

# ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА

муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение Гимназия № 2  
имени Героя Советского Союза Нуркаева Талипа Латыповича городского округа  
город Октябрьский Республики Башкортостан,  
(наименование образовательной организации)

адрес месторасположения ул.Бакинская, зд.8.

телефон 8(34767)5-34-87, 7-06-85; эл почта: gim22005@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 Войтко Ирина Степановна

Ответственный за питание обучающихся Трофимова Т.В.

Численность педагогического коллектива, 15 чел.

Количество классов по уровням образования 15

Количество посадочных мест 200

Площадь обеденного зала 172,4 кв.м.

№ п/п	Класс	Количество классов	Численность обучающихся, чел.	
			всего	в том числе льготной категории
1	1 класс	3	78	-
2	2 класс	4	115	0
3	3 класс	4	124	1
4	4 класс	4	118	-
5	5 класс	-	-	-
6	6 класс	-	-	-
7	7 класс	-	-	-
8	8 класс	-	-	-
9	9 класс	-	-	-
10	10 класс	-	-	-
11	11 класс	-	-	-

## 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,	435	435	100
	в том числе учащиеся льготных категорий	1	1	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,	1	1	100
	в том числе учащиеся льготных категорий	1	1	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 на сырье, столовая, работающая на полуфабрикатах,  
буфет-раздаточная)

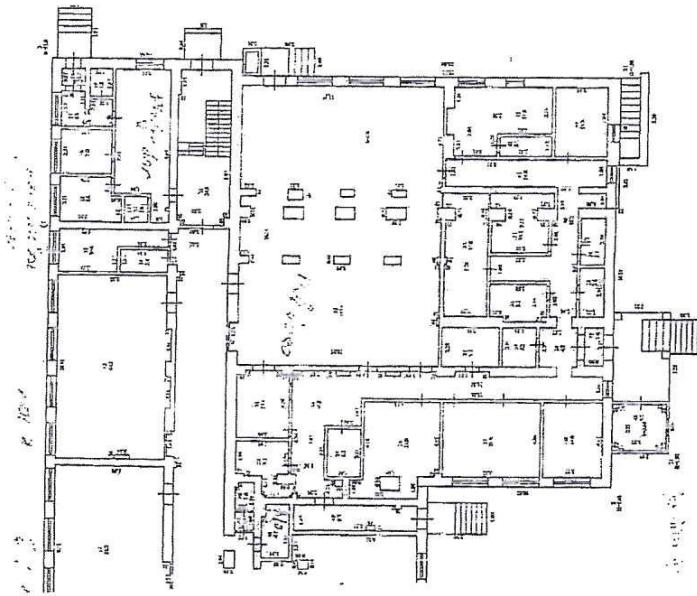
### IV. Форма организации питания

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	02.09.2024г.
Длительность контракта	2 мес.

### V. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	<u>централизованное,</u>
Горячее водоснабжение	<u>собственная котельная,</u>
Отопление	<u>собственная котельная</u>
Водоотведение	<u>централизованное,</u>
Вентиляция помещений	<u>комбинированная</u>

## 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	-	10,2+6,3+1,6	-
1.2	Производственные помещения:		233,7	-
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	-	14,0	-
1.2.5	горячий цех	-	23,8	-
1.2.6	холодный цех	-	23,0	-
1.2.7	мучной цех	-	26,0	-
1.2.8	раздаточная	-	В обеденном зале	-
1.2.9	помещение (или место) для резки хлеба	-	Рабочая поверхность(стол)	-
1.2.10	помещение для обработки яиц	-	7,5	-

1.2.11	моечная кухонной посуды	-	7,3	-
1.2.12	моечная столовой посуды	-	11,4	-
1.2.13	моечная и кладовая тары	-	4,2	-
1.2.14	производственное помещение буфета-раздаточной	-	-	-
1.2.15	посудомоечная буфета-раздаточной	-	-	-
1.3	Комната для приема пищи (персонал)	-	17,5	-

## 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 (мес.) (%)
		Микроволновая печь	1	-	13.07.21	-
		Холодильник бытовой Pozis	1	-	13.07.21	-
		Комбайн кухонный KITCHEN Aid	1	-	13.07.21	2,778
	ХОЛОДИЛЬНАЯ	Шкаф холодильный ШХ-0,8	2	-	13.07.21	0,833
		Шкаф холодильный ШХ-0,7	6	-	13.07.21	0,833
		Шкаф холодильный ШХ-1,4	2	-	13.07.21	0,833
		Плита электрическая ПЭП-0.48-ДШ-01	2	-	13.07.21	0,833
		Шкаф жарочный ШЖЭ-3	1	-	13.07.21	0,833
		Котел пищеварочный электрический КПЭМ-60/9Г	1	-	13.07.21	0,833
		Машина кухонная посудомоечная МПУ-70	1	-	13.07.21	1,667
		Пароконвектомат на 10 полок с умягчителем	1	-	13.07.21	0,833
		Сковорода электрическая ЭСК-90-0,27-40	1	-	13.07.21	0,833
		Машина кухонная универсальная УКМ	1	-	13.07.21	0,833
		Электроводоподогреватель проточный ЭВПЗ-15	1	-	13.07.21	0,833
		Машина протирочно-резательная МПР-350М	1	-	09.11.21	2,778
		Шкаф холодильный низкотемпературный	1	-	19.10.21	0,833
		Тепловой шкаф (подогреватель блюд) ССВ-20	2	-	13.07.21	0,833
		Мармит 1-х блюд ПМЭС-70К	1	-	13.07.21	0,833
		Мармит 2-х блюд ЭМК-70М	1	-	13.07.21	0,833
		Прилавок для подогрева тарелок ПТЭ-70М-80	1	-	13.07.21	0,833
		Прилавок горячих напитков ПГН-70М	1	-	13.07.21	0,833
		Весы напольные до 100 кг	3	-	13.07.21	-
		Весы напольные до 15 кг	8	-	13.07.21	-



### 3. Дополнительные характеристики технологического оборудования

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					сроки профилактического обслуживания
		назначение	марка	производительность	дата изготовления	срок службы (мес.)	
1	Тепловое						Ежемесячно
	Плита электрическая ПЭП-0.48-ДШ-01	Приготовление пищи		-	08.12.20	120	
	Шкаф жарочный ШЖЭ-3	Для жарки п/ф, выпечки		-	10.12.20	120	
	Шкаф расстоечный	Расстойка тестовых заготовок		-	08.10.20	120	
	Котел пищеварочный электрический КПЭМ-60/9Т	Кипячение воды, напитков		-	10.2020	120	
	Тепловой шкаф (подогреватель блюд) ССВ-20	подогревает		-	10.2020	120	
	Пароконвектомат на 10 полок с умягчителем ПР-10М	запекание		-	15.12.20	120	
	Сковорода электрическая ЭСК-90-0,27-40	Приготовление пищи		-	23.12.20	120	
	Мармит 1-х блюд ПМЭС-70К	Для сохранения блюд горячими		-	02.04.19	120	
	Мармит 2-х блюд ЭМК-70М	Для сохранения блюд горячими		-	08.10.20	120	
	Прилавок для подогрева тарелок ПТЭ-70М-80	Для подогрева		-	12.2020	120	
	Прилавок горячих напитков ПГН-70М	Для сохранения горячими		-	12.2020	120	
2	Механическое						Ежемесячно
	Машина кухонная универсальная УКМ	Многофункциональный аппарат		-	10.2020	120	
	Комбайн кухонный KITCHEN Aid	Для резки, шинковки		-	10.2020	36	
	Машина кухонная посудомоечная МПУ-70	Для мытья посуды		-	09.2020	60	
	Машина протирочно-резательная МПР-350М	Для шинкования овощей, приготовления пюре		-	10.2020	36	
3	Холодильное						Ежемесячно
	Холодильник бытовой Pozis	Суточные пробы		-	08.2020	120	
	Шкаф холодильный ШХ-0,8	Сырые овощи Масло сливочное-гастрономия		-	10.2020	120	
	Шкаф холодильный ШХ-0,7	Куры Яйца		-	2021	120	

		Молоко и молочные продукты Рыба Холодные закуски, салаты					
	Шкаф холодильный ШХ-1,4	мясо		-	2021	120	
	Шкаф холодильный низкотемпературный	Для полуфабрикатов		-	2021	120	
4	Весоизмерительное оборудование						
	весы напольные до 100 кг	Для измерения веса продуктов		-	2021	84	1 раз в год
	Весы настольные до 15 кг				2021	96	1 раз в год

#### 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	+	-	+	По мере необходимости	Специалист ОРМК	еженедельно
2	Механическое	+	-	+	По мере необходимости	Специалист ОРМК	еженедельно
3	Холодильное	+	-	+	По мере необходимости	Специалист ОРМК	еженедельно
4	Весоизмерительное оборудование	-	+	-	По мере необходимости	-	еженедельно

#### 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



				ния (%)	зале (ед.) (по Санэпид. заключению)
	Микроволновая печь	1	2021	100,0	200
	Холодильник бытовой Pozis	1	2021	100,0	
	Комбайн кухонный KITCHEN Aid	1	2021	100,0	
	Шкаф холодильный ШХ-0,8	2	2021 2021	100,0	
	Шкаф холодильный ШХ-0,7	6	2021 2021 2021 2021 2021	100,0	
	Шкаф холодильный ШХ-1,4	2	2021 2021	100,0	
	Плита электрическая ЭПК-48ЖШ-К-2/1	2	2021 2021	100,0	
	Шкаф жарочный ШЖЭ-3	1	2021	100,0	
	Котел пищеварочный электрический КПЭМ-	1	2021	11,67	
	Машина кухонная посудомоечная МПУ-70	1	2021	23,33	
	Пароконвектомат на 10 полок с умягчителем	1	2021	11,67	
	Сковорода электрическая ЭСК-90-0,27-40	1	2021	100,0	
	Машина кухонная универсальная УКМ	1	2021	11,67	
	Электроводоподогреватель проточный ЭВП	1	2021	100,0	
	Машина протирачно-резательная МПР-350М	1	2021	100,0	
	Шкаф холодильный низкотемпературный	1	2021	100,0	
	Тепловой шкаф (подогреватель блюд) ССВ-20	2	2021	11,67	
	Мармит 1-х блюд ПМЭС-70К	1	2021	100,0	
	Мармит 2-х блюд ЭМК-70М	1	2021	100,0	
	Прилавок для подогрева тарелок ПТЭ-70М-	1	2021	100,0	
	Прилавок горячих напитков ПГН-70М	1	2021	100,0	

### IX. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещения		
		площадь (кв. м)	количество единиц оборудования для бытовых целей (ед.)	
	Складские помещения	10,2		
		6,3		
		1,6		
	Производственные помещения:	233,7		
		доготовочный цех		5
		горячий цех		6

	холодный цех		23,0	6
	мучной цех		26,0	7
	раздаточная		В обеденном зале	5
	помещение (или место) для резки хлеба		Рабочая поверхность	2
	помещение для обработки яиц		7,5	4
	моечная кухонной посуды		7,3	3
	моечная столовой посуды		11,4	5
	моечная и кладовая тары		4,2	-
	Комната для приема пищи (персонал)		17,5	2

#### Х. 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 (повар-бригадир)	1	1	Ср.-спец.	V	21/3	есть
2	Технолог	-	-	-	-	-	-
3	Повар	1	1	Ср.-спец.	IV	22/3	есть
		1	1	Ср.спец.	IV	22/3	есть
4	Рабочий кухни (помощник повара)	-	-	-	-	-	-

#### ХІ. Организация прохождения практики студентов профильных колледжей на базе общеобразовательных организаций

Количество общеобразовательных организаций, организовавших проведение практики (ед.)	Количество студентов, прошедших практику в текущем учебном году (чел.)	Из них количество трудоустроенных (чел.)
-	-	-

13	ведомость контроля за рационом питания;	В наличии
14	приказ о составе бракеражной комиссии;	В наличии
15	график дежурства преподавателей в столовой;	В наличии
16	акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока по организации питания к новому учебному году;	В наличии
17	программа по совершенствованию системы организация питания обучающихся;	В наличии
18	положение об организации питания обучающихся;	В наличии
19	положение о бракеражной комиссии;	В наличии
20	приказ об организации питания;	В наличии
21	должностные инструкции персонала пищеблока;	В наличии
22	программа производственного контроля, основанная на принципах ХАССП;	В наличии
23	требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы;	есть
24	наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания.	есть

Директор  
МБОУ Гимназия №2  
(организатора питания)



(подпись)

И.С.Войтко  
(расшифровка подписи)