

# ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА

муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение Гимназия № 2 имени Героя Советского Союза Нуркаева Талипа Латыповича городского округа город Октябрьский Республики Башкортостан

адрес месторасположения \_452614, Российская Федерация, Республика Башкортостан, г. о. город Октябрьский, г. Октябрьский, ул. Свердлова, зд. 76,

телефон 8(34767)5-34-87, 5-379. эл почта: [gim22005@yandex.ru](mailto: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, \_\_\_\_\_ 45 чел.

Количество классов по уровням образования \_\_основной20 средний2

Количество посадочных мест \_\_120\_\_

Площадь обеденного зала \_\_71,9

№ п/п	Класс	Количество классов	Численность обучающихся, чел.	
			всего	в том числе льготной категории
1	1 класс			
2	2 класс			
3	3 класс			
4	4 класс			
5	5 класс	4	124	2
6	6 класс	4	114	4
7	7 класс	4	114	3
8	8 класс	4	130	6

9	9 класс	4	103	5
10	10 класс	1	47	0
11	11 класс	1	38	-

**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, в том числе учащиеся льготных категорий			
1.2	Учащиеся 5-8 классов – всего, в том числе учащиеся льготных категорий, в том числе за родительскую плату	482 15 467	376 15 467	69,60 100 100
1	2			
1.3	Учащиеся 9-11 классов – всего, в том числе учащиеся льготных категорий, в том числе за родительскую плату	188 5 183	134 5 183	59,94 100 100
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего, в том числе льготных категорий	1105 16	1145 16	100 100

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			
2.2	Учащиеся 5-8 классов – всего, в том числе учащиеся льготных категорий, в том числе за родительскую плату	3 3 -	3 3 -	100 100 -
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.**

**IV. Тип пищеблока работающая на полуфабрикатах.**

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	02.09.2024
Длительность контракта	2 месяца

#### V. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	Централизованное
Горячее водоснабжение	Газовая колонка водонагреватель
Отопление	централизованное
Водоотведение	централизованное
Вентиляция помещений	(естественная, комбинированная)

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





### 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	-	5,9	-
1.2	Производственные помещения:	-	46,9	-
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	-	11,2	-
1.2.5	горячий цех	-	35,7	-
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	-	-	-
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	единиц оборудования	дата его выпуска	даты начала его эксплуатации	процент изношенности оборудования (%)
1	Горячий цех	Электрокотёл КПЭ-160	1	2008	2008	0,833



	оборудования (ед.)			обеденном зале (ед.) (по Санэпид. заключению)
Электрокотёл КПЭ-160	1	2008	0,833	120мест
Тестомес ГАМ спиральный	1	2013	1,667	
Электросковорода ЭСК-90-0,27-40	1	2013	1,667	
Электропривод	1	1986	1,042	
Машина овощерезательная ОМ -300 11)	1	2018	1,667	
Пароконвектомат	1	2018	0,833	
Холодильный шкаф "Бирюса"	1	2018	0,704	
Электрическая плитаЭП	1	2009	0,833	
Весы РП-150	1	2009		
Шкаф пекарский 3-х секц. 1300*1083 мм (лиц.нерж)	1	2016	1,190	
Шкаф Полаир ШХ-1,0 (1000 л) 0+6	1	2016	1,667	
Шкаф Полаир CV 105 S (-5/+5) 500л	1	2009	1,667	
Холодильник Indesit TIA 16	1	2015	0,704	
Мясорубка ММ для УКМ-06	1	2013	1,667	
Холодильник бытовой двухкамерный	1	2017	0,833	
Машина протирачно-резательная 350М-01	1	2021	1,667	

#### VIII. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещения	
		площадь (кв. м)	количество единиц оборудования для бытовых целей (ед.)
1	Горячий цех	35,7	15
2	Склад	5,9	13
3	кухня	11,2	9

#### IX. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика персонала столовой					
		количество ставок	укomплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы (годы)	наличие медкнижки
1	Повар -бригадир	1	+	Средне-специальное	по диплому/5 и по настоящее время- 5	общий/ 39лет, в данном учреждении 8	+
2	Технолог	-	-	-	-	-	-
3	Повар	1	+	Средне-специальное	по диплому/4, и по настоящее время-4	общий/ 15и в данном учреждении-8	+
4	Повар	1	+	Средне	по диплому/4, и по настоящее время-4	общий/35и в данном учреждении-2	+
5	Рабочий кухни	1	+	Средне	по диплому/3, и по	общий/ 3и	+



	(помощник повара)				настоящее время-3	в данном учреждении-3
--	-------------------	--	--	--	----------------------	--------------------------

**Х. 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**

№	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);	- основное организованное меню для детей 7-11 лет, 12 лет и старше – В наличии  специализированное меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании- Отсутствует-
2	ежедневное меню;	В наличии
3	меню-раскладка;	-
4	технологические карты (ТК);	В наличии
5	техничко-технологические карты (ТТК) при включении в рацион питания новой кулинарной продукции с пониженным содержанием соли и сахара;	В наличии
6	накопительная ведомость;	-
7	график приема пищи;	В наличии
8	гигиенический журнал (сотрудники);	В наличии
9	журнал учета температурного режима холодильного оборудования;	В наличии
10	журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;	В наличии
11	журнал бракеража готовой пищевой продукции;	В наличии
12	журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;	В наличии
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;	В наличии
24	наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания.	В наличии

Директор  
МБОУ Гимназия № 2



*(Handwritten signature)*  
(подпись)

И.С.Войтко  
(расшифровка подписи)