

ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА

**Муниципального бюджетного общеобразовательного
учреждения**

«Башкирская гимназия № 25»

городского округа город Салават Республики Башкортостан

**Адрес месторасположения: 453260, Республика Башкортостан,
г.Салават, ул. Губайдуллина, 4а**

Телефон: 8(3476)334649

Эл. почта: bashkort@bk.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
 Руководитель образовательной организации – Хисматуллина Фирдаус Амировна.
 Ответственный за питание обучающихся – Акбашева Гульшат Фатхулловна.
 Численность педагогического коллектива – 56 человек.
 Количество посадочных мест – 300.
 Площадь обеденного зала – 269,7 кв.м.

№ п/п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, чел.	
			всего	В том числе льготной категории
1.	1	3	80	0
2.	2	3	81	1
3.	3	4	107	3
4.	4	3	86	1
5.	5	3	80	12
6.	6	4	92	11
7.	7	4	90	11
8.	8	3	66	10
9.	9	3	73	9
10.	10	1	29	2
11.	11	1	15	1

II. Состояние уровня охвата горячим питанием обучающихся по возрастным группам

1. Охват одноразовым горячим питанием обучающихся по возрастным группам

	Контингент по группам обучающихся	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием	
			Количество, чел.	% от числа обучающихся
1.	Учащиеся 1-4 классов-всего	354	113	32
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	-	-	-
	Учащиеся 5-8 классов	328	309	94
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	31	31	9,4
	в т.ч. за родительскую плату	210	210	64
2.	Учащиеся 9-11 классов	117	73	62
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	8	8	6,8
	в т.ч. за родительскую плату	65	65	55
3.	Общее количество учащихся всех возрастных групп	799	495	62
	в том числе льготных категорий	39	39	5

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
1.	Учащиеся 1-4 классов-всего	354	246	69
2.	в т.ч. учащиеся льготных категорий	5	5	0,2
3.	Учащиеся 5-8 классов	328	37	11
4.	в т.ч. учащиеся льготных категорий	8	8	2,4
5.	в т.ч. за родительскую плату	29	29	8,8
6.	Учащиеся 9-11 классов	117	5	4
7.	в т.ч. учащиеся льготных категорий	3	3	2,5
8.	в т.ч. за родительскую плату	2	2	1,7
9.	Общее количество учащихся всех возрастных групп	445	42	65

III. Тип пищеблока

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

Столовая на сырье

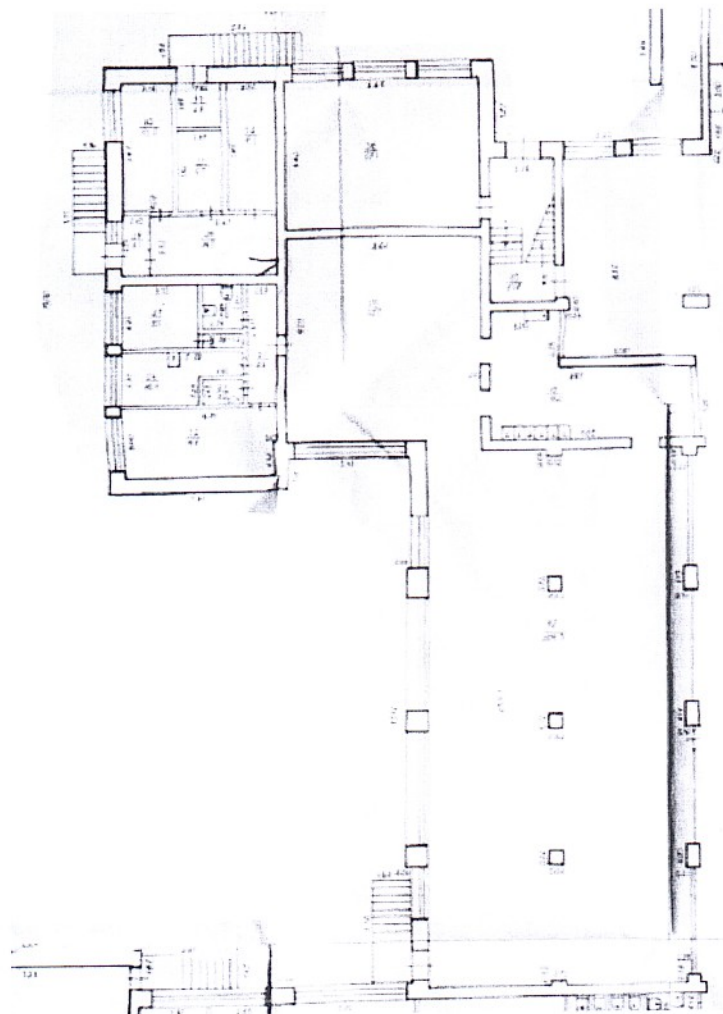
IV. Форма организации питания

Форма предоставления питания	Аутсорсинг
Оператор питания/поставщик	МУП «Общепит» г. Салавата
Адрес местонахождения оператора питания/поставщика	г. Салават, ул. Октябрьская, д. 10
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо оператора питания/поставщика	Маков Владимир Валентинович
Контактные данные: тел. / эл. почта	8(3476)32-73-55
Дата заключения контракта	01.01.2023г.
Длительность контракта	1 год

V. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	централизованное
Отопление	централизованное
Водоотведение	централизованное
Вентиляция помещений	естественная

VI. Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока
300 человек



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 школьно- базовые, м2	столовые, работающие на сырье	столовые, работающие на полуфабрикатах	буфет- раздаточная
1.1	Складские помещения	11,7	+	-	-
1.2	Производственные помещения:				
1.2.1	овощной цех (первичной обработки овощей)	10,1	+	-	-
1.2.2	овощной цех (вторичной обработки овощей)	-	-	-	-
1.2.3	мясо-рыбный цех	19,9	+	-	-

1.2.4	доготовочный цех	-	-	-	-
1.2.5	горячий цех	77,7	+	-	-
1.2.6	холодный цех	-	+	-	-
1.2.7	мучной цех	-	+	-	-
1.2.8	раздаточная	6	+	-	-
1.2.9	помещение (или место) для резки хлеба	-	-	-	-
1.2.10	помещение для обработки яиц	-	-	-	-
1.2.11	моечная кухонной посуды	16,0	+	-	-
1.2.12	моечная столовой посуды	20,0	+	-	-
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	количество единиц оборудования	дата его выпуска	даты начала его эксплуатации и	процента изношенности оборудования
1.	Горячий цех	Плита электрическая 4-х конфорочная на подставке	4	2021	2021	0
		Сковорода электрическая кухонная	2	1996/2012	1996/2012	0
		Шкаф жарочный 3-х секционный	1	2017	2017	0
		Котел пицеварочный электрический 160 л, 100л	2	2018/2021	2018/2021	0
		Мармит 1-х блюд	1	2018	2018	0

		Мармит 2 –х блюд	1	2018	2018	0
		Прилавок холодильный высокотемпе- ратурный	1	2018	2018	0
		Прилавок для горячих напитков	1	2018	2018	0
		Производственные столы	4			0
		Холодильник POZIS – Свияга513-6	1	2021	2021	0
		Шкаф холодильный Carbona	1	2012	2012	0
		Раковина для мытья рук	1			0
2.	Мучной цех	Машина тестомесильная малогабаритная МТМ-65	1	2018	2018	0
3.	Мясо-рыбный цех	Универсальная машина	1	2018	2018	0
		Раковина для мытья рук	2			0
		Ванна	1			0
		Морозильный ларь	1	2018	2018	0
		Производственные столы	3			0
		Машина овощерезательная протирочная	1	2018	2018	0
		Мясорубка МИМ- 350	1	2018	2018	0
4.	Овощной цех	Картофелечистка	1	2018	2018	0
		Раковина для мытья рук	1			0
		Ванная для мытья овощей	1			0
		Производственные столы	1			0
		Машина протирочно резательная МПР- 350М	1	2007	2007	0
5.	Холодный цех	Холодильный шкаф среднетемпера- турный	1	1996	1996	0

3. Дополнительные характеристики технологического оборудования

	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производительность	дата изготовления	срок службы (годы)	сроки профилактического осмотра
1	Тепловое	Плита электрическая	ЭП-4ЖШ	16,8 кВт	2021г	не ограничен	1раз в квартал
		Шкаф электропекарный	ЭШ-3К	15,6 кВт	2008г	10 лет	1раз в квартал
		Котел пищеварительный	КПЭМ-160/9Т	18,1 кВт	2021	10 лет	1 раз в месяц
		Котел пищеварочный электрический	КПЭМ – 100/9Т	18,1 кВт	2021г	10 лет	1 раз в месяц
		Шкаф жарочный электрический	ШЖЭП-2	10 кВт	2012	не менее 5 лет	1 раз в квартал
		Прилавок холодильный высокотемпературный	ПВВ(Н) 70КМ-НШ	230В	2018	12 лет	1 раз в квартал
		Прилавок для горячих напитков	ПГН70 КМ -03	230В	2018	10 лет	1раз в месяц
		Сковорода электрическая универсальная кухонная	СЭП 0,25	15000Вт	11.20 19	10 лет	1 раз в квартал
2	Механическое	Машина тестомесительная малогабаритная	МТМ-65	240 кг/час	2009	не ограничен	1раз в квартал
		Машина кухонная универсальная		300 кг/ч	2018	8 лет	1 раз в месяц

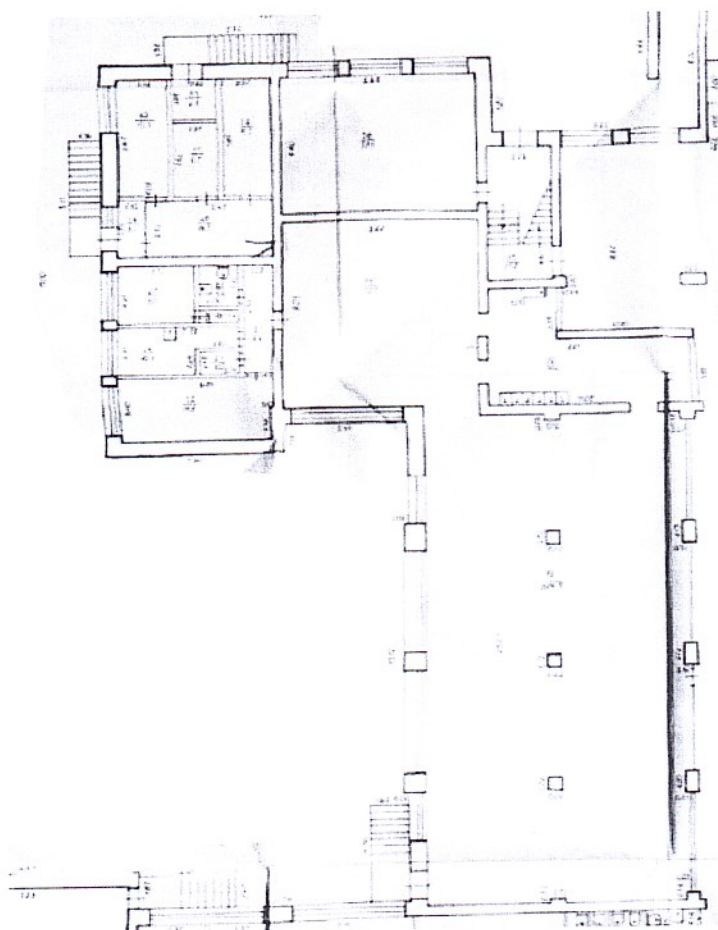
			УКМ-11(ОМ-300)				
		Машина картофелеочистительная	МКК-300	17кг за 1 раз	2018	не ограничен	1раз в квартал
		Машина протиручно-резательная	МПР-350М-01	600кг/ч	2007	не ограничен	1раз в квартал
		Мясорубка для предприятий общественного питания МИМ - 300	МИМ - 300	300 кг/ч	2013	не ограничен	1раз в месяц
		Мясорубка для предприятий общественного питания МИМ - 350	МИМ - 350	350 кг/ч	2018	не ограничен	1раз в месяц
3	Холодильное	Шкаф холодильный	Carbom a R700	0,5кВт	2012	12 лет	1раз в квартал
		Шкаф холодильные	POZIS-СВИЯГ А 513-6		2021	12 лет	1раз в квартал
		Камера холодильная	КХН		1996	10 лет	1раз в квартал
4	Весомизмерительное	Весы платформенные для статического взвешивания	СКЕ		2007г	-	1раз 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	ответственный за состояние оборудования	график санитарной обработки оборудования

1	Тепловое	Договор № 057 от 30.01. 2023г МУП «Благоустройство»	-	по заявкам	-	зав. производством	имеется
2	Механическое	Договор № 057 от 30.01.2023г. МУП «Благоустройство»	-	по заявкам	-	зав. производством	имеется
3	Холодильное	Договор № 058 от 27.01.2023г. МУП «Благоустройство»	-	по заявкам	-	зав. производством	имеется
4	Весоизмерительное оборудование	Договор № 058 от 27.01.2023г. МУП «Благоустройство»	-	по заявкам	-	зав. производством	имеется

VIII. Характеристика помещения и оборудования, план-схема столовой



№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой, площадь (кв.м)			
		количество единиц оборудования	дата его приобретения	процент изношенности оборудования (%)	количество посадочных мест в обеденном зале (ед.)
1	Столы, скамейки(комплект) обеденные	30x 120	1995		300

IX. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений	
		площадь (кв.м)	количество единиц оборудования для бытовых целей (ед.)
1	Помещение уборочного инвентаря	2,4	--
2	Гардероб персонала	12,3	--
3	Санузел для персонала кухни	3.6	--
4	Комната персонала кухни	9.5	--

X. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика персонала столовой					
		количество ставок	укомплекто- ванность	базовое образование	квалифика- ционный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Заведующий производством	-	-	-	-	-	-
2	Технолог	-	-	-	-	-	-
	Повар-бригадир	1	100%	Начальное профессиональн ое образование	6	37/2	Есть в наличии
2	Повар	1	100%	Среднее проф.образование	4	25/1	Есть в наличии
	Повар	1		Повышение	4	8/8	Есть в

	повар	1		квалификации Повышение квалификации	4	5/3	наличии Есть в наличии
3	Рабочие кухни (помощники повара)	1	100%	Среднее	-	27/3	Есть в наличии
	Рабочие кухни (помощники повара)	1		Среднее		27/4	Есть в наличии
	Рабочие кухни (помощники повара)	1		Среднее		36/1	Есть в наличии

**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.)
-	0	0

XII. Перечень нормативных и технологических документов

1) основное организованное меню для детей 7-11 лет, 12 лет и старше, специализированное меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании (Основное 10-дневное меню завтраков и обедов для детей с заболеванием аллергия на молочную продукцию, учащиеся 7-11 лет, осень-зима 2023г., основное 10-дневное меню завтраков и обедов для детей с заболеванием аллергия на молочную продукцию, учащиеся 12 лет и старше, осень-зима 2023г., основное 10-дневное меню завтраков и обедов для детей с заболеванием пищевая аллергия, учащиеся 7-11 лет, осень-зима 2023г., основное 10-дневное меню завтраков и обедов для детей с заболеванием пищевая аллергия, учащиеся 12 лет и старше, осень-зима 2023г., основное 10-дневное меню завтраков и обедов для детей с заболеванием сахарный диабет, учащиеся 7-11 лет, осень-зима 2023г., основное 10-дневное меню завтраков и обедов для детей с заболеванием сахарный диабет, учащиеся 12 лет и старше, осень-зима 2023г., основное 10-дневное меню для детей с заболеванием фенилкетонурия, учащиеся 7-11 лет, осень 2023г.);

- 2) ежедневное меню, утвержденное МУП «Общепит» – имеется;
- 3) меню-раскладка, утвержденное МУП «Общепит» - имеется;
- 4) технологические карты (ТК) – имеется;
- 5) технико-технологические карты (ТТК) при включении в рацион питания новой кулинарной продукции с пониженным содержанием соли и сахара - имеется;
- 6) накопительная ведомость – имеется;
- 7) график приема пищи - имеется;
- 8) гигиенический журнал (сотрудники) от 01.09.2023г. – имеется;
- 9) журнал учета температурного режима холодильного оборудования – имеется;
- 10) журнал учета температуры и влажности в складских помещениях - имеется;

- 11) журнал бракеража готовой пищевой продукции от 01.09.2023г. – имеется;
- 12) журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции от 01.09.2023г. – имеется;
- 13) ведомость контроля за рационом питания от 01.05.2023г. – имеется;
- 14) приказ о бракеражной комиссии (№ 409 от 31.08.2023г.) – имеется;
- 15) график дежурства преподавателей в столовой – имеется;
- 16) акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока по организации питания к новому учебному году от 15.08.2023г. – имеется;
- 17) программа по совершенствованию системы организация питания обучающихся;
- 18) положение о порядке организации питания обучающихся (утв. 15.04.2021г., пр. №187) – имеется;
- 19) положение о бракеражной комиссии (утв. 31.08.2023г., пр. № 399) – имеется;
- 20) приказ об организации горячего питания учащихся (№410 от 31.08.2023г.) - имеется;
- 21) должностные инструкции персонала пищеблока, разработанная МУП «Общепит» - имеется;
- 22) программа производственного контроля, основанная на принципах ХАССП;
- 23) требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы – выполняются;
- 24) наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания – имеется.

Директор



Ф.А. Хисматуллина