

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ СОШ № 3 г. Ишимбая

(наименование должности руководителя
организации)

С.Г. Султанмуратов

Приказ № 432 от 01 сентября 2025 г.

ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА

**Муниципального бюджетного общеобразовательного
учреждения средняя общеобразовательная школа №3
города Ишимбая муниципального района Ишимбайский
район Республики Башкортостан**

2025 год

Содержание:

1. Общие сведения об общеобразовательном учреждении.
2. График работы школьной столовой.
3. Тип пищеблока.
4. Сведения о кадрах пищеблока.
5. Охват горячим питанием:
 - охват одноразовым горячим питанием обучающихся по возрастным группам.
 - охват двухразовым горячим питанием обучающихся по возрастным группам.
6. Форма организации питания.
7. Инженерное обеспечение пищеблока.
8. Состояние мебели.
9. Материально-техническая база пищеблока.
10. Наличие набора помещений и их площадей.
11. Характеристика бытовых помещений.
12. Наличие нормативной документации.

1. Сведения об общеобразовательном учреждении

Руководитель МБОУ СОШ №3 г.Ишимбая МР ИР РБ С.Г.Султанмуратов,
тел. 8 (34794)4-09-56;4-02-16.

Ответственный за организацию питания обучающихся Семенова М.А.,
тел. 8 (34794)4-09-56;4-02-16.

Класс	Количество классов	Численность обучающихся, ел.	
		всего	льготная категория
Количество классов-комплектов	34		
Количество учащихся, всего	872		
1-4 класс	13	334	334
5-9 класс	21	538	105
Количество педагогов, всего	43		
из них классных руководителей	31		

Число посадочных мест в столовой - 250

Площадь обеденного зала – **263,6 м²**

2. а) График работы школьной столовой

День недели	Время
Понедельник – пятница	7.30 - 14.30

б) График питания обучающихся

Время	Размещение							
	1ряд	2ряд	3 ряд	4 ряд	5 ряд	6 ряд	7 ряд	8 ряд
09.40-10.00 (20мин.)	1а	1б	1в	2а	2в	3а	3б	3в
10.00-10.10	Дезинфекция/ проветривание							
10.40-11.00 (20 мин.)	4а	4б	4в	4г	5а	5б	5в	6а
11.00-11.10	Дезинфекция/ проветривание							
11.40-11.55 (15 мин.)	6б	6в	7а	7в	9а	6г	10,7г	11
	Питание обучающихся ОВЗ 1кл., 2кл.							
11.55-12.05	Дезинфекция/ проветривание							
12.35-12.50 10 мин.)	7б	9б	9в	8а	8б	8в		5г
	Питание обучающихся ОВЗ 4 а,в кл. 3кл.,							

12.45-13.00	Дезинфекция/ проветривание							
13.25-13.35 (10мин.)			26					
13.35-13.55	Дезинфекция/ проветривание							

3.Тип пищеблока

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

4. Сведения о кадрах пищеблока.

ФИО полностью	Дата рождения	Образование (указать высшее, среднее профессиональное, начальное профессиональное; в сфере общественного питания, в иной сфере)	Должность	Повар/ разряд	Стаж работы в сфере питания	Стаж работы в данном учреждении	Дата последнего медицинского осмотра	Сан минимум
					на 01.09.2025			
Комова О.Н.	22.09.69	среднее специальное	повар	5	32	6	июль 2025	имеется
Билан Н.Н	18.10.69	среднее специальное	повар	5	33	3	июль 2025	имеется
Покоева О.Б.	05.09.62	среднее специальное	кухонный работник	-	40	10	июль 2025	имеется
Грибовская А.А.	10.01.89	среднее специальное	кухонный работник	-	12	1	июль 2025	имеется
Шевирялкина Л.Н.	11.01.64	среднее специальное	кухонный работник	-	30	2	июль 2025	имеется

5. Охват горячим питанием

Охват питанием учащихся 1 – 9 классов

	Количество уч-ся, чел.	Охвачены горячим питанием, чел.	Завтраки, кол-во чел.	Обеды, кол-во чел.	Завтрак и обеды, кол-во чел.	Сухой пак
Всего:	872	680	123	-	76	
Из них:						
из многодетных семей	123	43	81	-	71	
из малообеспеченных семей	-	-	-	-	-	-
ребенок-инвалид	2	2	-	-	2	
на дому ОВЗ	2					2
ОВЗ	33	33			33	

Охват питанием учащихся начальных классов (1-4 классы)

	Количество уч-ся, чел.	Охвачены горячим питанием, чел.	Завтраки, кол-во чел.	Обеды, кол-во чел.	Завтраки и обеды, кол-во чел.
Всего:	334	334	334	-	32
Из них:					
из многодетных семей	22	22	22	-	-
ОВЗ	19	19	-	-	19
ребенок-инвалид	1	1	-	-	1

Охват питанием учащихся основной школы (5-9 классы)

	Количество уч-ся, чел.	Охвачены горячим питанием, чел.	Завтраки, кол-во чел.	Обеды, кол-во чел.	Завтрак и обеды, кол-во чел.	Сухой пак
Всего:	538	276		-	-	-
Из них:						
из многодетных семей	43	43	43	-	-	-
из малообеспеченных семей	-	-	-	-	-	-
ТЖС,СВО	43	43	43	-	-	-
на дому ОВЗ	2		-	-	-	2
за родительскую плату	276	276	276	-	-	-

Охват питанием учащихся основной школы (10-11 классы)

	Количество уч-ся, чел.	Охвачены горячим питанием, чел.	Завтраки, кол-во чел.	Обеды, кол-во чел.	Завтраки и обеды, кол-во чел.
Всего:	30	12	-	-	-
Из них:					
из малообеспеченных семей	-	-	-	-	-
за родительскую плату	-	12	12	-	-

6. Форма организации питания

Форма предоставления питания	Самостоятельно/аутсорсинг
Оператор питания/поставщик	ИП Фатеева Р.Р.
Адрес места нахождения оператора питания/поставщика	Ишимбайский район, с.Макарово, ул. Речная, 73
ФИО руководителя, контактное лицо оператора питания/поставщика	Фатеева Резеда Рауфовна
Контактные данные: телефон, эл.почта	8 937 152 63 73
Дата заключения контракта	ежемесячно

7. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	водонагреватели
Отопление	централизованное
Водоотведение	централизованное
Вентиляция помещений	комбинированная(естественная,искусственная)

8. Состояние мебели

Наименование	Количество	Год приобретения	Техническое состояние	Потребность
Стол обеденные	30	2016	удовлетворительно	-
Стулья	60	2016	удовлетворительно	-
Стеллаж для посуды	2	2016	удовлетворительно	-
Стеллаж для кастрюль	1	2018	удовлетворительно	-

9. Материально-техническая база пищеблока Оборудование

Наименование оборудования	количество	год производства	техническое состояние	потребность	требуется ремонт или замены
Плита электрическая 6 комфорочная ЭП- 6 ЖШ	1	2013	хорошее	нет	нет
Плита электрическая 4 комфорочная ЭП-4 ЖШ	1	2023	отличное	нет	нет
Электромясорубка Bosch	1	2017	хорошее	нет	нет
Машина посудомоечная МПК-500Ф-01 фронтал	1	2022	хорошее	нет	нет
Пекарский шкаф	1	2017	отличное	нет	нет
Мармит	1	2015	хорошее	нет	нет
Холодильник	1	2024	хорошее	нет	нет
Холодильник Vestel VCB 385 VW	1	2016	хорошее	нет	нет
Ларь морозильный F700SFroster	1	2015	хорошее	нет	нет
Кипятильник КНЭ -100М2	1	2021	хорошее	нет	нет
Печь СВЧ	1	2017	отличное	нет	нет
Холодильный шкаф Bonvini BG 400	1	2020	хорошее	нет	нет
Машина протирачно-резательная МПР – 350М	1	2020	отличное	нет	нет
Мясорубка промышленная	1	2021	отличное	нет	нет
Ванна для мытья посуды 3-секционная	1	2010	хорошее	нет	нет
Ванна для мытья посуды 2-секционная	1	2017	хорошее	нет	нет
Подтоварники	2	2025	отличное	нет	нет

10. Наличие набора помещений и их площадь

Наименование производственного помещения	Площадь м ²	Имеется / не имеется
Склады (кладовые)	8,1	имеется
Овощной цех	7,6	имеется
Мясо-рыбный цех	5,2	имеется
Горячий цех	56,9	имеется
Холодный цех	12,8	имеется
Моечная кухонной посуды	8,1	имеется

11. Характеристика бытовых помещений

N п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика	помещений
		Площадь м ²	Кол-во единиц оборудования для бытовых целей
1	Санузел	1,1	1
2	Служебное помещение(раздевалка)	5,2	1

12.Наличие нормативной документации

	Документы	Имеется/ отсутствует
1.	СанПиН 2.4.5.2409-08	Имеется
2.	Приказ директора об организации питания учащихся, назначении ответственного за питание, составе бракеражной комиссии, создании Совета по питанию, создании независимой комиссии по проверке организации питания	Имеется
3.	Положение по организации питания в ОУ	Имеется
4.	Программа производственного контроля, основанная на принципах ХАССП	Имеется
5.	Примерное десятидневное меню	Имеется
6.	Меню-раскладка	Имеется
7.	Ежедневное меню	Имеется
8.	Технологические карты	Имеется
9.	Технико-технологические карты при включении в рацион питания новой кулинарной продукции с пониженным содержанием соли и сахара	Имеется
10.	Документы на продукты, подтверждающие их качество и безопасность	Имеется
11.	Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов и продовольственного сырья	Имеется
12.	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Имеется
13.	Журнал здоровья	Имеется
14.	Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд	Имеется
15.	Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования	Имеется
16.	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Имеется
17.	Программа по совершенствованию системы организации питания обучающихся	Имеется
18.	Инструкции на пищеблоке (по ТБ, мытью посуды, обработке яиц и т.п.)	Имеется
19.	План (циклограмма) внутришкольного контроля за организацией питания	Имеется
20.	Акты, справки по результатам проверки состояния организации питания	Имеется
21.	Протоколы заседаний, собраний, на которых рассматриваются вопросы организации питания в ОУ	Имеется
22.	График посещения классами столовой	Имеется
23.	Методические рекомендации по организации питания	Имеется
24.	Требования к информации п питанию, размещаемой на сайте школы	Имеется
25.	Наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания	Имеется

Всего пронумеровано, прошнуровано
и опечатано печатью 5 листов

директор МБОУ СОШ №3 г. Шимбая

С.Г. Сулейманов

2025 год

