



Утверждаю

Директор МБОУ ООШ № 4

Железнова С.А.

«01» сентября 2025 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 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

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.

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, чел.	
			всего	В том числе льготной категории
1	коррекционный класс (1-3 кл)	1	5	5
2	1-2 класс	1	11	0
3	3 класс	1	11	1
4	4 класс	1	14	3
5	5 класс	1	11	1
6	6 класс	1	19	2
7	7 класс	1	17	5
8	8 класс	1	10	2
9	9 класс	2	20	7

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	Учащиеся 1-4 классов - всего	41	41	100%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	9	9	100%
2	Учащиеся 5-8 классов	77	59	77%

	в т.ч. учащиеся льготных категорий	30	30	100%
	в т.ч. за родительскую плату	23	23	100%
3	Учащиеся 9-11 классов	20	15	75%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	11	11	100%
	в т.ч. за родительскую плату	4	4	100%
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	118	100	85%
	в том числе льготных категорий	39	39	100%

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	41	9	22%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	9	9	100%
2	Учащиеся 5-8 классов	57	11	20%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	11	11	100%
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
3	Учащиеся 9-11 классов	20	8	40%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	8	8	100%
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	118	28	24%
	в том числе льготных категорий	28	28	100%

III. Тип пищеблока

столовая на сырье и полуфабрикатах

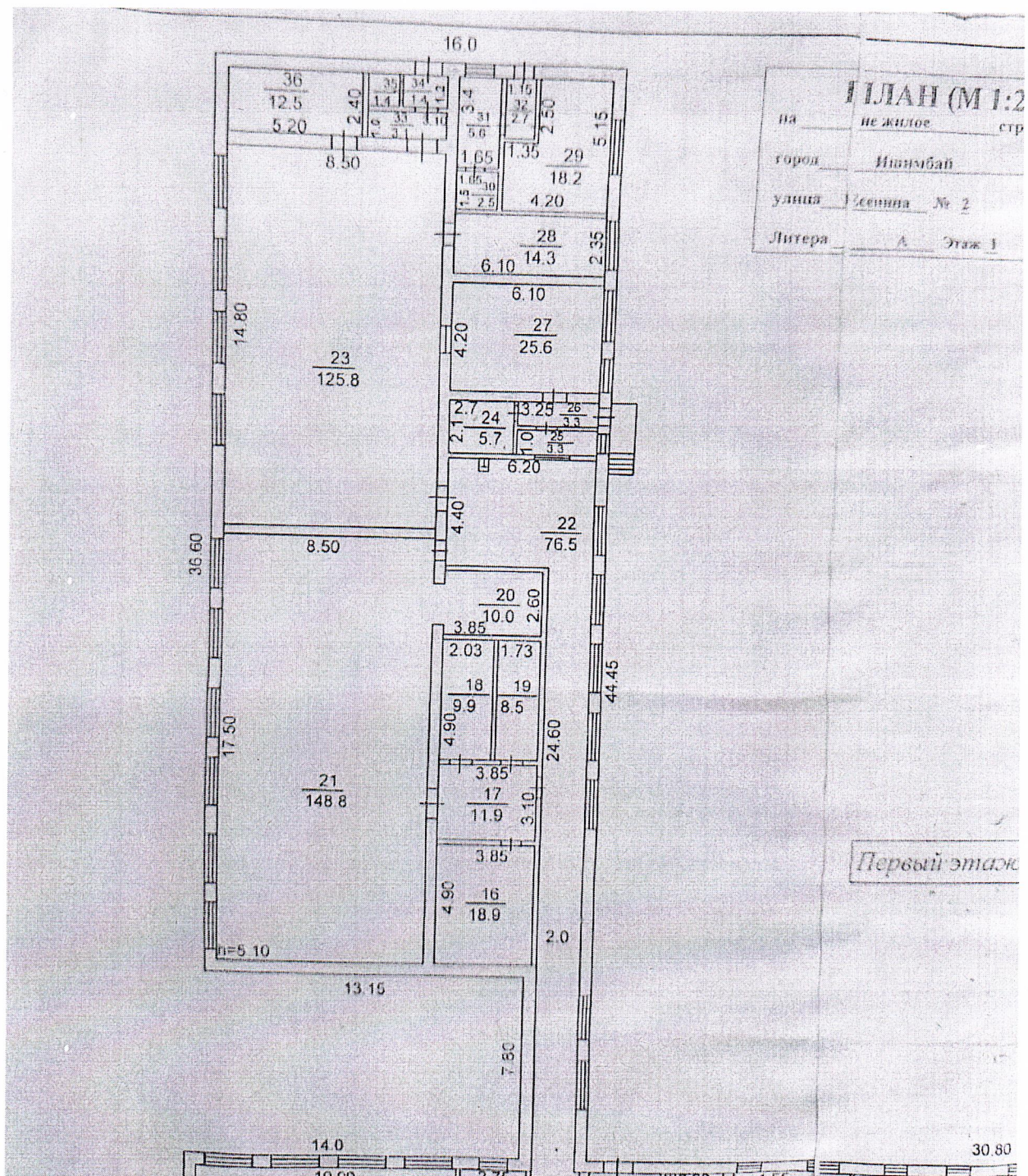
IV. Форма организации питания

Форма предоставления питания	Самостоятельно/аутсорсинг
Оператор питания/поставщик	ИП Салахова Д.Д.
Адрес местонахождения	
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Салахова Д.Д.
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)пищблока



VII. Материально-техническое оснащение пищеблока:

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

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Площадь помещения, кв.м.		
		Столовые, работающие на полуфабрикатах	Столовые догоотовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения	13,5		
2	Производственные помещения			
2.1	Овощной цех(первичной обработки овощей)	5,7		
2.2	Овощной цех(вторичной обработки овощей)			
2.3	Мясо-рыбный цех			
2.4	Догоотовочный 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 яиц			
2.11	Моечная кухонной посуды			
2.12	Моечная столовой посуды	14,3		
2.13	Моечная и кладовая тары			
2.14	Производственное помещение буфета- раздаточной			
2.15	Посудомоечная буфета- раздаточной			
3	Комната для приема пищи (персонал)			

2. Характеристика технологического оборудования пищеблока

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

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

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

3. Дополнительные характеристики технологического оборудования:

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

4.Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:

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

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

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой, площадь (к в . м)			
		количество единиц оборудования (ед.)	дата его приобретени я	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

№ 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	30	В наличии
2	Подсобный рабочий	1	1	Среднее специальное		6	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 организации 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