

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	116	8
6	6 класс	4	117	5
7	7 класс	4	136	5
8	8 класс	4	117	7

9	9 класс	4	119	4
10	10 класс	1	38	-
11	11 класс	1	32	-

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,	486	376	69,60
	в том числе учащиеся льготных категорий,	17	17	100
	в том числе за родительскую плату	469	469	100
1	2			
1.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	189	134	59,94
	в том числе учащиеся льготных категорий,	4	4	100
	в том числе за родительскую плату	185	185	100
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	1145	1145	100
	в том числе льготных категорий	16	16	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,	2	2	100
	в том числе учащиеся льготных категорий,	2	2	100 -
	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
работавшая на полуфабрикатах,
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	30.11.2023
Длительность контракта	29.12.2023

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	Электроротёл КПЭ-160	1	2008	2008	0,833

		Электропривод	1	1986	1986	1,042
		Электросковорода ЭСК-90-0,27-40	1	2013	2013	1,667
		Пароконвектомат	1	2018	2018	0,833
		Электрическая плита	1	2008	2008	0,833
		Электроплита ЭП-4	1	2008	2008	0,833
		Шкаф пекарский 3-х секц. 1300*1083*1650 мм (лиц. нерж)	1	2005	2005	1,190
		Холодильный шкаф "Бирюса	1	2004	2004	0,704
		Машина овощерезательная ОМ -300 (УКМ-11)	1	2018	2018	1,667
		Овощерезательно-протирочная машина ОМ-350М		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	2015	2015	1,667
		Шкаф Полаир CV 105 S (-5/+5) 500л	1	2009	2009	1,667
		Холодильник Indesit TIA 16	1	2015	2015	0,704
		Тестомес GAM спиральный	1	2013	2013	1,667

3. Дополнительные характеристики технологического оборудования

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					сроки профилактического осмотра
		назначение	марка	производительность	дата изготовления	срок службы (годы)	
1	Тепловое						
	Электродотёл	Приготовление пищи	КПЭ-160	100	-	120	ежемесячна
	Электропривод	Для сохранения горячими	УКМ-06	100	-	96	ежемесячна
	Электросковорода	Приготовление пищи	ЭСК-90-0,27	100	-	120	ежемесячна
	Пароконвектомат	Для выпечки	ПКА10-1/1ВМ	100	-	120	ежемесячна
	Электрическая плита	Приготовление пищи	ЭП	100	-	120	ежемесячна

	оборудова ния (ед.)				обеденном зале (ед.) (по Санэпид. заключению)
Электрокотёл КПЭ-160	1	2008	0,833		120мест
Тестомес GAM 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	укомплек- тованность	базовое образование	квалификацион- ный разряд	стаж работы (годы)	наличие медкнижки
1	Повар -бригадир	1	+	Средне- специально	по диплому/5 и по настоящее время- 5	общий/ 39лет,и данном учреждении 8	+
2	Технолог	-	-	-	-	-	-
3	Повар	1	+	Средне- специально	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	+

	Электроплита ЭП-4	Приготовление пищи	ЭП-4	100	-	120	ежемесячна
	Шкаф пекарский	Приготовление пищи	ЭШ-3К	100	-	84	ежемесячна
2	Механическое						
	Тестомес GAM спиральный	Для размешивания теста	GAM спиральный	100	-	60	ежемесячна
	Машина овощерезательная	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-1,0	100	-	60	ежемесячна
	Шкаф Полаир	Для хранения мяса	CV 105 9 (-5/+5) 500	100	-	60	ежемесячна
	Холодильник Indesit TIA 16	Для хранения овощей	TIA 16	100	-	120	ежемесячна
	Холодильник бытовой двухкамерный	Для хранения суточной пробы	СКЦ	100	-	120	ежемесячна
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 метро-логических 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 Мурашова	-

VII. Характеристика помещения и оборудования, план-схема столовой

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой, площадь (кв.м)			
		количество единиц	дата его приобретения	Процент (норма) изношенности оборудования (%)	количество посадочных мест в

(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)