

Утверждаю
Директор школы: _____
Имамбаев Р.Р.



ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА
МОБУ ООШ с. Верхнетавлыкаево
на 2025-2026 учебный год

Адрес месторасположения: 453678, Республика Башкортостан, Баймакский район, с. Верхнетавлыкаево, ул.З.Валиди,23

Телефон: 8 (34751) 4 –77-18

Электронная почта: verhnetavlykaevo@mail.ru

Содержание

1. Общие сведения об образовательной организации
2. Охват горячим питанием по возрастным группам обучающихся
3. Модель предоставления услуги питания
4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции
5. Инженерное обеспечение пищеблока
6. Проектная мощность (план – схема расположения помещений) пищеблока
7. Материально – техническое оснащение пищеблока

1. Общие сведения об общеобразовательной организации

Руководитель общеобразовательной организации: директор Имамбаев Рифат Рашитович

Ответственный за питание обучающихся: Биккулова Гульнур Канзафаровна

Численность педагогического коллектива: 13 чел.

Количество классов по уровням образования

№ п/п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	1	2	2
2	2 класс	1	5	5
3	3 класс	1	5	5
4	4 класс	1	3	1
5	5 класс	1	6	3
6	6 класс	1	8	1
7	7 класс	1	5	0
8	8 класс	1	3	1
9	9 класс	1	8	4

2. Охват горячим питанием по возрастным группам обучающихся

1.1. Охват одноразовым 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	15	15	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	15	15	100
2	Учащиеся 5 – 9 классов	30	30	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	9	9	100
	в т.ч. за родительскую плату	21	21	100

1.2.

1.3. 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	1	1	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	1	1	100
2	Учащиеся 5 – 9 классов	4	4	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	4	4	100
	в т.ч. за родительскую плату			
3	Учащиеся 10 – 11 классов			
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату			
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	5	5	100
	В т.ч. льготных категорий	5	5	100

2. Модель предоставления услуги питания

Модель предоставления питания	Оказание услуги питания специализированной организацией (оператор питания)
Оператор питания, наименование	ПК Баймак
Адрес местонахождения	453630, Республика Башкортостан, г. Баймак
ФИО руководителя, контактное лицо, должность	Имамбаев Рифат Рашитович, директор школы
Контактные данные	Телефон / ватсап: 89656595295 Электронная почта: verhnetavlykaevo@mail.ru
Дата заключения контракта	10.01.2023
Длительность контракта	31.12.2023

2.1. В общеобразовательной организации имеется:

№ п/п	Тип пищеблока	Да/нет	Проектная мощность (из расчета количество обучающихся)
1	Столовая, работающая на сырье	нет	
2	Столовая – доготовочная	да	

	(работающая на полуфабрикатах)		
3	Буфет - раздаточная	нет	
4	Буфет	нет	
5	Помещение для приема пищи	да	132 человек
6	Отсутствует все выше перечисленное	нет	

2.2. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	Централизованное	нет
	Собственная скважина	да
	Вода привозная	Нет
	Другие ведомственные источники	Нет
Горячее водоснабжение	Централизованное	Нет
	Собственная котельная	Нет
	Водонагреватель	Да
	Наличие резервного горячего водоснабжения	Нет
Отопление	Централизованное	нет
	Собственная котельная	да
Водоотведение	Централизованное	нет
	Выгребные ямы	да
	Локальные очистные сооружения	Нет
	Прочие	Нет
Вентиляция	Естественная	Да
	Механическая	Да
	Комбинированная	Да

2.3. Для перевозки продуктов питания используется:

№ п/п	Транспорт	Да/нет
1	Специализированный транспорт школы	нет
2	Специализированный транспорт организации общественного питания, обслуживающей школу	нет
3	Специализированный транспорт организаций – поставщиков пищевых продуктов	нет
4	Специализированный транспорт ИП, обслуживающего школу	да
5	Специализированный транспорт отсутствует	нет
6	Иной вид подвоза (указать)	нет

3. Наличие нормативно – правовой, технической документации и технологических карт:

№ п/п	Наименование документации (при необходимости дополнить)	№, дата, наименование, наличие
1	Санитарные правила, регулирующие организацию питания школьников	имеется

2	Методические рекомендации МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях»	имеется
3	Методические рекомендации «МР 2.4.0179-20.2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации», утвержденные Главным государственным врачом Российской Федерации от 18.05.2020	имеется
4	Методические рекомендации МР 2.4.5.0162-19 2.4. Гигиена детей и подростков «Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)»	имеется
5	Стандарт организации питания в общеобразовательных организациях Республики Башкортостан, утвержденный постановлением Правительства Республики Башкортостан от 23.08.2021 №408	имеется
6	Положение и порядок осуществления родительского контроля.	имеется
7	Программа по питанию	да
8	Порядок обеспечения питанием обучающихся	Определен НПБ Федерального, регионального и муниципального уровней
9	Приказ об организации горячего питания на учебный год	№ от «Об организации горячего питания»
10	Приказ о создании бракеражной комиссии	№ от г. «О создании бракеражной комиссии на 2023 – 2024 учебный год»
11	Положение о бракеражной комиссии	№ 1 от 12.01.21 г. «Об утверждении положения о бракеражной комиссии»
12	Положение об организации горячего питания	№ 52 от 23.08.20 г. «Об утверждении положения об организации горячего питания»
13	Приказ о создании школьного совета по питанию (совет старшеклассников)	имеется
14	Положение о школьном совете по питанию	имеется
15	Наличие плана работы совета по питанию	имеется
16	Наличие протоколов заседания школьного совета по питанию	имеется
17	Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания	имеется

18	График питания в школьной столовой	имеется
19	График дежурства в школьной столовой администрации и педагогических работников	имеется
20	Требования к информации по питанию, размещаемой на сайте образовательной организации	имеется
21	Наличие согласованного с территориальными органами Управления Роспотребнадзора примерного меню	имеется
22	Ежедневное меню	имеется
23	Меню раскладка*	имеется
24	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно примерного меню*	имеется
25	Наличие технико – технологических карт (ТТК) при включении в рацион питания новой кулинарной продукции*	имеется
26	Накопительная ведомость*	имеется
27	Ведомость контроля за рационом питания*	имеется
28	Журнал здоровья (для сотрудников пищеблока)*	имеется
29	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования*	имеется
30	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях*	имеется
31	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	имеется
32	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции*	имеется
33	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований на основе принципов ХАССП*	имеется
34	Наличие должностных инструкций работников пищеблока*	имеется
35	Наличие уголка потребителя*	имеется
36	План мероприятий («дорожная карта») на учебный год	имеется

4. Материально – техническое оснащение пищеблока:

Перечень помещений и их площадь м²

(перечень и площадь помещений в зависимости от модели предоставления питания)

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Площадь помещений м ²			
		Столо-выешколь-но - базовые	Столовые, работающие на сырье	Столовые доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения			11,3	

2	Производственные помещения			41,6	
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)			1,4	
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)			1,4	
2.3	Мясо – рыбный цех				
2.4	Доготовочный цех			1,2	
2.5	Горячий цех			2	
2.6	Холодный цех			4,3	
2.7	Мучной цех			-	
2.8	Раздаточная			1,4	
2.9	Помещение для резки хлеба			1,2	
2.10	Помещение для обработки яиц			-	
2.11	Моечная кухонной посуды			11,3	
2.12	Моечная столовой посуды				
2.13	Моечная и кладовая тары			1,2	
2.14	Производственное помещение буфета раздаточной				
2.15	Посудомоечная буфета - раздаточной				
3	Комната для приема пищи (персонал)				
4	Обеденный зал			29,6	

5. Характеристика технологического оборудования пищеблока

6.1 Характеристика технологического оборудования пищеблока

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Характеристика оборудования				
		Наименование оборудования	Количество единиц оборудования	Дата его выпуска	Дата начала его эксплуатации	% изношенности оборудования
1	Горячий цех					

2	Холодный цех					
3	Мясо – рыбный цех					
4	Овощной цех					
5	Мучной цех					
6	Посудомоечный цех					

Указать перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями для каждого цеха в соответствии с **приложением А**

6.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования:

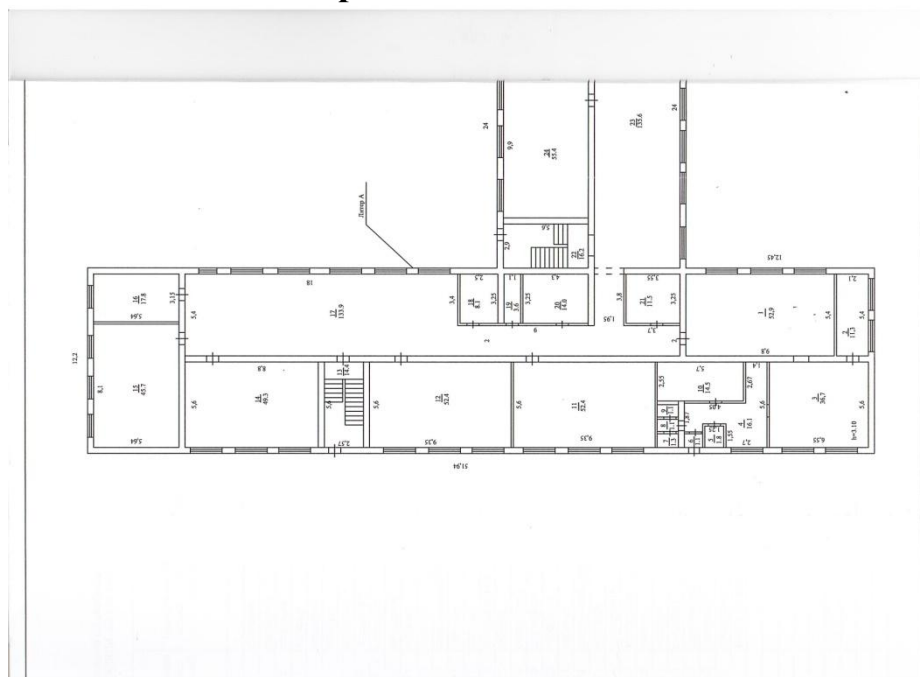
№ п/ п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		Назначение	Марка	Производительность	Дата изготовления	Срок службы	Сроки профилактического осмотра
1	Тепловое	Плита электрическая	ПЭП-48 ДШ 1		2018		
		Котел пищеварочный	КПЭМ – 60\7 т		2011		
2	Механическое						
3	Холодильное	холодильник	Бирюса		2011	11	
		холодильник	индезит		2011	11	
		холодильник	сентек		2010	12	
		холодильник	индезит		2010	12	
		холодильник	POZIS		2010		
4	Весомизмерительное						

6.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:

№ п/ п	Наименование технологического оборудования	Характеристика мероприятий					
		Наличие договора на техосмотр	Наличие договора на проведение метрологических работ	Проведение ремонта	План приобретения нового и замена старого оборудования	Ответственный за состояние оборудования	График санитарной обработки оборудования
1	Тепловое			По заявкам		Зав. производства	имеется
2	Механическое			По заявкам		Зав. производства	имеется
3	Холодильное			По заявкам		Зав. производства	имеется
4	Весомизмерительное			По заявкам		Зав. производства	имеется

*информация запрашивается у оператора питания

7.4 план схема столовой (пищеблока) выкопировка помещений из технического паспорта.



1	Помещение уборочного инвентаря	1,1
2	Гардероб персонала с душевой	
3	Санузел для персонала кухни	
5	Комната персонала кухни	

9. Персонал пищеблока входит в штатное расписание:

№ п/п	Учреждение, организация	Да/нет
1	Образовательного учреждения	нет
2	Организации общественного питания, обслуживающего школу	нет
3	Обществу с ограниченной ответственностью, обслуживающего школу	да

10. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Количество ставок	Укомплектованность	Базовое образование	Квалификационный разряд	Стаж работы	Наличие медкнижки	Дата последнего повышения квалификации
1	повар	1	1	Средне – спец.	4	15	да	-
2	Помощник повара	1	1	Средне – спец.	4	5	да	-

*информация запрашивается у оператора питания

11. Форма организации питания обучающихся

№ п/п	Форма организации питания	Да / нет
1	Предварительное накрытие столов	да
2	Самообслуживание	нет
3	Шведский стол	нет
4	Меню по выбору	нет
5	Иное	нет

12. Договор на дератизацию пищеблока: имеется.

13. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов: имеется.

14. Сертификат соответствия пищеблока:

15. Сертификат «Системы качества, управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП»:

