



Утверждаю:

Директор школы:

Ю.А Зброя/

**ПАСПОРТ**  
пищеблока МАОУ СОШ с.Бурибай,  
(наименование образовательной организации)

адрес месторасположения с.Бурибай, ул Тасимова 51,

телефон 83475833363, эл почта: shkola1-buribay@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  
организации \_\_\_\_\_

образовательной

\_\_\_\_\_

Ответственный за питание обучающихся

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Численность педагогического коллектива,  
\_\_\_\_\_ чел.

Количество классов по уровням  
образования \_\_\_\_\_

Количество посадочных мест

Площадь обеденного зала

\_\_\_\_\_

| №<br>п/п | Класс    | Количество<br>классов | Численность<br>обучающихся, чел. |                                   |
|----------|----------|-----------------------|----------------------------------|-----------------------------------|
|          |          |                       | всего                            | в том числе льготной<br>категории |
| 1        | 1 класс  | 2                     |                                  | 11                                |
| 2        | 2 класс  | 2                     |                                  | 21                                |
| 3        | 3 класс  | 3                     |                                  | 17                                |
| 4        | 4 класс  | 3                     |                                  | 24                                |
| 5        | 5 класс  | 3                     |                                  | 31                                |
| 6        | 6 класс  | 4                     |                                  | 19                                |
| 7        | 7 класс  | 3                     |                                  | 28                                |
| 8        | 8 класс  | 3                     |                                  | 23                                |
| 9        | 9 класс  | 4                     |                                  | 26                                |
| 10       | 10 класс | 1                     |                                  | 8                                 |
| 11       | 11 класс | 1                     |                                  | 5                                 |

## 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 – всего,                            | 236 | 236 | 100 |
|     | в том числе учащиеся льготных категорий                  | 73  | 73  | 100 |
| 1.2 | Учащиеся 5-8 классов – всего,                            | 256 | 251 | 97  |
|     | в том числе учащиеся льготных категорий,                 | 101 | 101 | 100 |
|     | в том числе за родительскую плату                        | 122 | 122 | 100 |
| 1   | 2                                                        |     |     |     |
| 1.3 | Учащиеся 9-11 классов – всего,                           | 117 | 111 | 96  |
|     | в том числе учащиеся льготных категорий,                 | 39  | 39  | 100 |
|     | в том числе за родительскую плату                        | 75  | 75  | 100 |
|     | Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего, | 609 | 598 | 98  |
|     | в том числе льготных категорий                           | 213 | 213 | 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,            | 8                 | 8                         | 100                    |
|       | в том числе учащиеся льготных категорий  | 0                 | 0                         | 0                      |
| 2.2   | Учащиеся 5-8 классов – всего,            | 14                | 14                        | 100                    |
|       | в том числе учащиеся льготных категорий, | 0                 | 0                         | 0                      |
|       | в том числе за родительскую плату        | 0                 | 0                         | 0                      |
| 2.3   | Учащиеся 9-11 классов – всего,           | 0                 | 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, | 0 | 0 | 0 |
|  | в том числе льготных категорий                           | 0 | 0 | 0 |

III. Тип пищеблока  
(столовая на сырье, столовая, работающая на полуфабрикатах, буфет-раздаточная)

#### IV. Форма организации питания

| Форма предоставления питания                                                     | Самостоятельно/аутсорсинг   |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| Оператор питания/поставщик                                                       | ИП Исламгулова Д.К.         |
| Адрес местонахождения оператора питания/поставщика                               | С.Бурибай                   |
| Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо оператора питания/поставщика | Исламгулова Дания Кадыровна |
| Контактные данные: тел. / эл. почта                                              | 89273197830                 |
| Дата заключения контракта                                                        |                             |
| Длительность контракта                                                           |                             |

#### V. Инженерное обеспечение пищеблока

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

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)

| №<br>п/п | Наименование цехов и<br>помещений                    | Площадь помещения, кв. м            |                                              |                       |
|----------|------------------------------------------------------|-------------------------------------|----------------------------------------------|-----------------------|
|          |                                                      | столовые,<br>работающие на<br>сырье | столовые,<br>работающие на<br>полуфабрикатах | буфет-<br>раздаточная |
| 1.1      | Складские<br>помещения                               |                                     |                                              |                       |
| 1.2      | Производственные<br>помещения:                       |                                     |                                              |                       |
| 1.2.1    | овощной цех (первичной<br>обработки овощей)          |                                     | —                                            | —                     |
| 1.2.2    | овощной цех (вторичной<br>обработки овощей)          |                                     | —                                            | —                     |
| 1.2.3    | мясо-рыбный цех                                      |                                     | —                                            | —                     |
| 1.2.4    | доготовочный цех                                     | —                                   |                                              | —                     |
| 1.2.5    | горячий цех                                          |                                     |                                              | —                     |
| 1.2.6    | холодный цех                                         |                                     |                                              | —                     |
| 1.2.7    | мучной цех                                           |                                     | —                                            | —                     |
| 1.2.8    | раздаточная                                          |                                     |                                              |                       |
| 1.2.9    | помещение (или место)<br>для резки хлеба             |                                     |                                              |                       |
| 1.2.10   | помещение для обработки<br>яиц                       |                                     |                                              | —                     |
| 1.2.11   | моечная кухонной<br>посуды                           |                                     |                                              | —                     |
| 1.2.12   | моечная столовой посуды                              |                                     |                                              | —                     |
| 1.2.13   | моечная и кладовая тары                              |                                     |                                              | —                     |
| 1.2.14   | производственное<br>помещение буфета-<br>раздаточной | —                                   | —                                            |                       |
| 1.2.15   | посудомоечная буфета-<br>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 (%) |
|       |                                |                             |                                      |                  |                              |                                       |
|       |                                |                             |                                      |                  |                              |                                       |

## 3. Дополнительные характеристики технологического оборудования

| № п/п | Наименование технологического оборудования | Характеристика оборудования |       |                    |                   |                    |                                 |
|-------|--------------------------------------------|-----------------------------|-------|--------------------|-------------------|--------------------|---------------------------------|
|       |                                            | назначение                  | марка | производительность | дата изготовления | срок службы (годы) | сроки профилактического осмотра |
| 1     | Тепловое                                   |                             |       |                    |                   |                    |                                 |
| 2     | Механическое                               |                             |       |                    |                   |                    |                                 |
| 3     | Холодильное                                |                             |       |                    |                   |                    |                                 |
| 4     | Весоизмерительное оборудование             |                             |       |                    |                   |                    |                                 |

#### 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                                              |                                  |                                                              |                       |                                                                 |                                                          |                                                |
|          |                                                       |                                  |                                                              |                       |                                                                 |                                                          |                                                |
| 2        | Механическое                                          |                                  |                                                              |                       |                                                                 |                                                          |                                                |
|          |                                                       |                                  |                                                              |                       |                                                                 |                                                          |                                                |
| 3        | Холодильное                                           |                                  |                                                              |                       |                                                                 |                                                          |                                                |
|          |                                                       |                                  |                                                              |                       |                                                                 |                                                          |                                                |
| 4        | Весоизмери-<br>тельное<br>оборудование                |                                  |                                                              |                       |                                                                 |                                                          |                                                |
|          |                                                       |                                  |                                                              |                       |                                                                 |                                                          |                                                |

#### 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.) |
|          |                              |                                                         |                          |                                                |                                                                 |
|          |                              |                                                         |                          |                                                |                                                                 |
|          |                              |                                                         |                          |                                                |                                                                 |

## IX. Характеристика бытовых помещений

| №<br>п/п | Перечень бытовых помещений | Характеристика помещения |                                                        |
|----------|----------------------------|--------------------------|--------------------------------------------------------|
|          |                            | площадь (кв. м)          | количество единиц оборудования для бытовых целей (ед.) |
|          |                            |                          |                                                        |
|          |                            |                          |                                                        |
|          |                            |                          |                                                        |

## 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        | Заведующий производством        |                                   |                    |                     |                         |                    |                   |
| 2        | Технолог                        |                                   |                    |                     |                         |                    |                   |
| 3        | Повар                           |                                   |                    |                     |                         |                    |                   |
| 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)

