



УТВЕРЖДАЮ

директор МАОУ «СОШ № 9»

Н.Х.Касимова

Введено в действие

приказом № 102 «29» 07 2024 г.

ПАСПОРТ
пищеблока МАОУ «СОШ № 9»,
(наименование образовательной организации)

адрес местоположения: 453106, Республика Башкортостан, город Стерлитамак
ул. Карла- Либкнехта, зд.2Б,

телефон 8(3473) 21-80-56, эл почта: srsh9@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 Касимова Нисима Хантимеровна

Ответственный за питание обучающихся Осипова Анастасия Алексеевна

Численность педагогического коллектива, 28 чел.

Количество классов по уровням образования 19

Количество посадочных мест 114

Площадь обеденного зала 111,68 кв. м

№ п/п	Класс	Количество классов	Численность обучающихся, чел.	
			всего	в том числе льготной категории
1	1 класс	1	30	-
2	2 класс	2	35	9
3	3 класс	2	47	6
4	4 класс	2	42	8
5	5 класс	2	40	11
6	6 класс	2	53	11
7	7 класс	2	36	5
8	8 класс	2	47	12
9	9 класс	2	43	10
10	10 класс	1	10	-
11	11 класс	1	9	-

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,	131	131	100%
	в том числе учащиеся льготных категорий	23	23	100%
1.2	Учащиеся 5-8 классов –	137	107	78%

	всего,			
	в том числе учащиеся льготных категорий,	39	39	100%
	в том числе за родительскую плату	107	107	78%
1	2	3	4	5
1.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	52	32	61%
	в том числе учащиеся льготных категорий,	9	9	100%
	в том числе за родительскую плату	32	32	61%
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	320	270	84%
	в том числе льготных категорий	72	72	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,	-	-	-
	в том числе учащиеся льготных категорий	23	5	21%
2.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	-	-	-
	в том числе учащиеся льготных категорий,	39	13	33%
	в том числе за родительскую плату	-	-	-
2.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	-	-	-
	в том числе учащиеся льготных категорий	9	5	55%
	в том числе за родительскую плату	-	-	-
	Общее количество	320	-	-

учащихся всех возрастных групп – всего,			
в том числе льготных категорий	79	-	-

III. Тип пищеблока

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

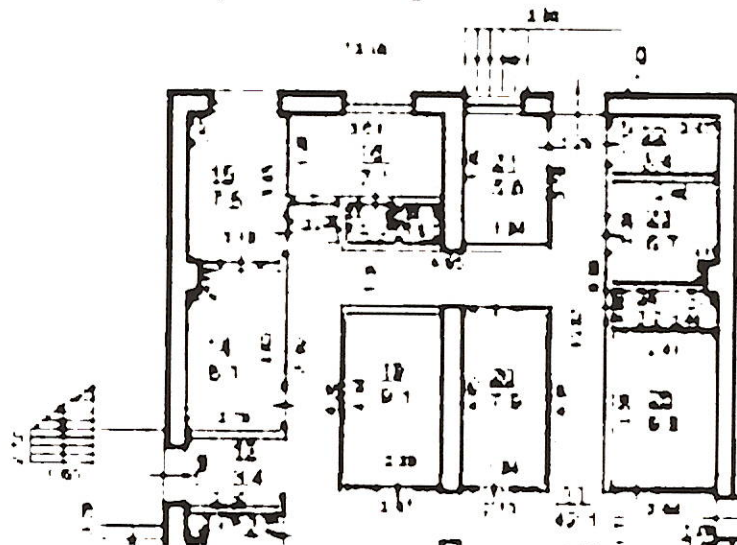
IV. Форма организации питания

Форма предоставления питания	Самостоятельно/аутсорсинг
Оператор питания/поставщик	ООО «Центр социального питания»
Адрес местонахождения оператора питания/поставщика	453100, Республика Башкортостан, г. Стерлитамак, Коммунистическая ул, зд. 30, офис 258
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо оператора питания/поставщика	Байбурин Руслан Венерович
Контактные данные: тел. / эл. почта	8-927-303-92-56; tsspstr@mail.ru
Дата заключения контракта	09.01.2024
Длительность контракта	31.12.2024

V. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	водонагреватель
Отопление	централизованное
Водоотведение	централизованное
Вентиляция помещений	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)

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Площадь помещения, кв.м		
		столовые, работающие на сырье	столовые, работающие на полуфабрикатах	буфет- раздаточная
1.1	Складские помещения	32,3		
1.2	Производственные помещения:	42,6		
1.2.1	овощной цех (первичной обработки овощей)	зона в производственном помещении	—	—
1.2.2	овощной цех (вторичной обработки овощей)	зона в производственном помещении	—	—
1.2.3	мясо-рыбный цех	зона в производственном помещении	—	—
1.2.4	доготовочный цех	—		—
1.2.5	горячий цех	зона в производственном помещении		—
1.2.6	холодный цех	зона в производственном помещении		—

1.2.7	мучной цех	зона в производственном помещении	—	—
1.2.8	раздаточная	зона в производственном помещении		
1.2.9	помещение (или место) для резки хлеба	зона в производственном помещении		
1.2.10	помещение для обработки яиц	зона в производственном помещении		—
1.2.11	моечная кухонной посуды	зона в производственном помещении		—
1.2.12	моечная столовой посуды	зона в производственном помещении		—
1.2.13	моечная и кладовая тары	зона в производственном помещении		—
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 изношен- ности оборудова ния (%)
		Производствен- ные столы	6	2019	01.09.2020	20%
		электрическая	2	2019	01.09.2020	20%

1	Горячий цех	плита 4-х конфрочная				
		электрическая плита	1	2013	01.09.2020	20%
		электрокотел	1	2019	01.09.2020	20%
		Машина кухонная универсальная типа УКМ	1	2019	01.09.2020	20%
		Шкаф холодильный Капри	1	2019	01.09.2020	20%
		универсальный механический привод или овощерезатель- ная машина	1	2011	01.09.2020	20%
		контрольные весы	1	2022	01.09.2020	10%
		раковина для мытья рук	1	2019	01.09.2020	20%
		Электро- водонагреватель Electrolux	1	2015	01.09.2020	20%
2	Моечный цех	моечные ванны (для мытья столовой посу- ды)	3	2019	01.09.2020	20%
		моечные ванны (для стеклянной посуды и столовых приборов)	2	2019	01.09.2020	20%
		стеллаж (шкаф)	1	2019	01.09.2020	20%
		раковина для мытья рук	1	2019	01.09.2020	20%
		Моечные ванны (с объемом, позволяющим обеспечивать полное погружение кухонной посуды),	1	2019	01.09.2020	20%

		оборудованные душевой насадкой с гибким шлангом				
3	Холодный цех	производственн ые столы	1	2019	01.09.2020	20%
		контрольные весы	1	2021	01.09.2020	10%
		среднетемпера- турный холодильный шкаф	1	2019	01.09.2020	20%
		бактерицидная установка для обеззаражи- вания воздуха	1	2019	01.09.2020	20%
		Электро- водонагреватель Electrolux	1	2015	01.09.2020	20%
		моечная ванна (для обработки овощей не подлежащих термической обработке, зелени и фрук- тов)	1	2019	01.09.2020	20%
		моечная для мытья рук	1	2019	01.09.2020	20%
4	Холодильный цех	шкаф холодильный ШХ-0.40 М	2	2019	01.09.2020	20%
		холодильник бытовой «Мир»	1	2019	01.09.2020	20%
		шкаф морозильный «Бирюса»	1	2019	01.09.2020	20%
5	Мясорыбный цех	производственн ые столы (для разделки мяса, рыбы и птицы)	3	2019	01.09.2020	20%
		контрольные весы	1	2019	01.09.2020	20%
		среднетеператур	1	2019	01.09.2020	20%

		ный холодильный шкаф POLAIR				
		Электро- мясорубка	1	2019	01.09.2020	20%
		Электро- водонагреватель Electrolux	1	2015	01.09.2020	20%
		моечные ванны	1	2019	01.09.2020	20%
		раковина для мытья рук	1	2019	01.09.2020	20%
6	Мучной цех	производственн ые столы	1	2019	01.09.2020	20%
		контрольные весы	1	2021	01.09.2020	20%
		пекарский шкаф	1	2019	01.09.2020	20%
		Электро- водонагреватель Electrolux	1	2015	01.09.2020	20%
		моечная ванна	1	2019	01.09.2020	20%
		раковина для мытья рук	1	2019	01.09.2020	20%
7	Овощной цех	производственн ые столы	1	2019	01.09.2020	20%
		Картофеле- очистительная машина	1	2003	01.09.2020	20%
		моечные ванны	1	2019	01.09.2020	20%
		раковина для мытья рук	1	2019	01.09.2020	20%
8	склад для хранения сухих продуктов	стеллажи	2	2019	01.09.2020	20%
		подтоварник	2	2019	01.09.2020	20%
9	склад для хранения овощей и фруктов	Холодильный шкаф «Мир»	1	2019	01.09.2020	20%
		Деревянный ящик для хранения овощей	2	2019	01.09.2020	20%
10	Раздаточная зона	мармиты для горячих блюд	2	2019	01.09.2020	20%
		холодильный	1	2019	01.09.2020	20%

		прилавок (витрина, секция)				
		кассовая кабина универсальная	1	2019	01.09.2020	20%
11	Помещение для обработки яиц	моечные ванны (ёмкости)	2	2019	01.09.2020	20%
		ёмкость для обработки яиц	1	2019	01.09.2020	20%
12	помещение сотрудников	шкаф раздевальный	1	2019	01.09.2020	20%
		стол письменный	1	2019	01.09.2020	20%
		стул	2	2019	01.09.2020	20%
13	помещение для хранения уборочного инвентаря	стеллаж деревянный	1	2019	01.09.2020	20%
		моечная ванная	1	2019	01.09.2020	20%
		раковина для мытья рук	1	2019	01.09.2020	20%

3. Дополнительные характеристики технологического оборудования

№ п/п	Наименование технологичес- кого оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производи- тельность	дата изготов- ления	срок службы (годы)	сроки профилак- тического осмотра
1.Тепловое							
1.1	электрическая плита	Приготовление горячих блюд	ЭП-6 ЖШ		2013		
1.2	электрическая плита 4-х конфорочная	Приготовление горячих блюд	ЭПК-47 ЖШ		2019		
1.3	электрокотел	Приготовление горячей воды	КПЭМ- 100 9Т		2019		
1.4	пекарский шкаф	Приготовление горячей выпечки			2019		
1.5	мармиты для	Поддержание	ЭМК-		2019		

	горячих блюд	температуры горячих блюд	70М				
1.6	электро- водонагреватель Electrolux	Приготовление горячей воды	Electrolux		2015		

2. Механическое

2.1	универсальный механический привод или овощерезатель- ная машина	Измельчение овощей	МПР-350 М		2019		
2.2	картофеле- очистительная машина	Для чистки картофеля	МОК-300 М		2003		
2.3	электро- мясорубка	Измельчение продуктов	М-300М		2019		

3. Холодильное

3.1	шкаф холодильный Капри	хранение продуктов	Капри П-390М		2019		
3.2	среднетемпера- турный холодильный шкаф	хранение продуктов	Капри 1,12МВ		2019		
3.3	шкаф холодильный ШХН-1,0	хранение продуктов	ШХН-1,0		2019		
3.4	холодильник бытовой Капри	хранение продуктов	Капри 1,12МВ		2019		
3.5	шкаф морозильный «Бирюса»	хранение продуктов	«Бирюса»		2019		
3.6	среднетемпера- турный холодильный шкаф POLAIR	хранение продуктов	POLAIR		2019		
3.7	Холодильный шкаф Капри	хранение продуктов	Капри П-390М		2019		
3.8	шкаф холодильный ШХН-1,0	хранение продуктов	ШХН-1,0		2019		

4. Весоизмерительное оборудование							
4.1	контрольные весы	измерение веса	ФорТ-Т 708		2021		
4.2	контрольные весы	измерение веса	M-ER		2022		
4.3	контрольные весы	измерение веса					

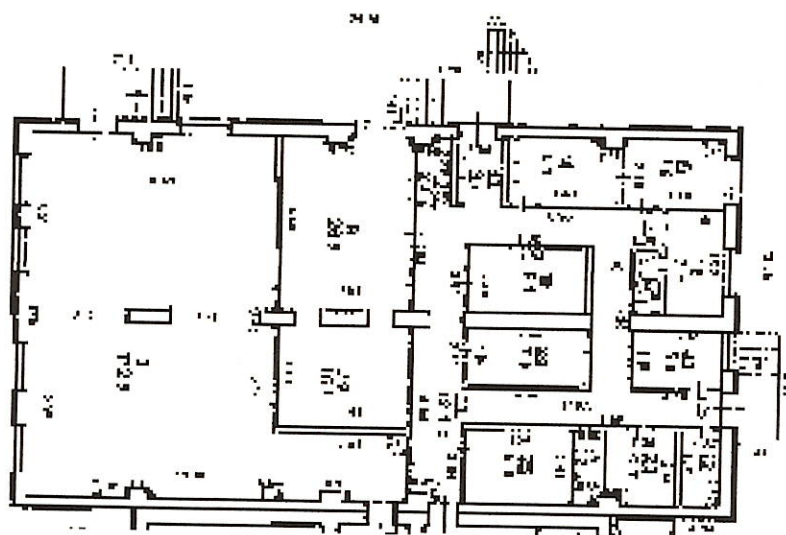
5. Дополнительные характеристики обслуживания оборудования

№ п/п	Наименование технологического 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						
	электрическая плита	-	-	исправно	не требуется	зам. по хозяйственной части и поставщик питания	обеспечивает поставщик питания
	электрическая плита 4-х конфорочная	-	-	исправно	не требуется	зам. по хозяйственной части и поставщик питания	обеспечивает поставщик питания
	электрочайник	-	-	исправно	не требуется	зам. по хозяйственной части и поставщик питания	обеспечивает поставщик питания
	пекарский шкаф	-	-	исправно	не требуется	зам. по хозяйственной части и поставщик питания	обеспечивает поставщик питания
	мармиты для горячих блюд	-	-	исправно	не требуется	зам. по хозяйственной части и поставщик питания	обеспечивает поставщик питания
	электро-водонагреватель Electrolux	-	-	исправно	не требуется	зам. по хозяйственной части и поставщик питания	обеспечивает поставщик питания

2	Механическое						
	универсальный механический привод или овощерезательная машина	-	-	исправно	не требуется	зам. по хозяйственной части и поставщик питания	обеспечивает поставщик питания
	картофеле-очистительная машина	-	-	исправно	не требуется	зам. по хозяйственной части и поставщик питания	обеспечивает поставщик питания
	электро-мясорубка	-	-	исправно	не требуется	зам. по хозяйственной части и поставщик питания	обеспечивает поставщик питания
3	Холодильное						
	шкаф холодильный Капри	-	-	исправно	не требуется	зам. по хозяйственной части и поставщик питания	обеспечивает поставщик питания
	среднетемпературный холодильный шкаф	-	-	исправно	не требуется	зам. по хозяйственной части и поставщик питания	обеспечивает поставщик питания
	шкаф холодильный ШХн-1,0	-	-	исправно	не требуется	зам. по хозяйственной части и поставщик питания	обеспечивает поставщик питания
	холодильник бытовой Капри	-	-	исправно	не требуется	зам. по хозяйственной части и поставщик питания	обеспечивает поставщик питания
	шкаф морозильный «Бирюса»	-	-	исправно	не требуется	зам. по хозяйственной части и поставщик питания	обеспечивает поставщик питания
	среднетемпературный холодильный шкаф POLAIR	-	-	исправно	не требуется	зам. по хозяйственной части и поставщик питания	обеспечивает поставщик питания
	Холодильный шкаф Капри	-	-	исправно	не требуется	зам. по хозяйственной части и поставщик питания	обеспечивает поставщик питания
	шкаф	-	-	исправно	не требуется	зам. по хозяйственной	обеспечивает

	ХОЛОДИЛЬНЫЙ ШХн-1,0					части и поставщик питания	поставщик питания
4	Весоизмерительное оборудование						
	контрольные весы	-	-	исправно	не требуется	зам. по хозяйственной части и поставщик питания	обеспе чивает поставщик питания
	Контрольные весы	-	-	исправно	не требуется	зам. по хозяйственной части и поставщик питания	обеспе чивает поставщик питания
	контрольные весы	-	-	исправно	не требуется	зам. по хозяйственной части и поставщик питания	обеспе чивает поставщик питания

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 посадоч- ных мест в обеденном

					зале(ед.)
1	Столы	19	2019	20%	114
2	Стулья	114	2019	20%	114

IX. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещения	
		площадь (кв. м)	количество единиц оборудования для бытовых целей(ед.)
1	Производственное помещение	26,9	10
2	Складские помещения	32,3	15
3	Моечная	15,7	6
4	Обеденный зал	111,68	133

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	Шеф-повар	1	да	среднее	IV разряд	2 года	имеется
2	Буфетчик	1	да	среднее	III разряд	2 года	имеется
3	Рабочий кухни (помощник повара)	2	да	среднее среднее		4 месяца 1 месяц	имеется имеется

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)

Прошито, пронумеровано и скреплено
печатью _____ страниц
Директор МАОУ «СОЦ №9»
Н.Х. Касимова

