

ПАСПОРТ

пищеблока Муниципального бюджетного общеобразовательного
учреждения «Гимназия № 2» городского округа город Салават
Республики Башкортостан

Адрес месторасположения: Республика Башкортостан, г. Салават,
бульвар Космонавтов, д. 21

[телефон: 8\(3476\)32-50-68](tel:8(3476)32-50-68) эл почта: gimnasium2sal@mail.ru

Содержание

1. Общие сведения об образовательной организации: численность обучающихся по возрастным группам,
в том числе численность льготной категории обучающихся
2. Состояние уровня охвата горячим питанием по возрастным группам обучающихся
3. Модель предоставления услуги питания
 - оператор питания
 - длительность контракта
4. Использование транспорта для перевозки пищевой продукции
5. Инженерное обеспечение пищеблока
 - водоснабжение
 - горячее водоснабжение
 - отопление
 - водоотведение
 - вентиляция помещений
6. Проектная мощность (план-схема расположения \помещений) пищеблока
7. Материально-техническое оснащение пищеблока
8. Характеристика помещения и оборудования, план-схема столовой
9. Характеристика бытовых помещений
10. Штатное расписание работников пищеблока
11. Форма организации питания обучающихся
12. Перечень нормативных и технологических документов

1. Общие сведения об образовательной организации

Руководитель образовательной организации: Булавин Дмитрий Геннадьевич

Ответственный за питание обучающихся: Ильина Ирина Вячеславовна

Численность педагогического коллектива: 42 чел.

Количество классов по уровням образования: 25 классов

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	2	60	4
2	2 класс	2	59	2
3	3 класс	3	86	5
4	4 класс	3	83	3
5	5 класс	2	60	1
6	6 класс	2	59	4
7	7 класс	3	82	3
8	8 класс	3	71	6
9	9 класс	2	53	0
10	10 класс	1	28	1
11	11 класс	2	52	2

2. Охват горячим питанием по возрастным группам обучающихся

2.1 Охват одноразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся

№ п\п	Контингент по группам обучающихся	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием	
			Количество, чел.	% от числа обучающихся
1	Учащиеся 1-4 классов	288	60	20,9%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	14	11	3,8 %
2	Учащиеся 5-8 классов	272	145	53,3%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	14	14	5,14%
	в т.ч. за родительскую плату	145	145	53,3%
3	Учащиеся 9-11 классов	158	8	5,06%

	в т.ч. учащиеся льготных категорий	3	3	1,89 %
	в т.ч. за родительскую плату	8	8	5,06 %
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	712	213	30,8%
	в том числе льготных категорий	31	27	2,5%

2.2 Охват двухразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся

№ п\п	Контингент по группам обучающихся	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием	
			Количество, чел.	% от числа обучающихся
1	Учащиеся 1-4 классов	288	228	79,1%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	3	3	1,3 %
2	Учащиеся 5-8 классов	272	127	46,6%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
	в т.ч. за родительскую плату	107	107	39,3%
3	Учащиеся 9-11 классов	158	129	81,6%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
	в т.ч. за родительскую плату	129	129	81,6%
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	712	484	67,9%
	в том числе льготных категорий	0	0	0

3. Модель предоставления услуги питания (столовая на сырье, столовая доготовочная, буфето-раздаточная)

Модель предоставления питания	
Оператор питания, наименование	МУП «Общепит»
Адрес местонахождения	Республика Башкортостан, Салават, Октябрьская улица, 10
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Маков Владимир Валентинович

Контактные данные: тел. / эл. почта	+7 (34763) 2-73-55 obschepit10@mail.ru
Дата заключения контракта	02.09.2024
Длительность контракта	месяц

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	Газель
Принадлежность транспорта	-транспорт образовательной организации -транспорт оператора питания -транспорт организации поставщика пищевой продукции -транспорт ИП. предоставляющего пищевую продукцию -арендуемый транспорт
Условия использования транспорта	Доставка продуктов по предварительной заявке

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	(централизованное , собственная скважина, другие ведомственные источники)
Горячее водоснабжение	(централизованное , собственная котельня, водонагреватель, резервное горячее водоснабжение)
Отопление	(централизованное , собственная котельная)
Водоотведение	(централизованное , локальные сооружения, другие)
вентиляция помещений	(естественная, искусственная, комбинированная)

6. Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока - 100 человек

7. Материально-техническое оснащение пищеблока:Перечень помещений и их площадь м²

(перечень и площадь помещений в зависимости от модели предоставления питания)

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Площадь помещения м ²			
		Комбинат школьного питания, м ²	Столовые, работающие на сырье	Столовые догоготовочны е	Раздаточные, буфеты

1. Складские помещения

1.1	Сухой склад	6,6	-	-	-
-----	-------------	-----	---	---	---

2. Производственные помещения

2.1	Мясо-рыбный цех	14,2	-	-	-
2.2	Горячий цех	42,3	-	-	-
2.3	Мучной цех	6,6	-	-	-
2.4	Раздаточная	3,0	-	-	-
2.5	Моечная кухонной и столовой посуды	11,5	-	-	-

8.1 Характеристика технологического оборудования пищеблока

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Характеристика оборудования				
		наименование оборудования	количество единиц оборудования	дата его выпуска	даты начала его эксплуата- ции	процент изношен- ности оборудован ия
1	Горячий цех	Плита электрическая ПЭ-0,51М	1	1989	1994	50
		Плита электрическая с жарочным шкафом ЭП-4ЖШ	1	2018	2018	0
		Сковорода электрическая СЭП-0,45	1	2012	2012	10
		Электро- сковорода СЭМ-0,2	1	1993	1994	40
		Шкаф жарочный ШЖЭП-3	1	2013	1995	15
		Шкаф пекарский ШПЭСМ	1	2011	2011	20
		Котел пищеварочный КПЭМ-250/9Т	1	2012	2012	10
		Электромармит 1700*820*730	1	1979	1979	50
		Мармит для первых блюд ПМЭС 70КМ- 01 1500*1030*1240	1	2018	2019	0
		Машина кухонная универсальная УКМ 540*340*325	1	2002	2003	30
		Шкаф холодильный «Carboma R1400» 1650*755*2055	1	2012	2012	20
		Холодильник Indesit TIA-16	1	2012	2012	10
		Прилавок холодильный ПВВ(Н) 70КМ-НШ	1	2017	2019	0

		Машина овощерезательная- протирачная ОМ-350-01 730*390*1045	1	2018	2019	0
		Стеллаж для посуды	1			
		Столы кухонные	4			
		Облучатель бактерицидный	1			
		Весы циферблатные	1			
2	Мясо-рыбный цех	Морозильный ларь FROSTOR/GELLAR Серия STANDART 840*1210*600	1	2018	2018	0
		Морозильный ларь POZIS	1	2019	2019	0
		Столы производственные	2			
		Весы циферблатные	1			
3	Мучной цех	Машина тестомесильная МТМ-65 МНА	1	2008	2009	20
		Стол кухонный	1			
		Раковина для мытья рук	1			
		Ванна чугунная	2			
4	Моечная	Машина посудомоечная МПТ-1700-01	1	2012	2012	50
		Стол предмоечный СПМП	1			
		Стол раздаточный СПМП	1			
		Водонагреватель thermex	1	2018	2019	0
		Ванна моечная ВМСн-800/2	1			

		Ванна моечная ВСМ-2/530 (оцинкованная)	1			
--	--	--	---	--	--	--

8.2. Перечень недостающего оборудования:

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Наименование оборудования
1.	Мясо-рыбный цех	Электромясорубка

8.3. Дополнительные характеристики технологического оборудования:

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		Назначение	Марка	Мощность	Дата изготовления	Срок службы	Сроки профилактического осмотра
1	Тепловое	Плита электрическая	ПЭ-0,51М	12 кВт	14.04.1989 г.	неограничен	1 раз в квартал
		Плита электрическая с жарочным шкафом	ЭП-4ЖШ	3 кВт	03.2018 г.	неограничен	1 раз в квартал
		Котел пищеварочный	КПЭМ-250/9Т	8 кВт	20.12.2012 г.	10 лет	1 раз в квартал
		Шкаф пекарский	ШПЭСМ	15,6 кВт	29.07.2011 г.	10 лет	1 раз в квартал
		Шкаф жарочный	ШЖЭП-3	15 кВт	18.07.2013 г.	10 лет	1 раз в квартал
		Электромармит	-	3 кВт	08.1989 г.	неограничен	1 раз в квартал
		Мармит для первых блюд	ПМЭС 70КМ-01	3,18 кВт	10.2018 г.	неограничен	1 раз в квартал
		Электросковорода	СЭМ-0,2	6 кВт	06.10.1993 г.	12 лет	1 раз в квартал
		Сковорода электрическая	СЭП-0,45	12 кВт	31.07.2012 г.	12 лет	1 раз в квартал
		Водонагреватель	thermex	1,5 кВт	2019 г.	7 лет	1 раз в квартал
2	Механическое	Машина тестомесительная	МТМ-65 МНА	1,1 кВт	17.12.2008 г.	неограничен	1 раз в квартал
		Машина кухонная универсальная	УКМ	1,1 кВт	05.2002 г.	12 лет	1 раз в квартал
		Машина посудомоечная	МПП-1700-01	26,7 кВт	24.12.2012 г.	8 лет	1 раз в квартал

		Машина овощерезатель- ная протирочная	OM-350- 01	0,55 кВт	11.2018 г.	неограни- чен	1 раз в квартал
3	Холодильное	Шкаф холодильный	Carboma R 1400	0,6 кВт	22.10. 2012 г.	12 лет	1 раз в квартал
		Холодильник	Indesit TIA-16	-	30.12. 2012 г.	12 лет	1р в квартал
		Прилавок холодильный	ПВВ(Н) 70KM- НШ	5,4 кВт	08.2017 г	10 лет	1 раз в квартал
		Морозильный ларь	FROSTOR GELLAR Серия STANDART	0,18 кВт	27.08. 2018 г.	10 лет	1 раз в квартал
		Морозильный ларь	POZIS	0,17 кВт	03.2006 г.	10 лет	1 раз в квартал
4	Весоизмери- тельное	Весы платформенные	-	-	-	-	1 раз в год
		Весы циферблатные	-	-	-	-	1 раз в год

8.3. Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:

№ п/п	Наименование технологичес- кого оборудования	Характеристика мероприятий				
		Наличие договора на техническое обслужива- ние	Проведение ремонта	План приобре- тения нового и замена старого оборудова- ния	Ответственный за состояние оборудования	График санитарной обработки оборудова- ния
1	Тепловое	Договор № ИМЗ-2024- 007825 от 06.02.2024 с МУП «Благоустрой- ство»	По заявкам	По мере финансиро- вания	Заведующий производством, заместитель директора по АХЧ	Имеется
2	Механическое					
3	Холодильное					

9.1. Характеристика помещения и оборудования столовой, план-схемастоловой

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой			
		количество единиц оборудования	дата его приобретения	процент изношенности оборудования, %	перечень недостающего оборудования
1	тепловое	10	1989-2019 гг.	0 - 50	нет
2	механическое	4	2002-2018 гг.	0 - 50	1
3	холодильное	5	2006-2018 г.	0 - 20	нет

9.2. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений - площадь, м ²
1.	Помещение уборочного инвентаря	6,40
2.	Гардероб персонала кухни	10,8
3.	Санузел для персонала кухни	1,1
4.	Бытовые помещения	38,0
5.	Помещение хранения тары	4,9

10. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика оборудования столовой -, площадь М ²					
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Повар-бригадир	1	100%	Среднее специальное	6	12	Есть в наличии
2	Технолог	0	0	0	0	0	0
3	Повара	2	100%	Среднее специальное	5/4	5	Есть в наличии
4	Рабочие кухни (помощники повара)	2	100%	Среднее специальное	3	2	Есть в наличии
5.	Дежурный по залу	2	100%	Среднее специальное	0	1	Есть в наличии

11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов

12. Перечень нормативных и технологических документов:

- Примерное двухнедельное меню
- Ежедневное меню
- Меню раскладка
- Технологические карты (ТК)
- Техничко-технологические карты (ТТК) при включении в рацион питания новой кулинарной продукции с пониженным содержанием соли и сахара
- График приема пищи,
- Гигиенический журнал (сотрудники)
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
- Ведомость контроля за рационом питания
- Приказ о составе бракеражной комиссии
- График дежурства классов в столовой
- Акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока по организации питания к новому учебному году
- Программа по совершенствованию системы организации питания обучающихся
- Положение об организации питания обучающихся
- Положение о бракеражной комиссии
- Приказ об организации питания
- Должностные инструкции персонала пищеблока
- Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП
- Требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы
- Наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания

Приложение А

Рекомендованный перечень оборудования для оснащения столовых, организующих по разным моделям питание обучающихся в общеобразовательных организациях*

№ п/ п	Наименование цехов и помещений	Модели предоставления питания обучающимся в общеобразовательных организациях			
		Комбинат школьного питания	Столовые, работающие на сырье	Столовые догоотовочные	Раздаточные, буфеты
1	2	3	4	5	6
1	Складские помещения	Стеллажи для хранения продуктов (стационарные)	Стеллажи для хранения продуктов (стационарные)	Стеллажи для хранения продуктов (стационарные)	Стеллажи для хранения продуктов (стационарные)
		Стеллажи для гастроемкостей (передвижные)	Стеллажи для гастроемкостей (передвижные)	Стеллажи для гастроемкостей (передвижные)	
		Подтоварники (деревянные)	Подтоварники (деревянные)	Подтоварники (деревянные)	Подтоварники (деревянные)
		Холодильные шкафы среднетемпературные	Холодильные шкафы среднетемпературные	Холодильные шкафы среднетемпературные	Холодильные шкафы среднетемпературные
		Холодильные шкафы низкотемпературные	Холодильные шкафы низкотемпературные	Холодильные шкафы низкотемпературные	
		Весы товарные	Весы товарные	Весы товарные	Весы товарные
		Контейнеры передвижные для гастроемкостей			Контейнеры передвижные для гастроемкостей
2	Производственные помещения				
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	Стеллажи для временного хранения продуктов (стационарные)	Стеллажи для временного хранения продуктов (стационарные)		
		Производственные столы	Производственные столы		
		Картофелеочистительная машина	Картофелеочистительная машина		
		Овощерезательная машина	Овощерезательная машина		
		Моечные ванны	Моечные ванны		

		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук		
		Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной		
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной	
		Производственные столы	Производственные столы	Производственные столы	
		Моечные ванны	Моечные ванны	Моечные ванны	
		Универсальный привод	Универсальный привод	Универсальный привод	
		Холодильный шкаф среднетемпературный	Холодильный шкаф среднетемпературный	Холодильный шкаф среднетемпературный	
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	
2.3	Мясо-рыбный цех	Производственные столы для разделки (мяса, рыбы, птицы)	Производственные столы для разделки (мяса, рыбы, птицы)		
		Холодильный шкаф среднетемпературный	Холодильный шкаф среднетемпературный		
		Холодильный шкаф низкотемпературный (при необходимости)			
		Электромясорубка	Электромясорубка		
		Универсальный привод	Универсальный привод		
		Колода для разрубки мяса	Колода для разрубки мяса		
		Моечные ванны (для мяса и птицы; рыбы)	Моечные ванны (для мяса и птицы; рыбы)		
		Весоизмерительное оборудование	Весоизмерительное оборудование		
		Фаршемешалка (при необходимости)			
		Котлетоформовочный аппарат (при необходимости)			
		Раковина для	Раковина для		

		мытья рук	мытья рук		
2.4	Доготовочный цех			Производственные столы	
				Холодильные шкафы среднетемпературные	
				Овощерезательная машина	
				Моечные ванны	
				Стеллаж передвижной	
				Раковина для мытья рук	
2.5	Горячий цех	При наличии зала: Котел электрический (емкость зависит от мощности)	Котел электрический (емкость зависит от мощности)	Котел электрический (емкость зависит от мощности)	
		Сковорода электрическая	Сковорода электрическая		
		Жарочный шкаф или Пароконвектомат или Конвектомат	Жарочный шкаф или Пароконвектомат или Конвектомат	Жарочный шкаф или Пароконвектомат или Конвектомат	
		Плита электрическая	Плита электрическая	Плита электрическая	
		Привод универсальный или протирачная машина	Привод универсальный или протирачная машина	Привод универсальный или протирачная машина	
		Весомизмерительное оборудование	Весомизмерительное оборудование	Весомизмерительное оборудование	
		Производственные столы	Производственные столы	Производственные столы	
		Холодильный шкаф среднетемпературный	Холодильный шкаф среднетемпературный	Холодильный шкаф среднетемпературный	
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	
2.6	Холодный цех	Производственные столы (не менее 2-х)	Производственные столы (не менее 2-х)	Производственные столы (не менее 2-х)	
		Холодильный шкаф	Холодильный шкаф	Холодильный шкаф	

		среднетемпературный (не менее 2-х)	среднетемпературный (не менее 2-х)	среднетемпературный (не менее 2-х)	
		Привод универсальный или Овощерезательная машина, МРОВ	Привод универсальный или Овощерезательная машина, МРОВ, слайстер, блендер	Овощерезательная машина, МРОВ, слайстер, блендер	
		Моечная ванна (для овощей, зелени, фруктов, не подлежащих термической обработке)	Моечная ванна (для овощей, зелени, фруктов, не подлежащих термической обработке)	Моечная ванна (для овощей, зелени, фруктов, не подлежащих термической обработке)	
		Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха	Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха	Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха	
		Весомизмерительное оборудование	Весомизмерительное оборудование	Весомизмерительное оборудование	
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	
		Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной	
2.7	Мучной цех	Производственные столы (с деревянным покрытием)	Производственные столы (с деревянным покрытием)	Совмещается с горячим цехом: Производственные столы (с деревянным покрытием)	
		Тестомесильная машина	Тестомесильная машина	Тестомесильная машина	
		Просеиватель муки (при необходимости)	Просеиватель муки (при необходимости)		
		Привод универсальный	Привод универсальный		
		Пекарский шкаф	Пекарский шкаф	Пекарский шкаф	
		Стеллажи передвижные	Стеллажи передвижные	Стеллажи передвижные	
		Весомизмерительное оборудование	Весомизмерительное оборудование	Весомизмерительное оборудование	
		Моечные ванны	Моечные ванны	Моечные ванны	
		Холодильный шкаф	Холодильный шкаф		

		среднетемпературный	среднетемпературный		
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук		
2.8	Раздаточная	При наличии зала: Раздаточная линия (мармиты для первых, вторых, холодных и сладких блюд)	Раздаточная линия (мармиты для первых, вторых, холодных и сладких блюд)	Раздаточная линия (мармиты для первых, вторых, холодных и сладких блюд)	Раздаточная линия (мармиты для первых, вторых, холодных и сладких блюд)
		Холодильные прилавки (витрина, секция)	Холодильные прилавки (витрина, секция)	Холодильные прилавки (витрина, секция)	Холодильные прилавки (витрина, секция)
			Касса	Касса	Касса
2.9	Помещение для резки хлеба	Шкафы для хранения хлеба	Шкафы для хранения хлеба	Совмещается с холодным цехом: Шкафы для хранения хлеба	
		Производственный стол	Производственный стол	Производственный стол	
		Хлеборезательная машина	Хлеборезательная машина		
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук		
2.10	Помещение для обработки яиц	Производственный стол	Производственный стол	Совмещается с доготовочным цехом	
		Моечные ванны (по санитарным требованиям)	Моечные ванны (по санитарным требованиям)		
		Емкость для обработки яиц	Емкость для обработки яиц		
		Овоскоп	Овоскоп		
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук		
2.11	Моечная кухонной посуды	Производственный стол	Производственный стол	Производственный стол	
		Моечные ванны	Моечные ванны	Моечные ванны	
		Стеллаж стационарный	Стеллаж стационарный	Стеллаж стационарный	
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	
2.12	Моечная столовой посуды	При наличии зала: Производственный стол	Производственный стол	Производственный стол	

		Посудомоечная машина	Посудомоечная машина	Посудомоечная машина	
		Моечные ванны (трехсекционные)	Моечные ванны (трехсекционные)	Моечные ванны (трехсекционные)	
		Моечные ванны (двухсекционные)	Моечные ванны (двухсекционные)	Моечные ванны (2-хсекционные)	
		Шкаф для хранения посуды или Стеллаж стационарный	Шкаф для хранения посуды или Стеллаж стационарный	Шкаф для хранения посуды или Стеллаж стационарный	
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	
2.1 3	Моечная и кладовая тары	Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной	
		Контейнер передвижной	Контейнер передвижной	Контейнер передвижной	
		Моечная ванна (двухсекционная)	Моечная ванна (двухсекционная)	Моечная ванна (двухсекционная)	
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	
2.1 4	Производственное помещение буфет-раздаточной				Производственные столы (не менее двух)
					Электроплита
					Микроволновая печь
					Холодильные шкафы среднетемпературные (не менее двух)
					Раковина для мытья рук
2.1 5	Посудомоечная буфет-раздаточной				Моечные ванны для мытья посуды (3 шт.)
					Двухсекционная ванна (для стеклянной посуды и приборов)
					Стеллаж стационарный или Шкаф для

					хранения посуды
					Раковина для мытья рук
3	Комната для приема пищи (персонал)	Производственные столы	Производственные столы	Производственные столы	Производственные столы
		Электроплита	Электроплита	Электроплита	Электроплита
		Микроволновая печь	Микроволновая печь	Микроволновая печь	Микроволновая печь
		Холодильник бытовой	Холодильник бытовой	Холодильник бытовой	Холодильник бытовой
		Моечная ванна	Моечная ванна	Моечная ванна	Моечная ванна
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук

* Тип, марка и количество оборудования зависят от количества обучающихся в общеобразовательной организации

Директор



Д.Г.Булавин

Ответственный за питание
заместитель директора

Ильина И.В.