

ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА

МОБУООШ с. Мариинский,
(наименование образовательной

организации) адрес месторасположения: с. Мариинский, ул. Молоде

жная, д. 2А телефон 834(73) 27-59-33, эл почта: oosh.mariinskii

@yandex.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 Рахимова М. С.

Ответственный за питание обучающихся Манукян А. А.

Численность педагогического коллектива,
_____ 4 _____ чел. _____
Количество классов по уровням
образования _____ 4 _____
Количество посадочных мест
_____ 30 _____
_____ Площадь обеденного зала
_____ 19,2 _____

№ п/п	Класс	Количество классов	Численность обучающихся, чел.
----------	-------	-----------------------	----------------------------------

			всего	в том числе льготной категории
1	1 класс	1	1	0
2	2 класс	1	2	0
3	3 класс	1	3	1
4	4 класс	1	6	2
	ит.д.			

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,	12	12	100
	в том числе учащиеся льготных категорий	3	3	23

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,			
	в том числе учащиеся льготных категорий		3	
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,			
	в том числе льготных категорий		3	

III. Тип пищеблока

(столовая, работающая на полуфабрикатах,
буфет-раздаточная)

IV. Форма организации питания

Форма предоставления питания	Самостоятельно/аутсорсинг
Оператор питания/поставщик	ООО Комбинат питания "Салаватский"
Адрес местонахождения оператора питания/поставщика	452170 РБ, Салаватский район, с. Малояз, ул. Советская, д. 63/1
Фамилия, имя и отчество руководителя, контактное лицо оператора питания/поставщика	Байбурин Руслан Венерович
Контактные данные: тел./эл. почта	89374942862
Дата заключения контракта	01.09.2025
Длительность контракта	В течении года

V. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	собственная скважина
Горячее водоснабжение	водонагреватель
Отопление	собственная котельная
Водоотведение	локальные сооружения
Вентиляция помещений	Естественная

VI. Материально-техническоеоснащениепищеблока:

1. Переченьпомещенийиихплощадь, кв. м (переченьиплощадьпомещенийвзависимоститипапредоставления питания)

№ п/п	Наименованиецехови помещений	Площадьпомещения, кв. м		
		столовые, работающиена сырье	столовые, работающие на полуфабрикатах	буфет- раздаточная
1.1	Складские помещения	9,2		
1.2	Производственные помещения:			
1.2.1	овощнойцех(первичной обработкиовощей)	—	—	—
1.2.2	овощнойцех(вторичной обработкиовощей)	—	—	—
1.2.3	мясо-рыбныйцех	—	—	—
1.2.4	доготовочныйцех	—		—
1.2.5	горячийцех	—		—
1.2.6	холодныйцех	—		—
1.2.7	мучнойцех	—	—	—
1.2.8	раздаточная	—		
1.2.9	помещение(илиместо) длярезкихлеба	—		
1.2.10	помещениедля обработкииц	8,2		—
1.2.11	моечнаякухонной посуды	8,2		—
1.2.12	моечнаястоловой посуды	8,2		—
1.2.13	кладоваятары	6.1		—
1.2.14	производственное помещениебуфета- раздаточной	—	—	
1.2.15	посудомоечнаябуфета- раздаточной	—	—	

1.3	Комната для приема пищи(персонал)	19,3		
-----	-----------------------------------	------	--	--

2. Характеристики 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.		-	-	-	-	-

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	плита электрическая	ЭПК-47		2010	13л	
		водонагреватель	Аристон		2017	6л	
2	Механическое	Мясорубка	М-50С н		2018	5л	
3	Холодильное	морозильник	F350S	310	2018	5л.	
		холодильник Атлант	Атлант		2004	19л.	
		Холодильник Индезит	Индезит		2014	9л	

4	Весоизмерительное оборудование	весыэлектрон			2022	1г	

4. Дополнительные характеристики обслуживания оборудования

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика мероприятий					
		наличие договора на техосмотр	наличие договора на проведение метрологических работ	проведение ремонта	планирование нового и замена старого	Ф.И.О. ответственного за состояние	график санитарной обработки оборудования
1	Тепловое					Аллабердина Г.А.	
2	Механическое					Аллабердина Г.А.	
3	Холодильное					Аллабердина Г.А.	ежемесячно
4	Весоизмерительное оборудование					Аллабердина Г.А.	

VII. Характеристика помещения оборудования, план-схема столовой

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой, площадь (кв.м) 19,2			
		количество единиц оборудования (ед.)	дата его приобретения	процент изношенности оборудования (%)	количество посадочных мест в обеденном зале (ед.)
1	столобеденный 4-м.с	6		5%	30

2	скамейки	12		5%	

2.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	планирование нового и замена старого	Ф.И.О. ответственного за состояние	график санитарной обработки оборудования
1	Тепловое					Аллабердина Г.А	
2	Механическое					Аллабердина Г.А	
3	Холодильное					Аллабердина Г.А	ежемесячно
4	Весовое измери- тельное оборудование					Аллабердина Г.А	

VIII. Характеристика помещения и оборудования, план-схема столовой

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой, площадь (кв.м) 19,2			
		количество единиц оборудования (ед.)	дата его приобретения	процент изношенности оборудования (%)	количество посадоч- ных мест в обеденном

					зале (ед.)
1	столобеденный4-м.с	6		5%	30
2	скамейки	12		5%	

IX. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещения	
		площадь(кв.м)	количество единиц оборудования для бытовых целей(ед.)
1	раздевалка	0,9	1
2	шкаф для одежды		1
3	стол		1
4	стулья		2

X. Штатное расписание работников пищеблока

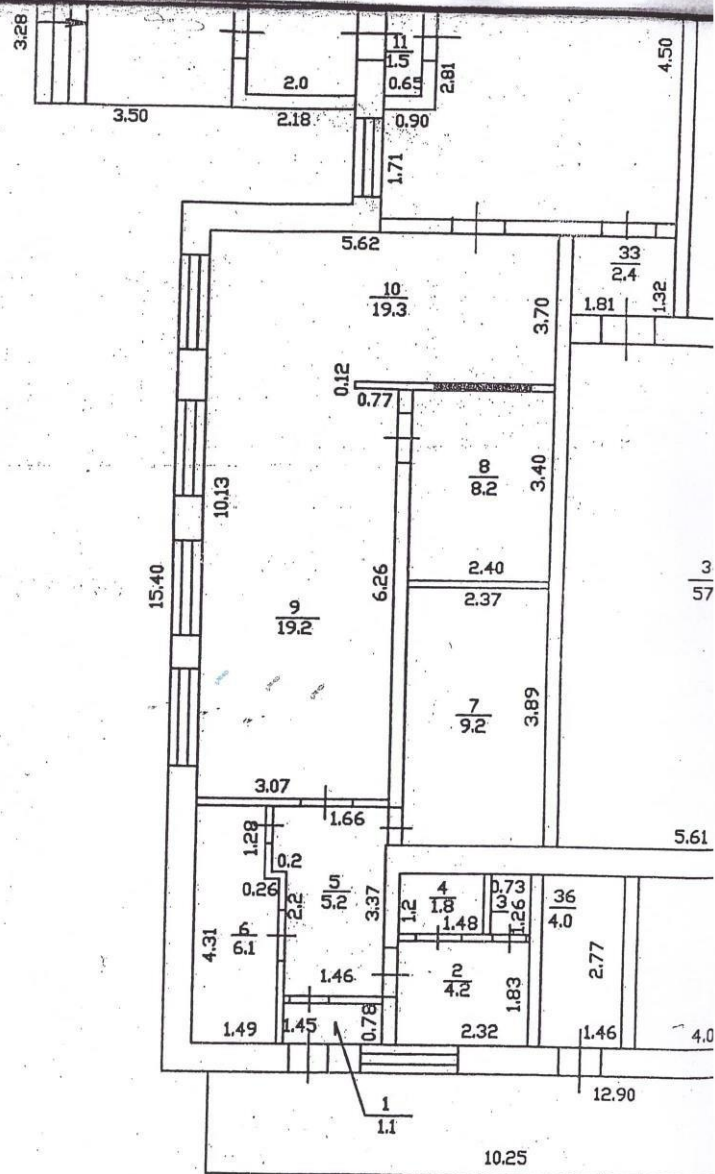
№ п/п	Наименование должностей	Характеристика персонала столовой					
		количество ставок	укомплек- тованность	базовое образование	квалификацион- ный разряд	стаж работы (годы)	наличие медкнижки
1	Заведующий производством	0	0	0	0	0	0
2	Технолог	0	0	0	0	0	0
3	Повар	2	1	Средне- специальн	3	3	имеется

4	Повар		1	Средне-специальн	0	0	5 месяцев
5	Рабочий кухни (помощник повара)	0	0	0	0	0	0

XI. Организация прохождения практики студентов профильных колледжей на базе общеобразовательных организаций

Количество общеобразовательных организаций, организовавших прохождения практики (ед.)	Количество студентов, прошедших практику в текущем учебном году (чел.)	Из них количество трудоустроенных (чел.)
0	0	0

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



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)

29.08.24

».

(подпись)

(расшифровка подписи)

В.Р. Агафуров