

## ПАСПОРТ

пищеблока МОАУ СОШ №7 ГО г. Нефтекамск Республики Башкортостан,  
(наименование образовательной организации)

адрес месторасположения г.Нефтекамск, пр. Комсомольский, д. 44В,

телефон 8(34783)4-38-11, эл почта: soch7-neft@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 Байрузова Наталья Леонидовна

Ответственный за питание обучающихся Гарипова Лейсан Насимьяновна

Численность педагогического коллектива, 38 чел.

Количество классов по уровням образования 1-4 (28 класс комплектов)

Количество посадочных мест 180

Площадь обеденного зала 126м<sup>3</sup>

№ п/п	Класс	Количество классов	Численность обучающихся, чел.	
			всего	в том числе льготной категории
1	1 класс	6	161	30
2	2 класс	7	194	20
3	3 класс	8	202	16
4	4 класс	7	205	20

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,	762	762	100
	в том числе учащиеся льготных категорий	86	86	100
1.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,			
	в том числе учащиеся льготных категорий,			
	в том числе за родительскую плату			
1	2	3	4	5
1.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,			
	в том числе учащиеся льготных категорий,			
	в том числе за родительскую плату			

	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,			
	в том числе льготных категорий			

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,	48	48	100
	в том числе учащиеся льготных категорий	48	48	100
2.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,			
	в том числе учащиеся льготных категорий,			
	в том числе за родительскую плату			
2.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,			
	в том числе учащиеся льготных категорий			
	в том числе за родительскую плату			
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,			
	в том числе льготных категорий			

III. Тип пищеблока  
столовая, работающая на полуфабрикатах

IV. Форма организации питания

Форма предоставления питания	Аутсорсинг
Оператор питания/поставщик	ИП Умурбаева З.Ф.
Адрес местонахождения оператора	РБ г. Нефтекамск, ул. Мира, д.4

питания/поставщика	
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо оператора питания/поставщика	Умурбаева Зинифа Фларидовна
Контактные данные: тел. / эл. почта	zf.umpochta@mail.ru
Дата заключения контракта	ОП/7-2024 от 09.01.2024г.
Длительность контракта	31.12.2026г.

#### V. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	централизованное
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		20,6	
1.2	Производственные помещения:			
1.2.1	цех сырой обработки		15	—
1.2.2	овощной цех (вторичной 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) для резки хлеба			
1.2.10	помещение для обработки яиц			—

1.2.11	моечная		26,6	—
1.2.12	моечная столовой посуды			—
1.2.13	моечная и кладовая тары			—
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 (сл.)	дата его выпуска	даты начала его эксплуатации	процент изношенности оборудования (%)
1	Цех мойки посуды	Посудомоечная машина	1			
2	Цех сырой продукции	Электромясорубка	1			90
		Овощерезка	1			90
		Тестомес	1			90
3	Цех горячей продукции	электроплита	2			90
		Сковорода	1			70
		Котел	1			90
		Универсальный привод	1			90
		Весы товарные	1			90
		Весы циферблатные	3			90

### 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	Для приготовления пищи	СЭ-8/7 КПЭМ-160/9.Т				Аутсорсер
2	Механическое	Переработка Перетирание Шинковка	УКМ11-02				Аутсорсер
3	Холодильное	Для хранения скоропортящихся продуктов	POLAIR Акай Полаир				Аутсорсер
4	Весоизмерительное оборудование	Для взвешивания продуктов					Аутсорсер

### 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	аутсорсер	аутсорсер	аутсорсер	аутсорсе	Мусина Д.С.	Каждые 2 не
2	Механическое	аутсорсер	аутсорсер	аутсорсер	аутсорсе	Мусина Д.С.	Каждые 2 недели
3	Холодильное	аутсорсер	аутсорсер	аутсорсер	аутсорсе	Мусина Д.С.	Каждые 2 недели
4	Весоизмерительное оборудование	аутсорсер	аутсорсер	аутсорсер	аутсорсе	Мусина Д.С.	Каждые 2 недели

### 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 посадочных мест в обеденном зале(ед.)
1	Столы	30	01.09.2023г.	0	180
2	стулья	60	01.09.2023г.	0	180

### IX. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещения	
		площадь (кв. м)	количество единиц оборудования для бытовых целей(ед.)
1	туалет	1,3	1 унитаз
2	умывальная	1,3	1 умывальник
3	душевая	0,9	1душ

### 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	1	высшее	6	25	есть
2	Технолог						
3	Повар	3	3	Средне специальное	6	15-20-17	есть
4	Рабочий кухни (помощник повара)	2	1	Средне специальное	-	4 мес	есть

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.)
0	0	0

XII. 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 питанияновой 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)

Байрузова Н.Л.  
(расшифровка подписи)