

«УТВЕРЖДЕНО»
Директор МОБУ
Гимназия № 14 г.Белорецк
 Морозова Л.С.
Приказ № 231/1 от «28» декабря 2023г.

ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА

Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение
Гимназия № 14 г.Белорецк
муниципального района Белорецкий район Республики Башкортостан
(наименование образовательной организации)

Адрес месторасположения:

**453509, Республика Башкортостан,
Белорецкий район, г.Белорецк, ул. 50 лет Октября, д.68
Телефон: +7(34792) 3 -27-84; эл почта: Belgimn-14@yandex.ru**

Содержание.

- I. Общие сведения об образовательной организации.
- II. Состояние уровня охвата горячим питанием 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:

Директор МОБУ Гимназия № 14 г.Белорецк Морозова Любовь Сергеевна

Ответственный за питание обучающихся: Козлова Ксения Александровна

Численность педагогического коллектива:

Количество посадочных мест: 192

Площадь обеденного зала: 182,7 кв.м

Количество классов по уровням образования:

НОО – 21 класс, ООО – 23 класса, СОО-2 класса

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, чел	
			всего	в том числе льготной категории,
1	1 класс	5	145	2
2	2 класс	6	151	2
3	3 класс	5	131	1
4	4 класс	5	128	1
5	5 класс	5	141	15
6	6 класс	5	139	7
7	7 класс	5	131	7
8	8 класс	4	104	3
9	9 класс	4	91	4
10	10 класс	1	27	0
11	11 класс	1	28	0
	Итого:	46	1216	58

II. Состояние уровня охвата горячим питанием обучающихся по возрастным группам.

1. Охват горячим питанием по возрастным группам обучающихся

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	555	555	100 %

	в т.ч. учащиеся льготных категорий	6	6	100 %
2	Учащиеся 5-8 классов	515	515	100 %
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	32	32	100 %
	в т.ч. за родительскую плату	240	240	100 %
3	Учащиеся 9-11 классов	146	146	100 %
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	4	4	100 %
	в т.ч. за родительскую плату	65	65	100 %
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	1216	1216	100 %
	в том числе льготных категорий	42	42	76 %

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	555	-	100%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	6	6	100 %
2	Учащиеся 5-8 классов	515	-	100 %
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	2	2	100 %
	в т.ч. за родительскую плату	-	-	0 %
3	Учащиеся 9-11 классов	--	-	100 %
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	--	-	100 %
	в т.ч. за родительскую плату	-	-	0 %
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	1216	-	100 %
	в том числе льготных категорий	8	8	100 %

III. Тип пищеблока.

(столовая на сырье, столовая, работающая на полуфабрикатах, буфет-раздаточная).

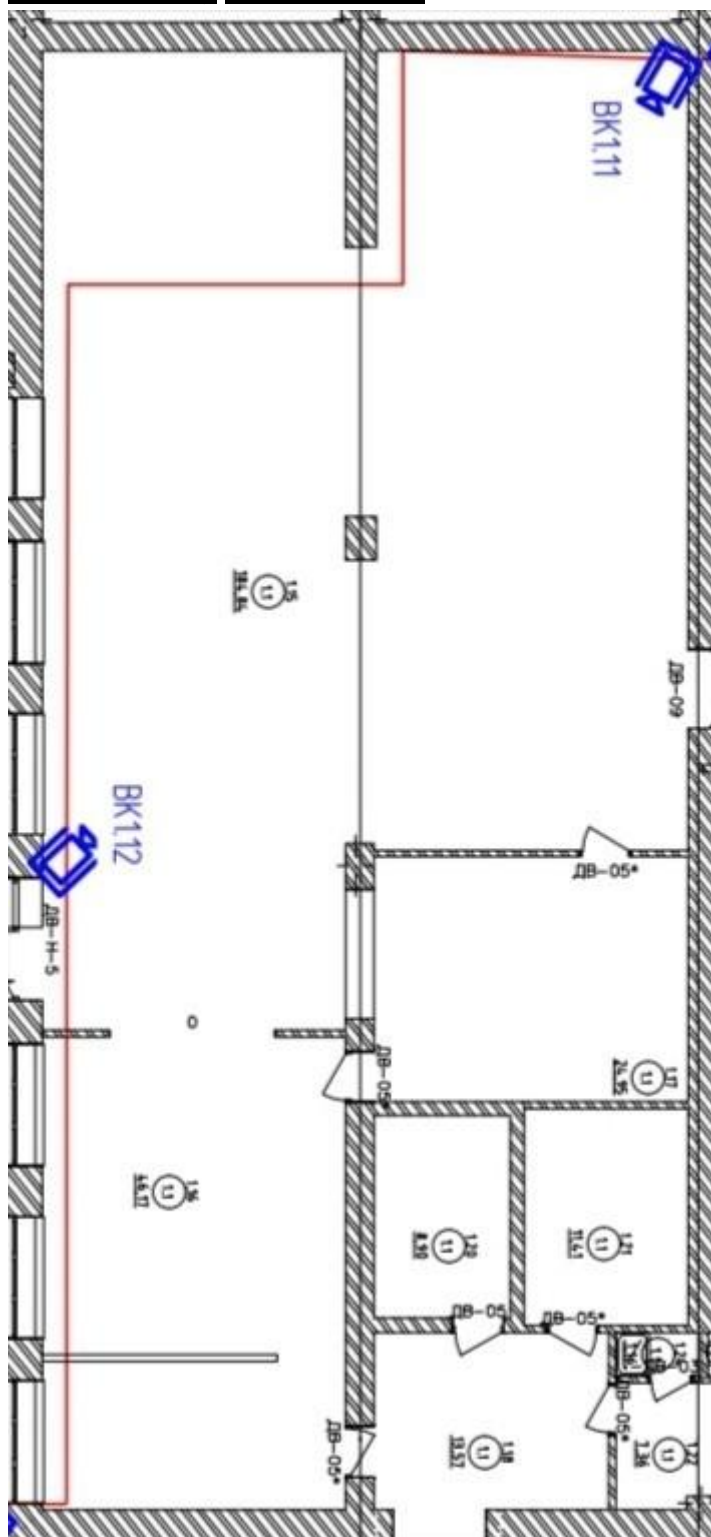
Столовая работающая на полуфабрикатах.

IV. Форма организации питания.

Форма предоставления питания	Аутсорсинг
Оператор питания/поставщик	ООО «ОптТорг»
Адрес местонахождения оператора питания/поставщика	452172, РБ, Чишминский район, р.п. Чишмы, ул. Новостроителей, д. 2
Фамилия, имя отчество Руководителя оператора/поставщика	Набиуллин Ришат Рамилевич
Контактные данные: тел. / эл. почта	8(34797) 2-02-44, 89610391486 baybur1988@mail.ru
Дата заключения контракта	05.09.2022 год
Длительность контракта	30.12.2024 год

V. Инженерное обеспечение пищеблока.

Водоснабжение	Централизованное
Горячее водоснабжение	Водонагреватель
Отопление	Централизованное
Водоотведение	Централизованное
вентиляция помещений	Комбинированная

[illegible]

VII. Материально-техническое оснащение пищеблока:

1. 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			
		Столовые, работающие сырье	Столовые работающие на полуфабрикатах	Столовые догоотовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения				
2	Производствен ные помещения				
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)				
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)				
2.3	Мясо-рыбный цех				
2.4	Догоотовочный цех				
2.5	Горячий цех			1	
2.6	Холодный цех				
2.7	Мучной цех				
2.8	Раздаточная				
2.9	Помещение для резки хлеба				
2.10	Помещение для обработки яиц				
2.11	Моечная кухонной посуды				
2.12	Моечная столовой посуды				
2.13	Моечная и кладовая тары				

2.14	Производствен ное помещение буфетараздаточной				
2.15	Посудомоечная буфетараздаточной				
3	Комната для приема пищи (персонал)		44,7		

2. Характеристика технологического оборудования пищеблока.

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Характеристика оборудования				
		наименование оборудования	количество единиц оборудования	дата его выпуска	даты начала его эксплуатации	процента изношенности оборудования
1.	Производственное помещение					
		Морозильник «FROSTOR/GELLAR»	1	27.05.2022г.	27.05.2022г.	10%
		Электроводонагреватель	3	06.10.2022г.	06.10.2022.	20%
		Машина протирочно- резательная МПР-350М	1	18.05.2022г.	18.05.2022г	10%
		Машина картофелеочистительная	1	17.06.2022г.	17.06.2022г	10%
		Мясорубка электрическая МЭ	1	2007г.	2007г.	50%
		Электронные весы ACS - 40	1	2022 г.	15.09.2022 г.	5%
2.	Складские помещения	Холодильник «Бирюса 127»	1	2015 г.	10.09.2015г	40%
		Indezit	2	2013 г.	2013г.	85%

3. Дополнительные характеристики технологического оборудования:

№ п/ п	Наименование технологическог о оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производител ьность	дата изгото вления	срок служб ы	сроки проф. осмотра
1	Тепловое:						
	Электрическая плита	Приготовление блюд в наплитной посуде	ПЭС- 814Ш	3,0 кВт	2013 г.	10 лет	1 раз в месяц
	Котлы пищеварочные	Для кипячения воды приготовления первых блюд	КПЭМ- 160/9т	3,0 кВт	2012	11 лет	1 раз в 6 месяцев
	Электрическая плита	Приготовление блюд в наплитной посуде	ПЭ- 0,48Ш	2квт	2000 г.	23г	1 раз в 6 месяцев
2	Механическое						
	Электро- мясорубка	Для приготовления фаршей, нарезки и шинковки овощей	Мим 300	5 кВт	2007 г.	16 лет	1 раз в 2 года
3	Холодильное:						
	Шкаф холодильный	Для хранения продуктов	Pozis CM110- S	0.55квт	2012г.	11 лет	По мере необходимости
	Шкаф холодильный	Для хранения продуктов	Pozis CM114- S	0,55квт	2012 .	11 лет	По мере необходимости
	Холодильник- морозильник	Для длительного хранения продуктов	Pozis RS-405	150 Вт	2012г.	11 лет	1 раз в 3 года; по мере необходимости
	Морозильный ларь	для длительного хранения продуктов	F400S	240вт	2022	1 год	По мере необходимости

	Морозильный ларь	для длительного хранения продуктов	Свияга 155-1	170вт	2005	18 лет	По мере необходимости
	Холодильник Полюс	для длительного хранения продуктов	Полюс-VII	160вт	1995г	28лет	По мере необходимости
4	Вес измерительное	Для взвешивания продуктов и порций	МИДЛ	150 кг	2019 г.	4 лет	1 раз в 2 года; ежедневно

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	ответственный за состояние оборудования	график санитарной обработки оборудования
1	Тепловое	-	-	Не требуется	имеется	повар	имеется
2	Механическое	-	-	Не требуется	имеется	повар	имеется
3	Холодильное	-	-	Не требуется	имеется	повар	имеется
4	Вес измерительное	-	-	Не требуется	имеется	повар	имеется

VIII. Характеристика помещения и оборудования столовой, план-схема столовой.

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой -, площадь М ²			
		количество единиц оборудования	дата его приобретения	процент изношенности оборудования	количество посадочных мест в столовой
1.	Стол	44	2005 г.	70%	4 места за 1 стол
2.	Стулья	176	2005 г.	70%	4 стула за 1 столом

IX. Характеристика бытовых помещений.

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М ²
		количество единиц оборудования для бытовых целей
1.	Комната для персонала	1 (2 кв.м)

X. Штатное расписание работников пищеблока.

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика персонала столовой					
		количество о ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Повар	3	Да	Среднеспециальное	V разряд IV разряд V разряд	43 года, 35 лет 30 лет	имеется имеется имеется

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.)
1	2	0

ХП. Перечень нормативных и технологических документов.

1. Основное организованное меню для детей 7-11 лет, 12 лет и старше;
2. Ежедневное меню;
3. Меню-раскладка;
4. График приёма пищи;
5. Гигиенический журнал (сотрудники);
6. Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования;
7. Журнал учёта температуры и влажности в складских помещениях;
8. Журнал бракеража готовой пищевой продукции;
9. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
10. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
11. Журнал бракеража готовой пищевой продукции;
12. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
13. Ведомость контроля за рационом питания;
14. Приказ о составе бракеражной комиссии;
15. Акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока по организации питания к новому учебному году;
16. Положение об организации питания обучающихся;
17. Положение о бракеражной комиссии;
18. Приказ об организации питания;
19. Должностные инструкции персонала пищеблока;
20. Требования к информации по питанию, размещаемой на сайте гимназии;
21. Наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания.

Директор МОБУ Гимназия № 14 г.Белорецк:



Л.С. Морозова