

Приложение № 7  
к Единой системе требований,  
предъявляемых к организации  
социального питания  
в Республике Башкортостан

ПАСПОРТ

Пищеблока Муниципальное бюджетное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 18» городского округа город Салават Республики Башкортостан,

адрес месторасположения Республика Башкортостан, г. Салават, б. Юлаева, 37  
Телефон 8(3476)33-09-70, эл почта: salavat-sosh18@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 Гареева Залия Фаритовна

Ответственный за питание обучающихся Юлмухаметова Райса Факиловна

Численность педагогического коллектива 57 чел.

Количество классов по уровням образования 36 классов

Количество посадочных мест 200

Площадь обеденного зала 164,2

| №<br>п/п | Классы   | Количество<br>классов | Численность<br>обучающихся,<br>всего чел. | В том числе<br>льготной<br>категории, чел. |
|----------|----------|-----------------------|-------------------------------------------|--------------------------------------------|
| 1        | 1 класс  | 4                     | 116                                       | 11                                         |
| 2        | 2 класс  | 4                     | 119                                       | 15                                         |
| 3        | 3 класс  | 4                     | 112                                       | 6                                          |
| 4        | 4 класс  | 4                     | 113                                       | 8                                          |
| 5        | 5 класс  | 3                     | 93                                        | 10                                         |
| 6        | 6 класс  | 4                     | 111                                       | 17                                         |
| 7        | 7 класс  | 4                     | 106                                       | 14                                         |
| 8        | 8 класс  | 4                     | 102                                       | 11                                         |
| 9        | 9 класс  | 3                     | 82                                        | 9                                          |
| 10       | 10 класс | 1                     | 23                                        | 2                                          |
| 11       | 11 класс | 1                     | 25                                        | 1                                          |

II. Состояние уровня охвата горячим питанием обучающихся  
по возрастным группам

1. Охват одноразовым горячим питанием обучающихся по возрастным группам

| №<br>п/п | Контингент по<br>группам обучающихся     | Численность,<br>чел, | Количество,<br>чел., | % от числа<br>обучающихся |
|----------|------------------------------------------|----------------------|----------------------|---------------------------|
| 1        | Учащиеся 1-4<br>классов                  | 460                  | 460                  | 100                       |
|          | В т.ч. учащиеся<br>льготных<br>категорий | 440                  | 440                  | 100                       |
| 2        | Учащиеся 5-8<br>классов                  | 412                  | 412                  | 100                       |
|          | В т.ч. учащиеся<br>льготных<br>категорий | 35                   | 35                   | 100                       |

|   |                                                       |      |      |     |
|---|-------------------------------------------------------|------|------|-----|
|   | В т.ч. за<br>родительскую<br>плату                    | 377  | 377  | 100 |
| 3 | Учащиеся 9-11<br>классов                              | 130  | 130  | 100 |
|   | В т.ч. учащиеся<br>льготных<br>категорий              | 9    | 9    | 100 |
|   | В т.ч. за<br>родительскую<br>плату                    | 121  | 121  | 100 |
|   | Общее количество<br>учащихся всех<br>возрастных групп | 1002 | 1002 | 100 |
|   | В т.ч. льготных<br>категорий                          | 484  | 484  | 100 |

## 2. Охват двухразовым горячим питанием обучающихся по возрастным группам

| №<br>п/п | Контингент по<br>группам обучающихся     | Численность,<br>чел, | Количество,<br>чел., | % от числа<br>обучающихся |
|----------|------------------------------------------|----------------------|----------------------|---------------------------|
| 1        | Учащиеся 1-4<br>классов                  | 460                  |                      | 100                       |
|          | В т.ч. учащиеся<br>льготных<br>категорий |                      | 17                   | 100                       |
| 2        | Учащиеся 5-8<br>классов                  | 420                  |                      | 100                       |
|          | В т.ч. учащиеся<br>льготных<br>категорий |                      | 24                   | 100                       |
|          | В т.ч. за<br>родительскую<br>плату       | -                    | -                    | -                         |
| 3        | Учащиеся 9-11<br>классов                 | 130                  |                      | 100                       |
|          | В т.ч. учащиеся<br>льготных<br>категорий |                      | 8                    | 100                       |
|          | В т.ч. за<br>родительскую                | -                    | -                    | -                         |

|  |                                                 |      |     |     |
|--|-------------------------------------------------|------|-----|-----|
|  | плату                                           |      |     |     |
|  | Общее количество учащихся всех возрастных групп | 1002 |     | 100 |
|  | В т.ч. льготных категорий                       |      | 121 | 100 |

III. Тип пищеблока  
Столовая на сырье

IV. Форма организации питания

|                                                     |                                       |
|-----------------------------------------------------|---------------------------------------|
| Модель предоставления питания                       | Комбинат школьного питания            |
| Оператор питания, наименование                      | МУП «Общепит»                         |
| Адрес местонахождения                               | РБ, г. Салават, ул. Октябрьская, 10   |
| Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо | Маков Владимир Валентинович, директор |
| Контактные данные: тел/эл. почта                    | 32-73-55                              |
| Дата заключения контакта                            | 01.01.2023г.                          |
| Длительность контракта                              | 31.12.2023г.                          |

V. Инженерное обеспечение пищеблока

|                       |                  |
|-----------------------|------------------|
| Водоснабжение         | централизованное |
| Горячее водоснабжение | централизованное |
| Отопление             | централизованное |
| Водоотведение         | централизованное |
| Вентиляция помещений  | комбинированная  |



## VII. Материально-техническое оснащение пищеблока:

### 1. Перечень помещений и их площадь, кв. м (перечень и площадь помещений в зависимости от типа предоставления питания)

| №<br>п/п | Наименование<br>цехов и<br>помещений        | Столовые<br>школьно-базовые,<br>м | Столовые<br>работаю<br>щие на<br>сырье | Столовые<br>догоотовочные | Раздаточные,<br>буфеты |
|----------|---------------------------------------------|-----------------------------------|----------------------------------------|---------------------------|------------------------|
| 1        | гардероб                                    | -                                 | 1,3                                    | -                         | -                      |
| 2        | санузел                                     | -                                 | 1,3                                    | -                         | -                      |
| 3        | Кабинет шеф<br>повара                       | -                                 | 8,2                                    | -                         | -                      |
| 4        | Склад сухих<br>продуктов                    | -                                 | 10,4                                   | -                         | -                      |
| 5        | Овощной цех                                 | -                                 | 8,1                                    | -                         | -                      |
| 6        | Тамбур 1                                    | -                                 | 13,1                                   | -                         | -                      |
| 7        | Тамбур 2                                    | -                                 | 2,0                                    | -                         | -                      |
| 8        | Горячий<br>цех+мясо<br>–рыбное<br>отделение | -                                 | 47,4                                   | -                         | -                      |
| 9        | Обеденный<br>зал                            | -                                 | 164,2                                  | -                         | -                      |
| 10       | Моечная                                     | 24,6                              | 24,6                                   | -                         | -                      |

## 2. Характеристика технологического оборудования пищеблока

| №<br>п/<br>п | Наименование<br>цехов и<br>помещений     | Наименование<br>оборудования                           | Количество<br>единиц<br>оборудован<br>ия | Дата<br>его<br>выпуск<br>а | Дата начала<br>его<br>эксплуатаци<br>и | Процент<br>изношеннос<br>ти<br>оборудован<br>ия |
|--------------|------------------------------------------|--------------------------------------------------------|------------------------------------------|----------------------------|----------------------------------------|-------------------------------------------------|
|              | Горячий<br>цех+мясо-рыбн<br>ое отделение | Электропилила ПЭ<br>051                                | 2                                        | 2003г                      | 2003г                                  | 0                                               |
|              |                                          | Электропилила ПЭ<br>051                                | 1                                        | 2009г                      | 2009г                                  | 0                                               |
|              |                                          | Электрическая<br>сковорода                             | 1                                        | 1974г                      | 1974г                                  | 0                                               |
|              |                                          | Котел<br>пищеварительный<br>КПЭМ-160/9Т                | 1                                        | 2012г                      | 2012г                                  | 0                                               |
|              |                                          | Котел<br>пищеварительный<br>КПЭМ-160.9Т                | 1                                        | 2018г                      | 2019г                                  | 0                                               |
|              |                                          | Мясорубка МИМ-300<br>электрическая                     | 1                                        | 2003г                      | 2003г                                  | 0                                               |
|              |                                          | Мясорубка МИМ-250<br>электрическая                     | 1                                        | 1987г                      | 1987г                                  | 0                                               |
|              |                                          | Машина кухонная<br>универсальная УКМ                   | 1                                        | 2009г                      | 2009г                                  | 0                                               |
|              |                                          | Машина<br>протиочно-резатель<br>ная МПР-350            | 1                                        | 2012г                      | 2012г                                  | 0                                               |
|              |                                          | Электромармит<br>ЭПМ-5 для подогрева<br>1-х блюд       | 1                                        | 1974г                      | 1974г                                  | 0                                               |
|              |                                          | Машина<br>протиочно-резатель<br>ная ОМ-350М            | 1                                        | 2018г                      | 2018г                                  | 0                                               |
|              |                                          | Машина<br>тестомесительная<br>малогабаритная<br>МТМ-65 | 1                                        | 2009г                      | 2009г                                  | 0                                               |
|              |                                          | Холодильник POZIS                                      | 1                                        | 2012г                      | 2012г                                  | 0                                               |
|              | Овощной цех                              | Морозильный ларь F<br>400 FROSTOR                      | 2                                        | 2012г                      | 2012г                                  | 0                                               |
|              |                                          | Холодильный шкаф<br>2-хстворчатый<br>ШХ-1,4            | 1                                        | 2007г                      | 2007г                                  | 0                                               |
|              |                                          | Морозильник<br>горизонтальный                          | 2                                        | 2016г                      | 2016г                                  | 0                                               |
|              |                                          | Морозильник<br>горизонтальный                          | 1                                        | 2023г                      | 2023г                                  | 0                                               |

|  |         |                                     |   |       |       |   |
|--|---------|-------------------------------------|---|-------|-------|---|
|  |         | Морозильник<br>горизонтальный       | 1 | 2018г | 2018г | 0 |
|  |         | Овощерезательная<br>машина НЛС 600  | 1 | 2018г | 2018г | 0 |
|  | Моечная | Посудомоечная<br>машина МПТ-1700-01 | 1 | 2019г | 2019г | 0 |
|  |         | Водонагреватель                     | 1 | 2023г | 2023г | 0 |

### 3. Дополнительные характеристики технологического оборудования

| №<br>п/<br>п | Наименование<br>технолог.<br>оборуд. | назнач.                                    | марка           | Произ-<br>ть  | дата<br>изготов<br>л. | Срок<br>служ-бы  | Сроки<br>профил<br>к.<br>осмотр<br>а |
|--------------|--------------------------------------|--------------------------------------------|-----------------|---------------|-----------------------|------------------|--------------------------------------|
| 1            | Тепловое                             | Электроплита                               | ПЭ 051          | 16,8<br>кВт   | 2003г                 | Неогранич<br>ено | 1р в<br>кварта<br>л                  |
|              |                                      | Электроплита                               | ПЭ 051          | 16,8<br>кВт   | 2009г                 | Неогранич<br>ено | 1р в<br>кварта<br>л                  |
|              |                                      | Электрическая<br>сковорода                 |                 | 15000<br>Вт   | 1974г                 | Неогранич<br>ено | 1р в<br>кварта<br>л                  |
|              |                                      | Котел<br>пищеваритель-ный                  | КПЭМ-160<br>/9Т | 18,1<br>кВт   | 2012г                 | 10 лет           | 1р в<br>кварта<br>л                  |
|              |                                      | Котел<br>пищеварительный                   | КПЭМ-160.<br>9Т | 18,1<br>кВт   | 2018г                 | 10 лет           | 1р в<br>кварта<br>л                  |
|              |                                      | Электромармит<br>для подогрева 1-х<br>блюд | ЭПМ-5           | 3,75<br>кВт   | 1974г                 | Неогранич<br>ено | 1р в<br>кварта<br>л                  |
| 2            | Механичес-кое                        | Мясорубка<br>электрическая                 | МИМ-300         | 600<br>кг/час | 2003г                 | Неогранич<br>ено | 1р в<br>кварта<br>л                  |
|              |                                      | Мясорубка<br>электрическая                 | МИМ-250         | 600<br>кг/час | 1987г                 | Неогранич<br>ено | 1р в<br>кварта<br>л                  |
|              |                                      | Машина кухонная<br>универсальная           | УКМ             | 250<br>кг/час | 2009г                 | 8 лет            | 1р в<br>кварта<br>л                  |
|              |                                      | Машина<br>протирочно-резате<br>льная       | МПР-350         | 600<br>кг/час | 2012г                 | Неогранич<br>ено | 1р в<br>кварта<br>л                  |
|              |                                      | Машина                                     | ОМ-350М         | 600           | 2018г                 | Неогранич        | 1р в                                 |

|   |                     |                                        |               |            |       |              |              |
|---|---------------------|----------------------------------------|---------------|------------|-------|--------------|--------------|
|   |                     | протирочно-резательная                 |               | кг/час     |       | ено          | квартал      |
|   |                     | Машина тестомесительная малогабаритная | MTM-65        | 240 кг/час | 2009г | Неограничено | 1р в квартал |
|   |                     | Овощерезательная машина                | HLC 600       | 300 кг/час | 2018г | Неограничено | 1р в квартал |
| 3 | Холодильное         | Морозильный ларь                       | F 400 FROSTOR |            | 2012г | 10 лет       | 1р в квартал |
|   |                     | Холодильный шкаф 2-хстворчатый         | ШХ-1,4        |            | 2007г | 10 лет       | 1р в квартал |
|   |                     | Морозильник горизонтальный             |               |            | 2016г | 10 лет       | 1р в квартал |
|   |                     | Морозильник горизонтальный             |               |            | 2018г | 10 лет       | 1р в квартал |
|   |                     | Электрохолодильник                     | POZIS         |            | 2012г | 10 лет       | 1р в квартал |
| 4 | Весомеизмерительное | Весы измерительные                     | M-ER          |            | 2018г |              | 1р в квартал |

#### 4. Дополнительные характеристики обслуживания оборудования

| №<br>п/п | Наименование технолог.оборуд. | Наличие договора на техобслуж. | Налич. договора на проведение метролог. работ | Проведение ремонта | План преобрет. нового и замена старого оборудования. | Ответс за сост. оборуд | График санитар. обработ. оборуд |
|----------|-------------------------------|--------------------------------|-----------------------------------------------|--------------------|------------------------------------------------------|------------------------|---------------------------------|
| 1        | Тепловое                      | Договор МУП «Благоустройство»  |                                               | по заявкам         |                                                      | Зав.производства       | имеется                         |
| 2        | Механическое                  | Договор МУП «Благоустройство»  |                                               | по заявкам         |                                                      | Зав.производства       | имеется                         |
| 3        | Холодильное                   | Договор МУП «Благоустройство»  |                                               | по заявкам         |                                                      | Зав.производства       | имеется                         |

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

| №<br>п/п | Наименование оборудования | Количество единиц оборудования | Дата его приобретения | Процент изношенности оборудования | Перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями |
|----------|---------------------------|--------------------------------|-----------------------|-----------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| 1        | тепловое                  | 7                              | 1974-2018гг           | 0                                 | нет                                                              |
| 2        | механическое              | 7                              | 1987-2018гг           | 0                                 | нет                                                              |
| 3        | холодильное               | 8                              | 2007-2018гг           | 0                                 | нет                                                              |

#### IX. Характеристика бытовых помещений

| №<br>п/п | Перечень бытовых помещений     | Характеристика помещений- м<br>Количество единиц оборудования для бытовых целей |
|----------|--------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| 1        | Помещение уборочного инвентаря | 1,2                                                                             |
| 2        | Гардероб персонала             | 1,3                                                                             |
| 3        | Санузел для персонала кухни    | 1,3                                                                             |
| 4        | Комната персонала кухни        | 8,2                                                                             |

### Х. Штатное расписание работников пищеблока

| №<br>п/п | Наименование<br>должностей            | Характеристика персонала столовой |                         |                        |                              |                       |                        |
|----------|---------------------------------------|-----------------------------------|-------------------------|------------------------|------------------------------|-----------------------|------------------------|
|          |                                       | количество<br>ставок              | укомплек-<br>тованность | базовое<br>образование | квалификацион-<br>ный разряд | стаж работы<br>(годы) | наличие<br>медицинской |
| 1        | Заведующий<br>производством           | -                                 | -                       |                        | -                            | -                     | -                      |
| 2        | Технолог                              | -                                 | -                       | -                      | -                            | -                     | -                      |
| 3        | Повар                                 | 4                                 | полная                  | Нач. проф.<br>образ-е  | 6                            | 8                     | Имеется                |
| 4        | Рабочий кухни<br>(помощник<br>повара) | 2                                 | полная                  | Сред.общ.<br>образ-е   | -                            | 6                     | Имеется                |

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

| Количество<br>общеобразовательных<br>организаций,<br>организовавших<br>прохождение практики<br>(ед.) | Количество студентов,<br>прошедших практику в<br>текущем учебном году<br>(чел.) | Из них количество<br>трудоустроенных (чел.) |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| 1                                                                                                    | 15                                                                              | -                                           |

## 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)



*Тареева З.Ф.*

(расшифровка подписи)