

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, (1 корпус)

телефон 8(34767) 5-34-87, 5-3476. 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- 45чел.

Количество классов по уровням образования -основной-20, средний-2

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	127	
6	6 класс	4	123	2
7	7 класс	4	110	5
8	8 класс	4	111	3
9	9 класс	4	127	7
10	10 класс	2	45	2
11	11 класс	2	43	-

**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,	471	368	78,13
	в том числе учащиеся льготных категорий,	10	10	100
	в том числе за родительскую плату	461	461	100
1	2			
1.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	215	158	73,48
	в том числе учащиеся	10	10	100

	льготных категорий,			
	в том числе за родительскую плату	205	205	100
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	686	686	100
	в том числе льготных категорий	20	20	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,	5	5	100
	в том числе учащиеся льготных категорий,	5	5	100
	в том числе за родительскую плату	12	9	75
2.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	7	7	100
	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
работающая на полуфабрикатах,
IV. Форма организации питания

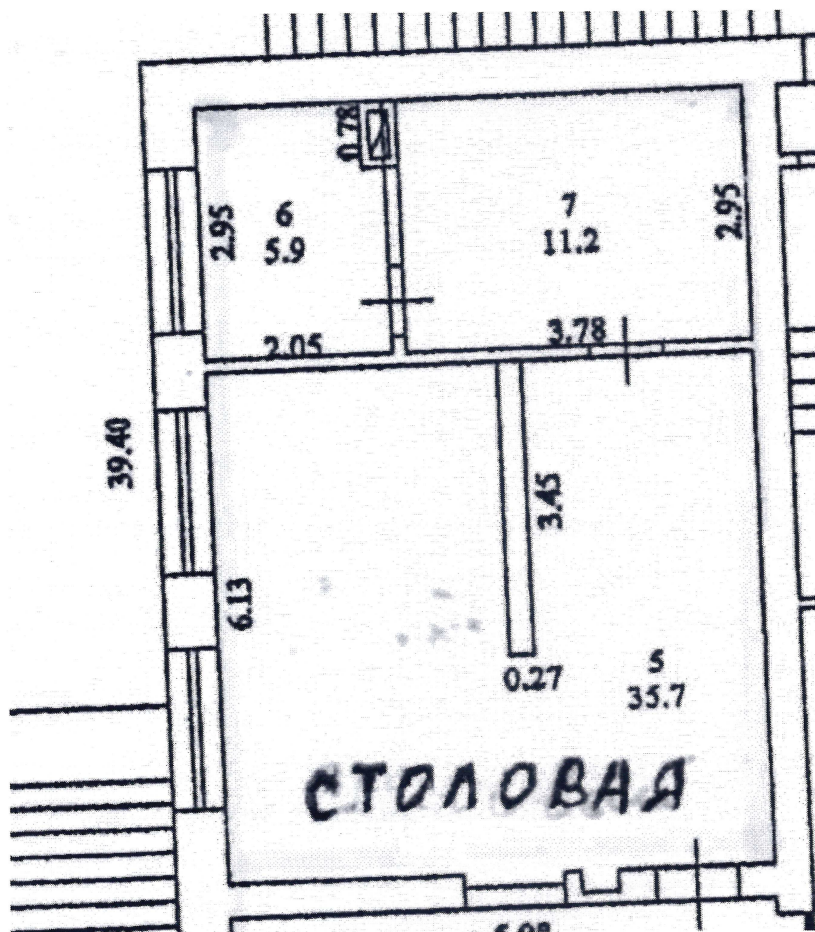
Форма предоставления питания	Аутсорсинг
Оператор питания/поставщик	Общество с ограниченной ответственностью "Комбинат питания «Октябрьский»
Адрес местонахождения оператора питания/поставщика	452616, РБ, г. Октябрьский, ул. Трипольского, д.67
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо оператора питания/поставщика	Абрамова Татьяна Юрьевна
Контактные данные: тел. / эл. почта	8 (34767) 7-07-12, khp07ok@mail.ru

Дата заключения контракта	28.08.2025
Длительность контракта	31.12.2025

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

		Мармид 1-х блюд Abat Аста ПЭММС-70КМ-01	1	2025	2025	-
		Электросковорода ЭСК-90-0,27-40	1	2018	2018	1,667
		Пароконвектомат	1	2018	2018	0,833
		Электроплита ЭП-4	1	2009	2009	0,833
		Шкаф пекарский 3-х секц. 1300*1083*1650 мм (лиц.нерж)	1	2016	2016	1,190
		Холодильник бытовой двухкамерный	1	2019	2019	0,704
		Машина овощерезательная ОМ -300 (УКМ-11)	1	2018	2018	1,667
		Овощерезательно-протирочная машина ОМ-350М		2021	2021	1,667
		Мясорубка ММ для УМК-06		2013	2013	1667
		Машина протирочно – овощерезательная МПР350М-01	1	2021	2021	1,667
2	склад					
		Газ. плита 6100-01	1	2019	2019	1,667
		Газ. плита 1200-С 7	1	2019	2019	1,667
		Газовая колонка "Нева	1	2018	2018	1,667
		Шкаф Полаир ШХ-1,0 (1000 л 0+6	1	2009	2009	1,667
		Шкаф морозильный POLAIR CV 105- S	1	2025	2025	-
		Шкаф холодильный POLAIR CV 105- S	1	2025	2025	-
		Холодильник Indesit TIA 16	1	2013	2013	0,704
		Холодильный шкаф "Бирюса"1		2004	2004	0,704
		Тестомес ГАМ спиральный	1	2013	2013	1,667

3. Дополнительные характеристики технологического оборудования

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производительность	дата ввода в эксплуатацию	срок службы (годы)	сроки профилактического осмотра
1	Тепловое						
	Электрокотёл	Приготовление пищи	КПЭ-160	100	-	120	ежемесячна
	Электросковорода	Приготовление пищи	ЭСК-90-0,27	100	-	120	ежемесячна
	Пароконвектомат	Для выпечки	ПКА10-1/1В	100	-	120	ежемесячна

	Электроплита ЭП-4	Приготовление пищи	ЭП-4	100	-	120	ежемесячна
	Шкаф пекарский	Приготовление пищи	ЭШ-3К	100	-	84	ежемесячна
	Мармит 1-х блюд Abat Аста ПМЭС-70КМ-01	Для подогрева пищи	Abat Аста ПМЭС-01	100		96	
2	Механическое						
	Тестомес GAM спиральный	Для размешивания теста	GAM спиральный	100	-	60	ежемесячна
	Машина протирочно – овощерезательная МПР350М-01	Для шинкования овощей приготовления пюре	ОМ -300 (УКМ-11)	100	-	60	ежемесячна
	Мясорубка ММ	Для шинкования овощей Приготовления пюре	ММ УКМ-06	100	-	120	ежемесячна
3	Холодильное						
	Холодильный шкаф "Бирюса"	Для хранения яиц	310-1	100	-	142	ежемесячна
	Шкаф Полаир	Для хранения мяса	ШХ-1,1000	100	-	60	ежемесячна
	Холодильник Indesit TIA 16	Для хранения овощей	TIA 16	100	-	120	ежемесячна
	Холодильник бытовой двухкамерный (Indesit)	Для хранения суточных пробы	СКЦ	100	-	120	ежемесячна
	Шкаф холодильный POLAIR см105-S	Для хранения мяса	см105-S	100			
	Шкаф морозильный POLAIR см105-S	Для замораживания продуктов	см105-S	100			
4	Весоизмерительное оборудование			100	-		
	Весы РП	Для измерения веса продуктов	РП	100	-	120	В год 1 раз

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	да	-	да	По мере износа	ОРМК	Каждую неделю
2	Механическое	да	-	да	По мере износа	ОРМК	-
3	Холодильное	да	-	да	По мере износа	ОРМК	-
4	Весоизмерительное оборудование	да	да	да	-	ФБУ(ЦСМ им Муратши	-

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 (норма) изношенности оборудования (%)	количество посадочных мест в обеденном зале (ед.) (по Санэпид. заключению)
	Электрокотёл КПЭ-160	1	2008	0,833	120 мест
	Тестомес ГАМ спиральный	1	2013	1,667	
	Электросковорода ЭСК-90-0,27-40	1	2013	1,667	
	Машина овощерезательная ОМ -300 (У 11)	1	2018	1,667	
	Пароконвектомат	1	2018	0,833	
	Холодильный шкаф "Бирюса"	1	2004	0,704	
	Электрическая плитаЭП	1	2009	0,833	
	Весы РП-150	1	2009		
	Шкаф пекарский 3-х секц. 1300*1083*1650 мм (лиц.нерж)	1	2016	1,190	
	Шкаф Полаир ШХ-1,0 (1000 л) 0+6	1	2009	1,667	
	Холодильник Indesit TIA 16	1	2013	0,704	
	Холодильник бытовой двухкамерный (Indesit)		2019	0,704	
	Шкаф холодильный POLAIR см105-S	1	2025		
	Шкаф морозильный POLAIR см105-S	1	2025		
	Мармит 1-х блюд Abat Аста ПМЭС-70КМ-	1	2025		
	Мясорубка ММ для УКМ-06	1	2013	1,667	
	Машина протирачно-резательная МПР-350М-01	1	2021	1,667	

Столы в обеденном зале	26			
Скамейки	52			

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	укомплек- тованность	базовое образование	квалификацион- ный разряд	стаж работы (годы)	наличие медкнижки
<u>1</u>	<u>Повар -бригадир</u> <u>Мухаметова В.З.</u>	1	+	Средне- специальн	<i>по диплому/5 и по настоящее время- 8</i>	<i>общий/ 40 лет,и в данно учреждении 8</i>	+
<u>2</u>	Технолог	2	2	Высшее	9 9	7 (Сабитова К.Ю.) 1 (Байбулдина А.З.)	+
<u>3</u>	<u>Повар</u> <u>Рахимова В.Ш.</u>	1	+	Средне- специальн	<i>по диплому/4, и по настоящее время-4</i>	<i>общий/ 16и в данном учреждении -8</i>	+
<u>4</u>	<u>Повар</u> <u>Гафарова В.В</u>	1	+	Средне	<i>по диплому/4, и по настоящее время-4</i>	<i>общий/36и в данном учреждении -2</i>	+
<u>5</u>	<u>Рабочий кухни</u> <u>(помощник</u> <u>повара)</u> <u>Филина Д.И.</u>	1	+	Средне	<i>по диплому/3, и по настоящее время-3</i>	<i>общий/ 4и в данном учреждении -3</i>	+

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

XII. 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);	-
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;	да
24	наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания.	да

Директор
МБОУ Гимназия № 2



(подпись)

И.С. Войтко
(расшифровка подписи)