

ПАСПОРТ

пищеблока муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
«Средняя общеобразовательная школа № 1» городского округа
город Октябрьский Республики Башкортостан,
(МБОУ СОШ №1)

адрес месторасположения 452607, г. Октябрьский РБ, ул. Комсомольская, дом 3,

телефон (34767) 5-36-91, (34767)5-33-94, эл почта_school1okt@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 (указывается следующая информация):

Руководитель образовательной организации Директор Гарифуллина Ольга Владимировна
Ответственный за питание обучающихся Тимербаева Гузель Талгатовна
Численность педагогического коллектива, 24 чел.
Количество классов по уровням образования 20
Количество посадочных мест 100
Площадь обеденного зала 61,9 кв. м

№ п/п	Класс	Количество классов	Численность обучающихся, чел.	
			всего	в том числе льготной категории
1	1 класс	2	51	1
2	2 класс	2	61	2
3	3 класс	2	65	6
4	4 класс	2	61	3
5	5класс	2	55	10
6	6класс	2	65	12
7	7класс	2	49	8
8	8класс	2	56	11
9	9класс	2	48	9
10	10класс	1	13	0
11	11 класс	1	25	2

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.	% отчисла обучающихся
1	2	3	4	5
1.1	Учащиеся 1-4 классов – всего,	238	238	100
	в том числе учащиеся льготных категорий	12	12	100
1.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	225	103	50
	в том числе учащиеся льготных категорий,	41	41	100
	в том числе за родительскую плату	104	104	100
1.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	86	44	51
	в том числе учащиеся льготных категорий,	11	11	100

	в том числе за родительскую плату	42	42	100
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	549	370	67
	в том числе льготных категорий	64	64	100

1. 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,	244	10	4,1
	в том числе учащиеся льготных категорий	10	10	100
2.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	192	4	2,1
	в том числе учащиеся льготных категорий,	4	4	100
	в том числе за родительскую плату	-	-	-
2.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	77	-	-
	в том числе учащиеся льготных категорий	-	-	-
	в том числе за родительскую плату	-	-	-
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	513	14	2,7
	в том числе льготных категорий	14	14	100

III. Тип пищеблока

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

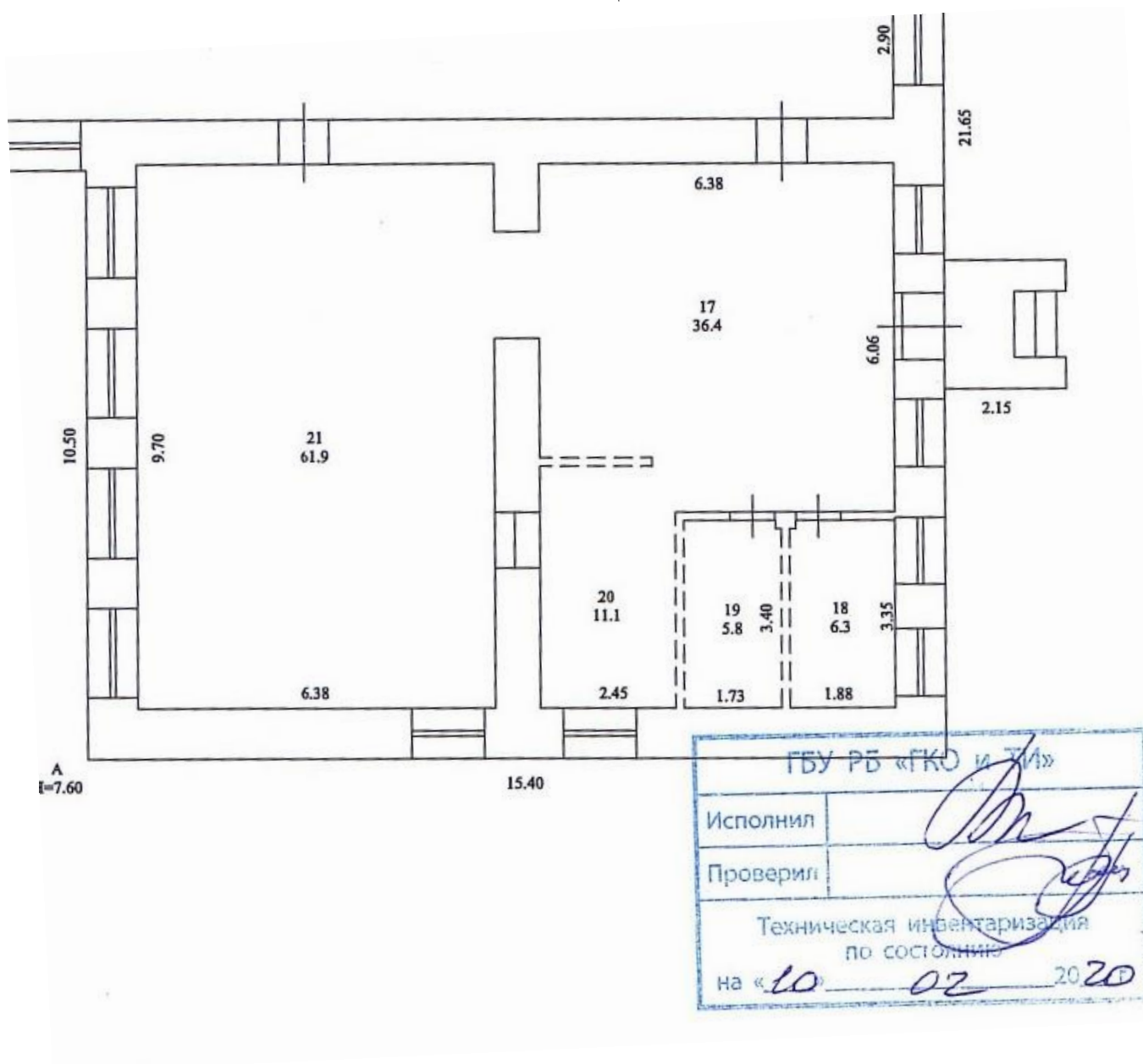
IV. Форма организации питания

Форма предоставления питания	Аутсорсинг
Оператор питания/поставщик	Муниципальное унитарное предприятие «Комбинат школьного питания» городского округа город Октябрьский Республики Башкортостан
Адрес местонахождения оператора питания/поставщика	452616, РБ, г.Октябрьский, ул.Трипольского, д.67
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо оператора питания/поставщика	Абрамова Татьяна Юрьевна
Контактные данные: тел. / эл. почта	8 (34767) 7-07-12, khp07ok@mail.ru
Дата заключения контракта	24.02.2025
Длительность контракта	1 год

V. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное,
Горячее водоснабжение	водонагреватель,
Отопление	централизованное,
Водоотведение	централизованное
Вентиляция помещений	искусственная,

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		5,8	
1.2	Производственные помещения:		4,9	
1.2.1	овощной цех (первичной обработки овощей)		—	—
1.2.2	овощной цех (вторичной обработки овощей)		—	—
1.2.3	мясо-рыбный цех		—	—
1.2.4	Доготовочный цех	—	6,3	—
1.2.5	Горячий цех		36,6	—
1.2.6	Холодный цех			—
1.2.7	Мучной цех		—	—
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 посуды		11,1	—
1.2.12	Моечная столовой посуды		11,1	—
1.2.13	Моечная и кладовая тары		11,1	—
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.)	Дат аего выпуска	Даты начала его эксплуатации	процент изношенности оборудования (%)
1	Доготовочный	МашинаУКМ-06-12	1	2018	2018	100
		Холодильный шкаф R 0/7-S	2	2025	2025	0
		Холодильник DEXR	1	2018	2018	100
		Холодильник БИРЮСА 6033	1	2023	2023	10
		Шкаф холодильный СМ-110-S (ШХ -1,0)	1	2018	2018	100
2	Горячий цех	Сковорода электрическая нерж. с цельнотянутой чашей	1	2018	2018	100
		КотелКПЭМ-160/9Т	1	2018	2018	50
		Плита электрическая 4-х конфорочная ЭП-4П	1	2021	2021	100
		Печь хлебопекарная электрическая	1	2013	2013	100
		Мармит для 1-х блюд	1	2018	100	100
		Пароконвектомат 6 уровней	1	2018	100	100

3. Дополнительные характеристики технологического оборудования

№ п/п	Наименование технологичес-кого оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производитель- ность	дата изготовления	Срок службы	Сроки профилак- тического осмотра
Тепловое							
1.	Котел	Приготовл ение пищи	КПЭМ- 160/9Т				ежемесячно
2.	Сковорода электрическая вся нерж. с цельнотянутой чашей	Приготовл ение пищи			2018		ежемесячно
3.	Плита электрическая 4-х конфорочная	Приготовл ение пищи	ЭП-4П		2021		ежемесячно
4.	Печь хлебопекарная электрическая	Приготовл ение пищи			2013		ежемесячно
5.	Мармит для 1-х блюд	Подогрев пищи			2018		ежемесячно
6.	Пароконвектомат 6 уровне	Приготовл ение пищи			2018		ежемесячно
Механическое							
1.	Машина	Приготовл ение пищи	УКМ-06- 12				ежемесячно
Холодильное							
1.	Холодильный шкаф	Заморозка и хранение пищи	R 0/7-S		2025		ежемесячно
2.	Холодильный шкаф	Заморозка и хранение пищи	R 0/7-S		2025		ежемесячно
3.	Холодильник	Заморозка и хранение пищи	DEXP		2018		ежемесячно
4.	Холодильник	Заморозка и хранение пищи	БИРЮСА 6033		2023		ежемесячно

5.	Шкаф холодильный	Заморозка и хранение пищи	СМ-110-S (ШХ -1,0)		2018		
Весоизмери-тельное оборудование							

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	«Сервис касс центр»	да	нет	да	Ухарская Е.В.	имеется
2	Механическое		да	нет	да	Ухарская Е.В.	имеется
3	Холодильное		да	нет	да	Ухарская Е.В.	имеется
4	Весоизмери- тельное оборудование		да	нет	да	Ухарская Е.В.	имеется

VIII. Характеристика помещения и оборудования, план-схема столовой

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой, площадь (кв.м)			
		количество единиц оборудования (ед.)	Дата его приобретения	процент изношенности оборудования (%)	количество посадо- чных мест в обеденном зале(ед.) (по Санэпид. заключению)
6.	Котел КПЭМ-160/9Т	1	2018	50	100
7.	Машина УКМ-06-12	1	2018	100	100
8.	Сковорода электрическая вся	1	2018	100	100

	нерж. с цельнотянутой чашей				
9.	Шкаф холодильный СМ-110-S (ШХ -1,0)	1	2018	100	100
10.	Плита электрическая 4-х конфорочная ЭП-4П	1	2021	100	100
11.	Печь хлебопекарная электрическая	1	2013	100	100
12.	Холодильник DEXP	1	2018	100	100
13.	Холодильник БИРЮСА 6033	1	2023	10	100
14.	Зонт вентиляционный открытый	1	2013	100	100
15.	Мармит для 1-х блюд	1	2018	100	100
16.	Пароконвектомат 6 уровней	1	2018	100	100
17.	Холодильный шкаф R 0/7-S	2	2025	0	100
18.	Стол обеденный 4-х местный	30	2018	100	100
19.	Скамья 2-х местная	60	2018	100	100

IX. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещения	
		площадь (кв. м)	количество единиц оборудования для бытовых целей(ед.)
	гарманже	5,7	1
	доготовочный цех	6,3	1
	кухня	36,4	1
	мойка	11,1	1

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-бригадир Пивкина Наталья Ивановна	1	1	Среднее	5	6	+
2	Технолог	2	2	Высшее	9 9	7 (Сабитова К.Ю.) 1 (Байбулдина А.З.)	+ +
3	Повар Камалтдинова Файруза Фаузаловна	1	1	Среднее	4	3	+
4	Рабочий кухни (помощник повара) Латыпова Резида Анваровна	1	1	Среднее	3	3	+

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.)
-	-	-

XII. Перечень нормативных и технологических документов

№	Наименование документа	№, дата, наименование, наличие
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);	наличие отсутствует
2	ежедневное меню;	наличие
3	меню-раскладка;	наличие
4	технологические карты (ТК);	наличие
5	техничко-технологические карты (ТТК) при включении в рацион питания новой кулинарной продукции с пониженным содержанием соли и сахара;	наличие
6	накопительная ведомость;	-
7	график приема пищи;	№317 от 28.08.2025г.
8	гигиенический журнал (сотрудники);	наличие
9	журнал учета температурного режима холодильного оборудования;	наличие
10	журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;	наличие
11	журнал бракеража готовой пищевой продукции;	наличие
12	журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;	наличие
13	ведомость контроля за рационом питания;	наличие
14	приказ о составе бракеражной комиссии;	№ 321 от 28.08.2025г
15	график дежурства преподавателей в столовой;	наличие
16	акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока по организации питания к новому учебному году;	наличие
17	программа по совершенствованию системы организация питания обучающихся;	наличие
18	положение об организации питания обучающихся;	наличие
19	положение о бракеражной комиссии;	наличие
20	приказ об организации питания;	№ 319 от 28.08.2025г.
21	должностные инструкции персонала пищеблока;	наличие
22	программа производственного контроля, основанная на принципах ХАССП;	наличие

23	требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы;	наличие
24	наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания.	наличие

ИО директора

общеобразовательной организации
(организатора питания)



(подпись)

О.В.Гарифуллина
(расшифровка подписи)