

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 _____

Тирощникова ТИ 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	111	-
2	2 класс	4	119	1
3	3 класс	4	119	-
4	4 класс	4	121	-
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 однократным 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,	470	470	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)

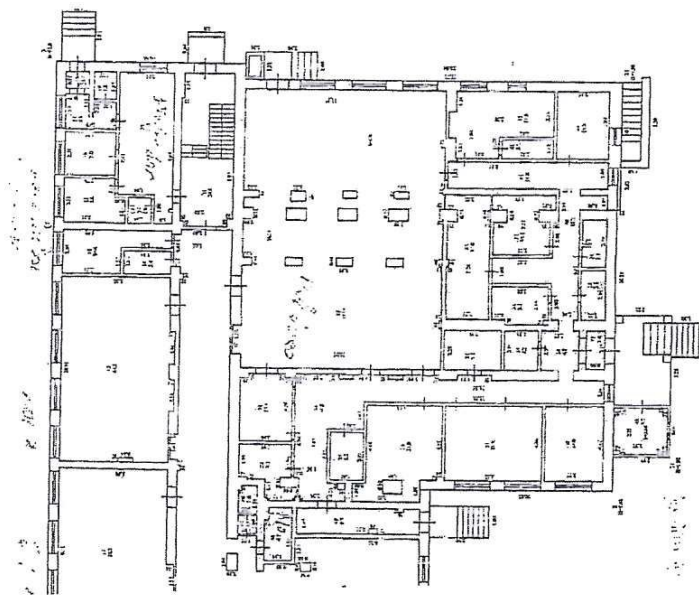
IV. Форма организации питания

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	30.11.2023г.
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 протирачно-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					периодичность 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	
	Электроподогреватель проточный ЭВП	1	2021	100,0	
	Машина протирающе-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	14,0	5
	горячий цех	23,8	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)	-	-	-	-	-	-

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.)
-	-	-

(помощник повара)							
-------------------	--	--	--	--	--	--	--

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.)
-	-	-

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

Директор
МБОУ Гимназия № 2
(организатора питания)



(подпись)

И.С.Войтко
(расшифровка подписи)