

ПАСПОРТ
пищеблока МОБУ СОШ с.Первомайское,
(наименование образовательной организации)

адрес месторасположения Стерлитамакский р-н, с.Первомайское,

телефон 89656409916, эл почта: perwomai20071@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 Соколова А.Ф.

Ответственный за питание обучающихся: Кашапова А.С.

Численность педагогического коллектива, 13 чел.

Количество классов по уровням образования: 11

Количество посадочных мест: 60

Площадь обеденного зала: 33 кв.м

№ п/п	Класс	Количество классов	Численность обучающихся, чел.	
			всего	в том числе льготной категории
1	1 класс	1	5	1
2	2 класс	1	12	3
3	3 класс	1	7	3
4	4 класс	1	11	5
5	5 класс	1	12	4
6	6 класс	1	9	3
7	7 класс	1	13	7
8	8 класс	1	16	7
9	9 класс	1	16	1
10	10 класс	1	5	2
11	11 класс	1	2	0
	итого	11	108	36

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,	35	35	100
	в том числе учащиеся льготных категорий	12	12	34
1.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	66	64	96
	в том числе учащиеся льготных категорий,	22	22	33
	в том числе за родительскую плату	44	42	95
1	2	3	4	5
1.3	Учащиеся 10-11 классов –	7	4	57

	всего,			
	в том числе учащиеся льготных категорий,	2	2	28
	в том числе за родительскую плату	2	2	28
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	108	103	95
	в том числе льготных категорий	36	36	34

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,	35	10	
	в том числе учащиеся льготных категорий	10	10	100
2.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	55	11	20
	в том числе учащиеся льготных категорий,	11	11	100
	в том числе за родительскую плату	-	-	-
2.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	31	0	0
	в том числе учащиеся льготных категорий	0	0	0
	в том числе за родительскую плату	0	0	0
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	108	14	11
	в том числе льготных категорий	14	14	100

III. Тип пищеблока

(столовая на сырье, столовая, работающая на полуфабрикатах,

буфет-раздаточная)

IV. Форма организации питания

Форма предоставления питания	Самостоятельно/аутсорсинг
Оператор питания/поставщик	Наименование ООО КП «Салаватский», пищеблок
Адрес местонахождения оператора питания/поставщика	РФ, 452170, Республика Башкортостан, Салаватский р-н, с. Малояз, ул. Советская, д. 63/1
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо оператора питания/поставщика	Байбурин Руслан Венерович
Контактные данные: тел. / эл. почта	8 (34777) 2-12-74, salruno@bk.ru
Дата заключения контракта	01.09.2025
Длительность контракта	30.12.2025

V. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	(централизованное, собственная скважина, другие ведомственные источники)
Горячее водоснабжение	(централизованное, собственная котельная, <u>водонагреватель</u> , резервное горячее водоснабжение)
Отопление	(централизованное, собственная <u>котельная</u>)
Водоотведение	(централизованное, локальные сооружения, другие)
Вентиляция помещений	(естественная, искусственная, <u>комбинированная</u>)

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

VII. Материально-техническое оснащение пищеблока:

1. Перечень помещений и их площадь, кв. м

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

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Площадь помещения, кв. м		
		столовые, работающие на сырье	столовые, работающие на полуфабрикатах	буфет- раздаточная
1.1	Складские помещения	7,6		
1.2	Производственные помещения:	87,4		
1.2.1	овощной цех (первичной обработки овощей)	8,5	—	—
1.2.2	овощной цех (вторичной обработки овощей)	8,5	—	—
1.2.3	мясо-рыбный цех	10,9	—	—
1.2.4	догоотовочный цех	—		—
1.2.5	горячий цех	32		—
1.2.6	холодный цех	—		—
1.2.7	кондитерский	9,1	—	—
1.2.8	раздаточная	—		
1.2.9	помещение (или место) для резки хлеба	—		
1.2.10	помещение для обработки яиц	—		—
1.2.11	моечная кухонной ,столовой посуды	14,6		—
1.2.12	холодильная комната	3,8		—
1.2.13	моечная и кладовая тары	—		—
1.2.14	производственное помещение буфета- раздаточной	—	—	
1.2.15	посудомоечная буфета- раздаточной	—	—	
1.3	Комната для приема пищи (персонал)			

2. Характеристика 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	Кондитерский цех	Холодильник (салатов)	1	2006	2006	100
		Машина (тестомес) S-30	1		02.09.08	100
		Стол производ	2		02.09.08	100
		Раковина	1		02.09.08	100
		Ванная(Моеч. 2 секц)	1		02.09.08	100
		Шкаф для хлеба	2		02.09.08	100
2	Мясной цех	Шкаф для посуды	1		02.09.08	100
		Холодильник (позис)	1	10.10.04	02.09.08	100
		Холодильник (атлант)	1		01.11.05	100
		Стол	2		02.09.08	100
		Раковина	1		02.09.08	100
		Ванна(моеч. 2секц)	1		02.09.08	100
		Мясорубка Т-32			02.09.08	100
3	Овощной Цех (первичю обработки)	Стол	1		02.09.08	100
		Кипятильник КМ-7	1	2006	02.09.08	100
		Ванна(моеч. 2 секц)	1		02.09.08	100

		Бактериацид- ная	1		02.09.08	100
		Весы напольные	1	22.11.05	02.09.08	100
		Раковина	1		02.09.08	100
		Ванна(моеч. 1 секц)	2		02.09.08	100
4	Овощной цех	Картофеле- чистка	1		02.09.08	100
		Ванна(моеч. 1 секц)	1		02.09.08	100
		Морозильник ОРСК	1	09.2016	09.2019	70
		Морозильник Бирюса (опторг)	1		10.2023	
5	Столовое помеще-ние	Производст. Стол	4		02.09.08	100
		Шкаф жароч ШЖЖЭ-2	1		02.09.08	100
		Плита электр ЭП2ЖШ	1	07.07	02.09.08	100
		Плита электр ЭПК-48	1		02.09.08	100
		Плита электр Вятка ЭКС 007	1		02.09.08	100
		Мармит 70К-60	1		02.09.08	100
		Холодильник «прилавок» ПВВ-70К			02.09.08	100
		Котел Пищев КПЭМ-60			02.09.08	100
		Ванна(моеч. 1 секц)	1		02.09.08	100
		Раковина	1		02.09.08	100
		Подставка меж.плит	1		02.09.08	100

		Овощерезка УКМ-06	1		02.09.08	100
6	Моечная	Ванная (моеч. 2 секц)	3		02.09.08	100
		Ванна(моеч.1 секц)	1		02.09.08	100
		Шкаф(навес- ной)	1		02.09.08	100
		Полка	1		02.09.08	100
		Боллер (арифтон) ООО опторг	1			
		Тумба для отходов	1		02.09.08	100
		Стол	3		02.09.08	100
		Подставка меж.плит	2		02.09.08	100
		Сушилка	1		02.09.08	100
7	Склад сыпуч. продуктов	Стелаж.дерев	1		02.09.08	100
		Стелаж	3		02.09.08	100
8	Склад овощей	Раковина	1		02.09.08	100
		Ванна (моеч 1 секц)	1		02.09.08	100
9	Холодиль- ная комната	Морозильник позис	1	2004	02.09.08	100
		Холодильник	1		02.09.08	100
10	Комната отдыха	Шкаф	1		02.09.08	100
		рециркулятор	1		02.09.08	100
		Фильтр для очистки воды	1		02.09.08	100
11	Комната поваров	шкаф	1		02.09.08	100

3. Дополнительные характеристики технологического оборудования

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производитель- ность	дата изготовления	срок службы (годы)	сроки профилактического осмотра
1	Тепловое	Котел (пищев)	КПЭМ-60Э		05.06.2013	2023	1 раз в год
		Шкаф (жароч)	ШЖСЭ		07.2007	2017	1 раз в год
		Плита (электр)	ЭКС-00		29.11.2006	2016	1 раз в год
		Плита	ЭПК-48		02.09.2008	2018	1 раз в год
		Плита	Вятсаа		02.09.2008	2018	1 раз в год
		Мармит	70К-60		02.09.2008	2018	1 раз в год
		Боллер	Аристон (Опт-орг)				1 раз в год
2	Механическое	Тестомес	S-30		02.09.2008	2018	1 раз в год
		Электро-мясорубка	T-32		02.09.2018	2018	1 раз в год
		Овощерезка	УКМ-06		02.09.2018	2018	1 раз в год
3	Холодильное	Прилавок	ПВВ-70		10.06.2007	2017	1 раз в год
		Холодильник	Сратов-550		2006	2016	1 раз в год
		Холодильник	позис		2004	2014	1 раз в год
		Холодильник	атлант		2005	2015	1 раз в год
		Морозильник	ОРСК		2016	2026	1 раз в год
		Морозильник	Бирюса		2023	2033	1 раз в год
		Морозильник	позис		2004	2019	1 раз в год
4	Весоизмерительное оборудование	Весы	ВМЭН-100д		13.11.2013	2020	1 раз в год
		Весы	M-ER			2022	1 раз в год

--	--	--	--	--	--	--	--

4. 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	план приобретения нового и замена старого оборудования	Ф.И.О. ответственного за состояние оборудования	график санитарной обработки оборудования
1	Тепловое					Никитин Л.З	Ежедне но
						Никитин Л.З	Ежедне но
2	Механическое					Никитин Л.З	
						Никитин Л.З	
3	Холодильное					Никитин Л.З	1 раз в неделю
						Никитин Л.З	1 раз в неделю
4	Весоизмери- тельное оборудование					Никитин Л.З	
						Никитин Л.З	

VIII. Характеристика помещения и оборудования, план-схема столовой

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой, площадь (33 кв.м)			
		количество единиц оборудования (ед.)	дата его приобретения	процент изношенности оборудования (%)	количество посадоч- ных мест в обеденном зале (ед.)
1	стулья	60	2007	84	60
2	столы	10	2007	84	

IX. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещения	
		площадь (кв. м)	количество единиц оборудования для бытовых целей (ед.)
1	9 кабинетов	75.4	стол, стулья, шкаф

X. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика персонала столовой					
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы (годы)	наличие медкнижки
1	Повар	1/2		среднее	3	10	есть
2	Повар	1		среднее	5	9	есть
3	Повар	1		среднее	3	6	есть
4	Рабочий кухни (помощник повара)						

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

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 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)

_____».

(подпись)

(расшифровка подписи)