

## ПАСПОРТ

пищеблока филиала муниципального общеобразовательного бюджетного учреждения средняя общеобразовательная школа села Алькино-основная общеобразовательная школа деревни Яхъя муниципального района Салаватский район Салаватский район Республики Башкортостан  
(наименование образовательной организации)

адрес месторасположения: 452499, РБ, Салаватский район, д. Яхъя, ул. Лесная, 8,  
телефон 83477726527, эл почта: sal\_edu22@mail.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 Садыкова Алфия Нигаматовна

---

Ответственный за питание обучающихся Абдуллина Гульназ Фанильевна

---

Численность педагогического коллектива, чел. 9

Количество классов по уровням образования 9

Количество посадочных мест 20

Площадь обеденного зала 35,9

| №<br>п/п | Класс   | Количество<br>классов | Численность<br>обучающихся, чел. |                                   |
|----------|---------|-----------------------|----------------------------------|-----------------------------------|
|          |         |                       | всего                            | в том числе льготной<br>категории |
| 1        | 1 класс | 1                     | -                                | -                                 |
| 2        | 2 класс | 1                     | 4                                | 4                                 |
| 3        | 3 класс | 1                     | 2                                | 2                                 |
| 4        | 4 класс | 1                     | 6                                | 6                                 |
| 5        | 5 класс | 1                     | 2                                | 1                                 |
| 6        | 6 класс | 1                     | 6                                | 2                                 |
| 7        | 7 класс | 1                     | -                                | -                                 |
| 8        | 8 класс | 1                     | 7                                | 2                                 |
| 9        | 9 класс | 1                     | 4                                | 2                                 |

II. Состояние уровня охвата горячим питанием обучающихся  
по возрастным группам

1. Охват одноразовым горячим питанием обучающихся  
по возрастным группам

| №<br>п/п | Контингент по группам<br>обучающихся          | Численность,<br>чел. | Охвачено горячим питанием |                           |
|----------|-----------------------------------------------|----------------------|---------------------------|---------------------------|
|          |                                               |                      | количество,<br>чел.       | % от числа<br>обучающихся |
| 1        | 2                                             | 3                    | 4                         | 5                         |
| 1.1      | Учащиеся 1-4 классов –<br>всего,              | 12                   | 12                        | 100                       |
|          | в том числе учащиеся<br>льготных<br>категорий | 12                   | 12                        | 100                       |
| 1.2      | Учащиеся 5-8 классов –<br>всего,              | 15                   | 15                        | 100                       |
|          | в том числе учащиеся<br>льготных категорий,   | 6                    | 6                         | 100                       |
|          | в том числе за<br>родительскую плату          | 9                    | 9                         | 100                       |
| 1        | 2                                             | 3                    | 4                         | 5                         |
| 1.3      | Учащиеся 9-11 классов –                       | 4                    | 4                         | 100                       |

|  |                                                          |    |    |     |
|--|----------------------------------------------------------|----|----|-----|
|  | всего,                                                   |    |    |     |
|  | в том числе учащиеся льготных категорий,                 | 2  | 2  | 100 |
|  | в том числе за родительскую плату                        | 2  | 2  | 100 |
|  | Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего, | 31 | 31 | 100 |
|  | в том числе льготных категорий                           | 20 | 20 | 100 |

## 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,                            | 0                 | 0                         | -                      |
|       | в том числе учащиеся льготных категорий                  | 0                 | 0                         | -                      |
| 2.2   | Учащиеся 5-8 классов – всего,                            | 2                 | 2                         | 100                    |
|       | в том числе учащиеся льготных категорий,                 | 2                 | 2                         | 100                    |
|       | в том числе за родительскую плату                        | 0                 | 0                         | 0                      |
| 2.3   | Учащиеся 9-11 классов – всего,                           | 2                 | 2                         | 100                    |
|       | в том числе учащиеся льготных категорий                  | 2                 | 2                         | 100                    |
|       | в том числе за родительскую плату                        | 0                 | 0                         | 0                      |
|       | Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего, | 4                 | 4                         | 100                    |
|       | в том числе льготных категорий                           | 4                 | 4                         | 100                    |

## III. Тип пищеблока

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

столовая, работающая на полуфабрикатах

#### IV. Форма организации питания

|                                                                                        |                                                                                              |
|----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Форма предоставления питания                                                           | Аутсорсинг                                                                                   |
| Оператор питания/поставщик                                                             | Общество с ограниченной ответственностью<br>Комбинат питания «Салаватский»                   |
| Адрес местонахождения оператора<br>питания/поставщика                                  | 452490, Республика Башкортостан,<br>Салаватский район, село Малояз, ул.<br>Советская, д.63/1 |
| Фамилия, имя отчество руководителя,<br>контактное лицо оператора<br>питания/поставщика | Набиуллин Ришат Рамилевич                                                                    |
| Контактные данные: тел. / эл. почта                                                    | 83477721552, Kp22177@mail.ru                                                                 |
| Дата заключения контракта                                                              | 27.09.2021г                                                                                  |
| Длительность контракта                                                                 | 3 года                                                                                       |

#### V. Инженерное обеспечение пищеблока

|                       |                                                                                                                          |
|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Водоснабжение         | (централизованное, собственная скважина, другие<br>ведомственные источники) <i>Централизованное</i>                      |
| Горячее водоснабжение | (централизованное, собственная котельная,<br>водонагреватель, резервное горячее водоснабжение)<br><i>Водонагреватель</i> |
| Отопление             | (централизованное, собственная котельная)<br><i>Соственная котельная</i>                                                 |
| Водоотведение         | (централизованное, локальные сооружения, другие)<br><i>Локальное сооружение</i>                                          |
| Вентиляция помещений  | (естественная, искусственная, комбинированная)<br><i>Комбинированная</i>                                                 |

VI. Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока находится в здании общеобразовательной организации

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 цехов и помещений         | Площадь помещения, кв. м         |                                           |                   |
|----------|----------------------------------------|----------------------------------|-------------------------------------------|-------------------|
|          |                                        | столовые,<br>работающие на сырье | столовые,<br>работающие на полуфабрикатах | буфет-раздаточная |
| 1.1      | Складские помещения                    | X                                | 38,8                                      | X                 |
| 1.2      | Производственные помещения:            | X                                |                                           | X                 |
| 1.2.1    | догоотовочный цех                      | X                                | 31.3                                      | X                 |
| 1.2.2    | горячий цех                            | X                                | 17.95                                     | X                 |
| 1.2.3    | раздаточная                            | X                                | 5,3                                       | X                 |
| 1.2.4    | помещение (или место) для резки хлеба  | X                                | место                                     | X                 |
| 1.2.5    | Моечная для кухонной и столовой посуды | X                                | 8.3                                       | X                 |

2. Характеристика технологического оборудования пищеблока

| №<br>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        | Складские помещения            | Шкаф холодильный<br>Шкаф морозильный<br>Стеллажи для хранения продуктов<br>Весы напольные | 1<br>1                               | 2013<br>2013     | Декабрь 2021<br>2020         | 0                                     |
| 2        | догоотовочный цех              | Производственные столы<br>Ванна моечная                                                   |                                      |                  |                              |                                       |
| 3        | горячий цех                    | Плита электрическая<br>Сковорода электрическая                                            | 3<br>1                               | 2013<br>2013     |                              |                                       |

|   |                                        |                                                                                        |                     |                  |  |  |
|---|----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|------------------|--|--|
|   |                                        | Протирочная машина<br>Весы<br>Столы производственные<br>Раковина для мытья рук         |                     |                  |  |  |
| 4 | раздаточная                            | Мармит первых и вторых блюд<br>Прилавок для приборов и подносов<br>Бактерицидная лампа | 2013<br><br>2013    | 2013<br><br>2013 |  |  |
| 5 | помещение (или место) для резки хлеба  | Производственный стол<br>Хлебoreзка                                                    | 1<br><br>1          |                  |  |  |
| 6 | Моечная для кухонной и столовой посуды | Моечные ванны трехсекционные<br>Стеллажи стационарные<br>Производственные столы        | 5<br><br>5<br><br>7 |                  |  |  |

### 3. Дополнительные характеристики технологического оборудования

| № п/п | Наименование технологического оборудования | Характеристика оборудования                                                                              |                                                             |                   |                                      |                                 |
|-------|--------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|-------------------|--------------------------------------|---------------------------------|
|       |                                            | назначение                                                                                               | марка                                                       | дата изготовления | срок службы (годы)                   | сроки профилактического осмотра |
| 1     | Тепловое                                   | Плита электрическая<br>Мармит для первых блюд<br>Электросковорода<br>Котел пищеварочный<br>Котел паровой | Abat<br>КомпТехн.КТ<br><br>RollerGrill<br>КПЖ-60-1Б<br>Abat | 2013              | 7 лет<br><br>10 лет<br>12 лет        |                                 |
| 2     | Механическое                               | Машина овощерезательно-протирочная<br>Мясорубка электрическая<br>Хлебoreзка                              | Lepse Gamma<br>Robot Coupse<br><br>NL                       | 2013<br><br>2013  |                                      |                                 |
| 3     | Холодильное                                | Холодильник<br>Холодильник<br>Морозильный ларь                                                           | Samsung<br>CM114-S<br>POZIS FH-225<br>ОРСК                  |                   | 10 лет<br>10 лет<br>15 лет<br>15 лет |                                 |
| 4     | Весоизмерительное оборудование             | Весы настольные                                                                                          | SW-5                                                        |                   | 8 лет<br>8 лет<br>8 лет              |                                 |

#### 4. Дополнительные характеристики обслуживания оборудования

| №<br>п/п | Наименование<br>технологичес-<br>кого<br>оборудования | Характеристика мероприятий                                                                                   |                                                                           |                       |                                                                 |                                                          |                                                |
|----------|-------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|------------------------------------------------|
|          |                                                       | наличие договора<br>на техосмотр                                                                             | наличие договора на<br>проведение метро-<br>логических работ              | проведение<br>ремонта | план приобретения<br>нового и замена<br>старого<br>оборудования | Ф.И.О.<br>ответственного за<br>состояние<br>оборудования | график санитарной<br>обработки<br>оборудования |
| 1        | Тепловое                                              | Муниципальный контракт № 03013004000003 на оказание услуг по организации питания обучающихся и воспитанников |                                                                           |                       |                                                                 | Ибрагимова Р                                             | ежедневно                                      |
|          |                                                       |                                                                                                              |                                                                           |                       |                                                                 |                                                          |                                                |
| 2        | Механическое                                          | Муниципальный контракт № 03013004000003 на оказание услуг по организации питания обучающихся и воспитанников |                                                                           |                       |                                                                 | Ибрагимова Р                                             | ежедневно                                      |
|          |                                                       |                                                                                                              |                                                                           |                       |                                                                 |                                                          |                                                |
| 3        | Холодильное                                           | Муниципальный контракт № 03013004000003 на оказание услуг по организации питания обучающихся и воспитанников |                                                                           |                       |                                                                 | Ибрагимова Р                                             | ежедневно                                      |
|          |                                                       |                                                                                                              |                                                                           |                       |                                                                 |                                                          |                                                |
| 4        | Весоизмерительное оборудование                        |                                                                                                              | Муниципальный контракт № 030130040032003 на оказание услуг по организации |                       |                                                                 | Ибрагимова Р                                             | ежедневно                                      |

|  |  |  |                                         |  |  |  |  |
|--|--|--|-----------------------------------------|--|--|--|--|
|  |  |  | питания<br>обучающихся<br>воспитанников |  |  |  |  |
|  |  |  |                                         |  |  |  |  |

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

| №<br>п/п | Наименование<br>оборудования | Характеристика оборудования столовой,<br>площадь (кв.м) |                          |                                                |                                                                 |
|----------|------------------------------|---------------------------------------------------------|--------------------------|------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|
|          |                              | количество<br>единиц<br>оборудования<br>(ед.)           | дата его<br>приобретения | процент<br>изношенности<br>оборудования<br>(%) | количество<br>посадоч-<br>ных мест в<br>обеденном<br>зале (ед.) |
| 1        | Столы обеденные              | 4                                                       | 2013                     | 100                                            | 20                                                              |
| 2        | Скамья                       | 0                                                       | 2013                     | 100                                            |                                                                 |
| 3        | Стулья                       | 20                                                      | 2013                     | 100                                            |                                                                 |

### IX. Характеристика бытовых помещений

| №<br>п/п | Перечень бытовых помещений | Характеристика помещения |                                                        |
|----------|----------------------------|--------------------------|--------------------------------------------------------|
|          |                            | площадь (кв. м)          | количество единиц оборудования для бытовых целей (ед.) |
| 1        | Комната для персонала      | 2,5                      | Шкаф для одежды -2<br>Стол - 1                         |
|          |                            |                          |                                                        |
|          |                            |                          |                                                        |

### X. Штатное расписание работников пищеблока

| №<br>п/п | Наименование должностей | Характеристика персонала столовой |                    |                     |                         |                    |                   |
|----------|-------------------------|-----------------------------------|--------------------|---------------------|-------------------------|--------------------|-------------------|
|          |                         | количество ставок                 | укомплектованность | базовое образование | квалификационный разряд | стаж работы (годы) | наличие медкнижки |
| 1        | Повар                   | 1                                 | 1                  | Средне-специальное  | 4                       | 18                 | да                |

### 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



(подпись)

Садыкова А.Н.  
(расшифровка подписи)