

## ПАСПОРТ

пищеблока Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение средняя общеобразовательная школа с. Усак-Кичу муниципального района Бижбулякский район Республики Башкортостан,  
(наименование образовательной организации)

адрес месторасположения 452044, РБ, Бижбулякский район, с. Усак-Кичу, ул. Советская, 25а,

телефон 8(34743)2-37-42, эл почта: usak-kichu2@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 Лутфуллина Ануза Камилевна

Ответственный за питание обучающихся Гатауллина Айгуль Забировна

Численность педагогического коллектива, 19 чел.  
 Количество классов по уровням образования 11  
 Количество посадочных мест 40  
 Площадь обеденного зала 49,5

№ п/п	Класс	Количество классов	Численность обучающихся, чел.	
			всего	в том числе льготной категории
1	1 класс	1	9	4
2	2 класс	1	10	5
3	3 класс	1	7	4
4	4 класс	1	11	3
5	5 класс	1	10	5
6	6 класс	1	12	3
7	7 класс	1	13	5
8	8 класс	1	6	1
9	9 класс	1	16	5
10	10 класс	1	8	0
11	11 класс	1	7	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.	% от числа обучающихся
1	2	3	4	5
1.1	Учащиеся 1-4 классов – всего,	37	37	100
	в том числе учащиеся льготных категорий	15	15	100
1.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	41	41	100
	в том числе учащиеся льготных категорий,	12	12	100
	в том числе за родительскую плату	27	27	100

1	2	3	4	5
1.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	31	31	100
	в том числе учащиеся льготных категорий,	7	7	100
	в том числе за родительскую плату	24	24	100
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	109	109	100
	в том числе льготных категорий	34	34	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,	37	1	2
	в том числе учащиеся льготных категорий	1	1	2
2.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	41	3	7
	в том числе учащиеся льготных категорий,	3	3	7
	в том числе за родительскую плату	0	0	0
2.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	31	1	3
	в том числе учащиеся льготных категорий	1	1	3
	в том числе за родительскую плату	0	0	0
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	109	0	0
	в том числе льготных категорий	5	5	4,5

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

IV. Форма организации питания

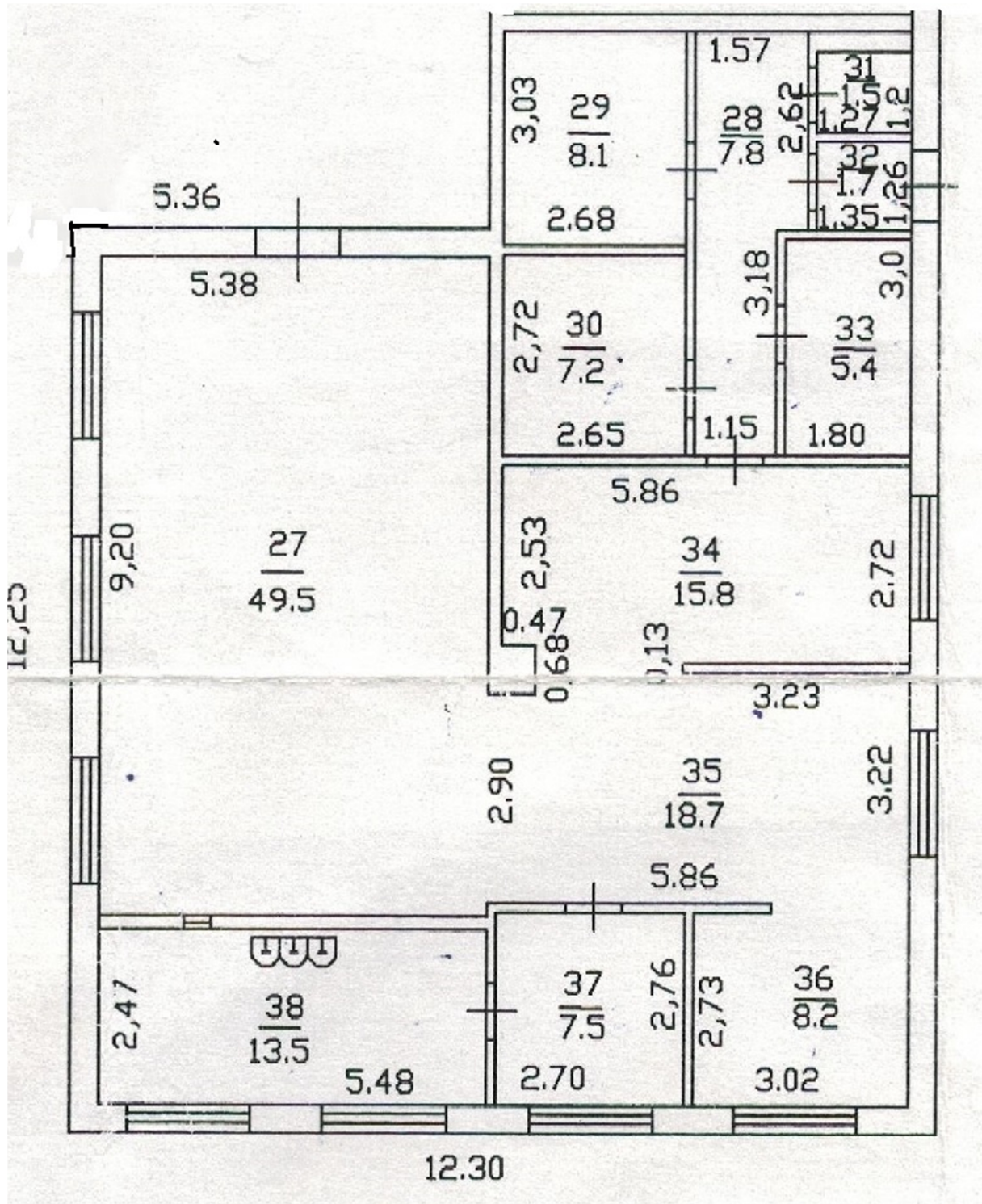
Форма предоставления питания	Самостоятельно/аутсорсинг
Оператор питания/поставщик	Бижбулякское районное потребительское общество
Адрес местонахождения оператора питания/поставщика	Бижбулякский район с.Бижбуляк ул.Центральная,д.66
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо оператора питания/поставщика	Гареев Ринат Рафисович
Контактные данные: тел. / эл. почта	8-34743-2-15-81
Дата заключения контракта	09.11.2023
Длительность контракта	31.12.2023

V. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	Централизованное
Горячее водоснабжение	Водонагреватель
Отопление	Собственная котельная
Водоотведение	Централизованное
Вентиляция помещений	Искусственная



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



27 - столовая	31 - склад	35 - кухня	
28 - коридор	32 - тамбур	36 - кухня	
29 - склад	33 - склад	37 - склад	
30 - склад	34 - столовая	38 - моечная	

IV. 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	16,8	-	-
1.2	Производственные помещения:	42,7	-	-
1.2.1	овощной цех (первичной обработки овощей)	8,78	—	—
1.2.2	овощной цех (вторичной обработки овощей)	8,78	—	—
1.2.3	мясо-рыбный цех	6,65	—	—
1.2.4	доготовочный цех	—		—
1.2.5	горячий цех	18,7		—
1.2.6	холодный цех	18,7		—
1.2.7	мучной цех	8,2	—	—
1.2.8	раздаточная	9,3		
1.2.9	помещение (или место) для резки хлеба	8,2		-
1.2.10	помещение для обработки яиц	9,3		—
1.2.11	моечная кухонной посуды	7,5		—
1.2.12	моечная столовой посуды	13,5		—
1.2.13	моечная и кладовая тары	7,5		—
1.2.14	производственное помещение буфета-раздаточной	—	—	-
1.2.15	посудомоечная буфета-раздаточной	—	—	-
1.3	Комната для приема пищи (персонал)	49,5	-	-

## 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	Горячий цех	Плита электрическая	1	Декабрь 1996	1996	80
2	Горячий цех	Электроплита	1	Июль 2012	2012	40
3	Горячий цех	Электроплита	1	Август 2000	2000	46
4	Моечная столовой посуды	Водонагреватель	1	Январь 2006	2006	42
5	Мясо-рыбный цех	Машина кухонная электромеханическая	1	Февраль 2012	2012	33
6	Складские помещения	Весы электронные	1	Февраль 2022	2022	10
7	Горячий цех	Зонт вентиляционный электрический	1	Апрель 2012	2012	40
8	Складские помещения	Морозильник	1	Август 2012	2012	36
9	Раздаточная	Прилавок мармит электрический	1	Декабрь 2010	2010	32
10	Складские помещения	Холодильник морозильник	1	Июль 2009	2009	43
11	Складские помещения	Холодильник	1	Январь 2019	2019	21

### 3. Дополнительные характеристики технологического оборудования

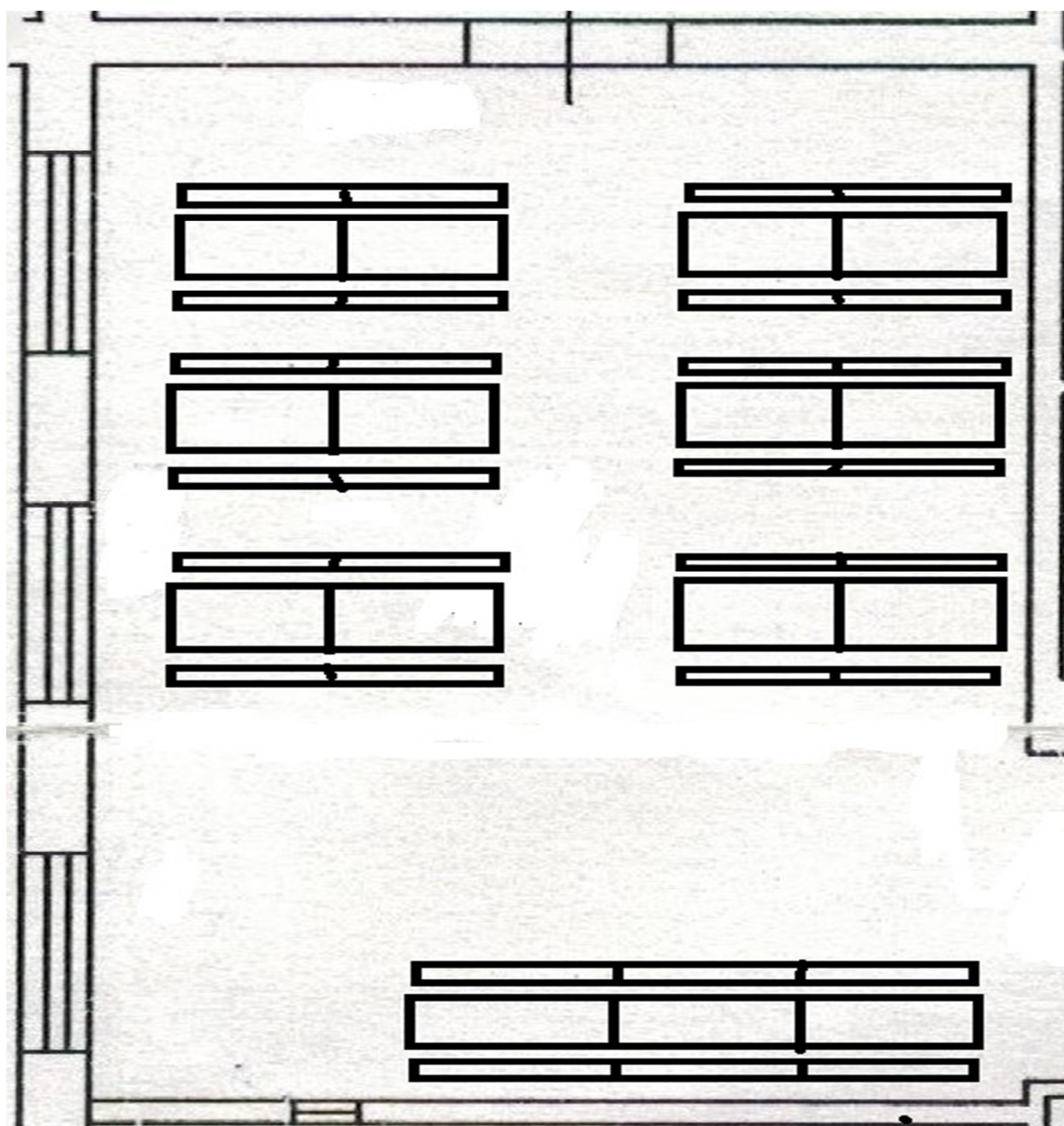
№ п/п	Наименование технологичес- кого оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производитель- ность	дата изготовления	срок службы (годы)	сроки профилак- тического осмотра
1	Тепловое	Для подогрева	Марм ПМЭ 70КМ-		2006	2006-2023	
		Для кипячен воды		31 л	2006	2006-2023	
2	Механическое	Бытовое	Машин кухонна электро аническ Белвар	12-36 кг/ч	2012	2012-2023	
3	Холодильное	Бытовое	Indesit	330 л	2009	2008-2023	2022
			Frostor	236 л	2012	2012-2023	2019
			Atlant	225 л	2019	2019-2023	
4	Весоизмери- тельное оборудование	Бытовое	Форт-Т	30 кг	2022	2022-2023	

4. 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	имеется	имеется	Да	имеется	Гатауллина А.З	имеется
2	Механическое	имеется	имеется	Да	имеется	Гатауллина А.З	имеется
3	Холодильное	имеется	имеется	Да	имеется	Гатауллина А.З	имеется
4	Весоизмерительное оборудование	имеется	имеется	Да	имеется	Гатауллина А.З	имеется

VII. 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 посадочных мест в обеденном зале (ед.)
1	Столы	15	2003	80	40
2	Скамейки	30	2003	82	40



### VIII. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещения	
		площадь (кв. м)	количество единиц оборудования для бытовых целей (ед.)
1.	Бытовая комната	6	Шкаф - 1

### IX. Штатное расписание работников пищеблока

№ 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	1	100	Ср.спец	4/5	13/3	да
4	Повар	0,5	100	Ср.спец	3/4	15/4	да
5	Рабочий кухни (помощник повара)	1	100	Ср.спец	3/4	23/3	да

### X. 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.)
0	0	0



## 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)

А.К. Лутфуллина  
(расшифровка подписи)