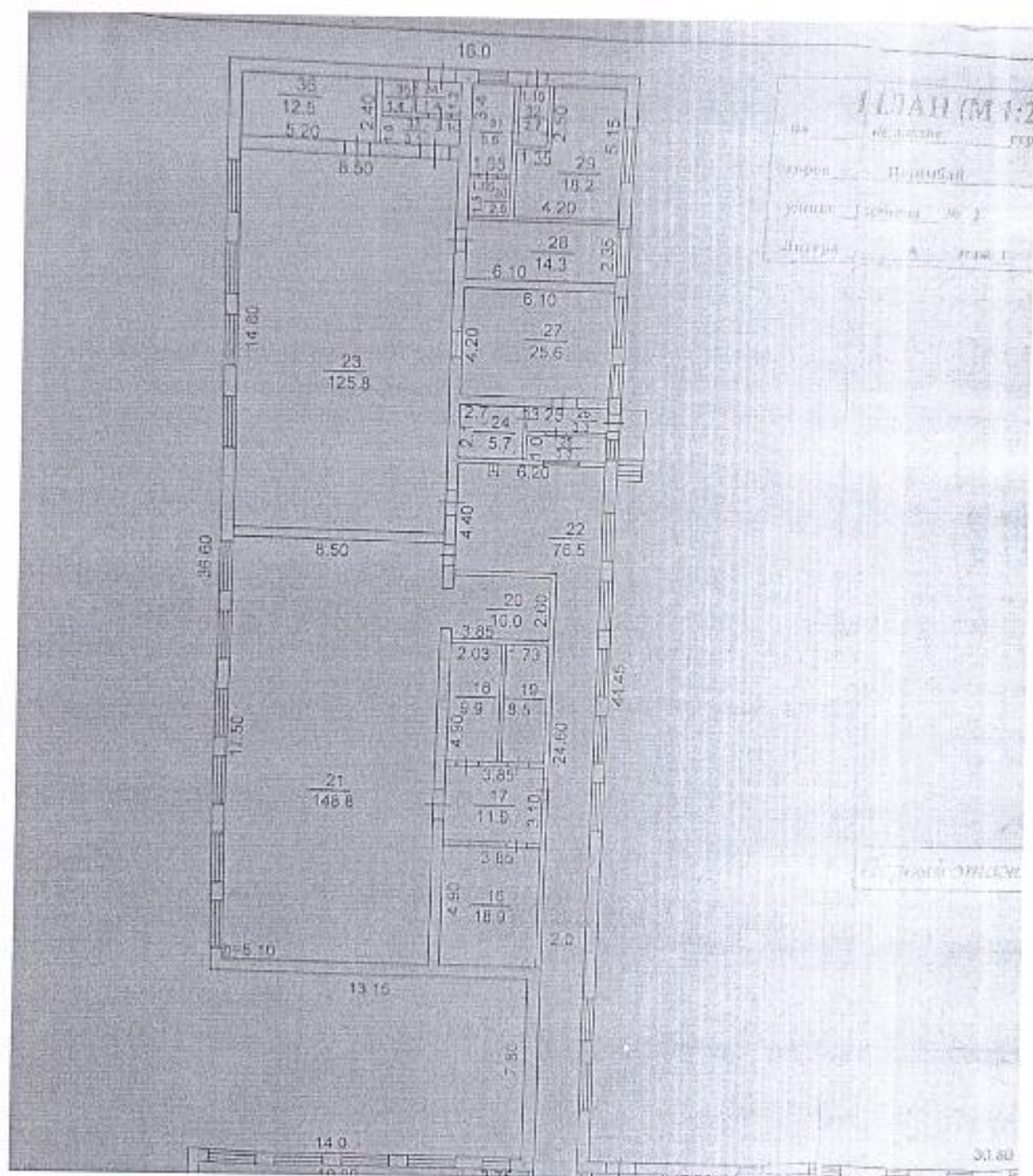
### IV. Форма организации питания

|                                                     |                           |
|-----------------------------------------------------|---------------------------|
| Форма предоставления питания                        | Самостоятельно/аутсорсинг |
| Оператор питания/ поставщик                         | ИП Кинзябаева             |
| Адрес местонахождения                               |                           |
| Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо | Кинзябаева Г.Р.           |
| Контактные данные: тел. / эл. почта                 | 89177880967               |
| Дата заключения контракта                           |                           |
| Длительность контракта                              |                           |

### V. Инженерное обеспечение пищеблока

|                       |                       |
|-----------------------|-----------------------|
| Водоснабжение         | централизованное      |
| Горячее водоснабжение | водонагреватель       |
| Отопление             | собственная котельная |
| Водоотведение         | централизованное      |
| вентиляция помещений  | комбинированная       |

а. 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 модели предоставления питания)

| №<br>п/п | Наименование цехов и<br>помещений                    | Площадь помещения, кв.м.                     |                            |                        |
|----------|------------------------------------------------------|----------------------------------------------|----------------------------|------------------------|
|          |                                                      | Столовые,<br>работающие на<br>полуфабрикатах | Столовые<br>догоготовочные | Раздаточные,<br>буфеты |
| 1        | Складские<br>помещения                               | 13,5                                         |                            |                        |
| 2        | Производственные<br>помещения                        |                                              |                            |                        |
| 2.1      | Овощной цех(первичной<br>обработки овощей)           | 5,7                                          |                            |                        |
| 2.2      | Овощной цех(вторичной<br>обработки овощей)           |                                              |                            |                        |
| 2.3      | Мясо-рыбный цех                                      |                                              |                            |                        |
| 2.4      | Догоготовочный цех                                   |                                              |                            |                        |
| 2.5      | Горячий цех                                          | 25,6                                         |                            |                        |
| 2.6      | Холодный цех                                         |                                              |                            |                        |
| 2.7      | Мучной цех                                           |                                              |                            |                        |
| 2.8      | Раздаточная                                          |                                              |                            |                        |
| 2.9      | Помещение для резки хлеба                            |                                              |                            |                        |
| 2.10     | Помещение для обработки<br>яиц                       |                                              |                            |                        |
| 2.11     | Моечная кухонной<br>посуды                           |                                              |                            |                        |
| 2.12     | Моечная столовой посуды                              | 14,3                                         |                            |                        |
| 2.13     | Моечная и<br>кладовая тары                           |                                              |                            |                        |
| 2.14     | Производственное<br>помещение буфета-<br>раздаточной |                                              |                            |                        |
| 2.15     | Посудомоечная буфета-<br>раздаточной                 |                                              |                            |                        |
| 3        | Комната для<br>приема пищи (персонал)                |                                              |                            |                        |



## 2. Характеристика технологического оборудования пищеблока

| №<br>п/п | Наименование<br>цехов и<br>помещений                    | Характеристика оборудования            |                                      |                  |                             |                                          |
|----------|---------------------------------------------------------|----------------------------------------|--------------------------------------|------------------|-----------------------------|------------------------------------------|
|          |                                                         | наименование<br>оборудования           | количество<br>единиц<br>оборудования | Дата его выпуска | даты начала<br>эксплуатации | процента<br>изношенности<br>оборудования |
| 1        | <b>Помещение<br/>хранения<br/>сыпучих<br/>продуктов</b> | стеллаж                                | 1                                    | 1980             | 1980                        | 100%                                     |
|          |                                                         | весы<br>порционные                     | 1                                    | 2023             | 2023                        | 0%                                       |
|          |                                                         | Морозильный<br>ларь                    | 1                                    | 2016             | 2016                        | 20%                                      |
|          |                                                         |                                        |                                      |                  |                             |                                          |
| 2        | <b>Помещение<br/>хранения<br/>суточного<br/>запаса</b>  | холодильник<br>среднетемпер<br>атурный | 1                                    | 2020             | 2020                        | 40%                                      |
|          |                                                         | холодильник<br>среднетемпер<br>атурный | 1                                    | 2024             | 2024                        | 0%                                       |
|          |                                                         |                                        |                                      |                  |                             |                                          |
| 3        | <b>Овощной-<br/>мясной цех</b>                          | стол<br>производстве<br>нный           | 3                                    | 2018             | 2020                        | 10%                                      |
|          |                                                         | ванна<br>моечная<br>2-секционная       | 2                                    | 2018             | 2018                        | 10%                                      |
|          |                                                         | Овощерезка                             | 1                                    | 2020             | 2020                        | 0%                                       |
|          |                                                         | Мясорубка<br>электрическа<br>я         | 1                                    | 2020             | 2020                        | 10%                                      |
|          |                                                         | Морозильный<br>ларь                    | 1                                    | 2019             | 2019                        | 10%                                      |



|   |                               |                                                            |    |      |      |      |
|---|-------------------------------|------------------------------------------------------------|----|------|------|------|
| 4 | Горячий цех                   | стол<br>производстве<br>нный                               | 5  | 2018 | 2020 | 20%  |
|   |                               | плита<br>электрическа<br>я 4-<br>конфорочная               | 1  | 1990 | 1990 | 100% |
|   |                               | весы<br>порционные                                         | 1  | 2023 | 2023 | 0%   |
|   |                               | Раковина                                                   | 1  | 2015 | 2015 | 20%  |
|   |                               | Протирочная<br>машина                                      | 1  | 2020 | 2020 | 20%  |
|   |                               | Универсальн<br>ый привод                                   | 1  | 2000 | 2000 | 50%  |
|   |                               | Прилавок<br>мармит<br>электрически<br>й для первых<br>блюд | 1  | 2018 | 2020 | 5%   |
|   |                               | Прилавок<br>мармит<br>электрически<br>й сухого<br>нагрева  | 1  | 2018 | 2020 | 5%   |
|   |                               | Жарочный<br>шкаф                                           | 1  | 2013 | 2013 | 20%  |
|   |                               | Вытяжка                                                    | 1  | 2023 | 2023 | 0%   |
| 5 | Моечная<br>кухонной<br>посуды | стол<br>производстве<br>нный                               | 14 | 1990 | 1990 | 100% |
|   |                               | полка для<br>досок                                         | 1  | 2020 | 2020 | 50%  |
|   |                               | Полка для<br>крышек                                        | 2  | 2020 | 2020 | 30%  |
|   |                               | Стеллаж для<br>сушки<br>посуды                             | 4  | 2024 | 2024 | 0%   |
|   |                               | Ванна<br>моечная<br>2-секционная                           | 2  | 2018 | 2018 | 20%  |

|  |                                  |   |      |      |     |
|--|----------------------------------|---|------|------|-----|
|  | Ванна<br>моечная<br>3-секционная | 1 | 2018 | 2018 | 20% |
|  | Стеллаж для<br>кастрюль          | 1 | 2018 | 2020 | 20% |
|  | Водонагреват<br>ель              | 1 | 2018 | 2018 | 30% |

3. Дополнительные характеристики технологического оборудования:

| №<br>п/п | Наименование<br>технологичес-<br>кого<br>оборудования | Характеристика оборудования |       |                    |                      |                       |                                      |
|----------|-------------------------------------------------------|-----------------------------|-------|--------------------|----------------------|-----------------------|--------------------------------------|
|          |                                                       | назначение                  | марка | производительность | дата<br>изготовления | срок службы<br>(годы) | сроки профилакти-<br>ческого осмотра |
| 1        | Тепловое                                              |                             |       |                    |                      |                       |                                      |
|          |                                                       |                             |       |                    |                      |                       |                                      |
| 2        | Механичес-<br>кое                                     |                             |       |                    |                      |                       |                                      |
|          |                                                       |                             |       |                    |                      |                       |                                      |
| 3        | Холодильное                                           |                             |       |                    |                      |                       |                                      |
|          |                                                       |                             |       |                    |                      |                       |                                      |
| 4        | Весоизмери-<br>тельное<br>оборудование                |                             |       |                    |                      |                       |                                      |
|          |                                                       |                             |       |                    |                      |                       |                                      |

#### 4.Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:

| №<br>п/п | Наименование<br>технологичес-<br>кого оборудования | Характеристика мероприятий       |                                                               |                       |                                                                 |                                                          |                                                |
|----------|----------------------------------------------------|----------------------------------|---------------------------------------------------------------|-----------------------|-----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|------------------------------------------------|
|          |                                                    | наличие договора<br>на техосмотр | наличие договора<br>на проведение<br>метрологических<br>работ | проведение<br>ремонта | План приобретения<br>Нового и замена<br>старого<br>оборудования | Ф.И.О.<br>ответственного за<br>состояние<br>оборудования | График санитарной<br>обработки<br>оборудования |
| 1        | Тепловое                                           |                                  |                                                               |                       |                                                                 |                                                          |                                                |
| 2        | Механическое                                       |                                  |                                                               |                       |                                                                 |                                                          |                                                |
| 3        | Холодильное                                        |                                  |                                                               |                       |                                                                 |                                                          |                                                |
| 4        | Весоизмери-<br>тельное                             |                                  |                                                               |                       |                                                                 |                                                          |                                                |

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

| № п/п | Наименование оборудования | Характеристика оборудования столовой, площадь (кв. м) |                       |                                       |                                                   |
|-------|---------------------------|-------------------------------------------------------|-----------------------|---------------------------------------|---------------------------------------------------|
|       |                           | количество единиц оборудования (ед.)                  | дата его приобретения | процент изношенности оборудования (%) | Количество посадочных мест в обеденном зале (ед.) |
|       | Обеденный зал:            |                                                       |                       |                                       |                                                   |
| 1     | Стол обеденный            | 15                                                    | 2017                  | 40%                                   | 60                                                |
| 2     | Табурет                   | 61                                                    | 2017                  | 50%                                   | 60                                                |
|       |                           |                                                       |                       |                                       |                                                   |



### IX. Характеристика бытовых помещений

| №<br>п/п | Перечень бытовых помещений | Характеристика помещения |                                                        |
|----------|----------------------------|--------------------------|--------------------------------------------------------|
|          |                            | Площадь (кв.м.)          | Количество единиц оборудования для бытовых целей (ед.) |
| 1        |                            |                          |                                                        |
|          |                            |                          |                                                        |
|          |                            |                          |                                                        |

### X. Штатное расписание работников пищеблока

| № | Наименование должностей | Характеристика персонала столовой |                    |                     |                         |             |                   |
|---|-------------------------|-----------------------------------|--------------------|---------------------|-------------------------|-------------|-------------------|
|   |                         | количество ставок                 | укомплектованность | базовое образование | квалификационный разряд | стаж работы | наличие медкнижки |
| 1 | Повар                   | 1                                 | 1                  | Среднее специальное | 5                       | 29          | В наличии         |
| 2 | Подсобный рабочий       | 1                                 | 1                  | Среднее специальное |                         | 5           | В наличии         |

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

| 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 МБОУ ООШ № 4



С.А.Железнова

Пронумеровано, пронумеровано  
13 (пронумеровано)  
директор МБОУ ООШ №4

Желтенова С.А.

