

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**

2024г.

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 Хисматуллина Фирдаус Амировна

Ответственный за питание обучающихся Акбашева Гульшат Фатхулловна

Численность педагогического коллектива 56чел.

Количество посадочных мест - 300

Площадь обеденного зала - 269,7м.кв.

Количество классов по уровням образования

№ п/п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, чел.	
			всего	В том числе льготной категории
1.	1	3	58	0
2.	2	3	80	1
3.	3	3	79	3
4.	4	4	98	1
5.	5	3	87	12
6.	6	3	79	11
7.	7	4	91	11
8.	8	3	85	10
9.	9	3	66	9
10.	10	1	27	2
11.	11	1	29	1

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,	315		
	в том числе учащиеся льготных категорий			
1.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	342	309	
	в том числе учащиеся льготных категорий,	31	31	9,4

	в том числе за родительскую плату	210	210	64
1	2	3	4	5
1.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	122		
	в том числе учащиеся льготных категорий,	8	8	6,8
	в том числе за родительскую плату	65	65	55
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	464		
	в том числе льготных категорий	39		

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,	328		
	в том числе учащиеся льготных категорий,	8	12	2,4
	в том числе за родительскую плату	29	29	8,8
2.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	122		
	в том числе учащиеся льготных категорий	3	3	2,5
	в том числе за родительскую плату	2	2	1,7
	Общее количество учащихся всех	450		

	возрастных групп – всего,			
	в том числе льготных категорий			

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

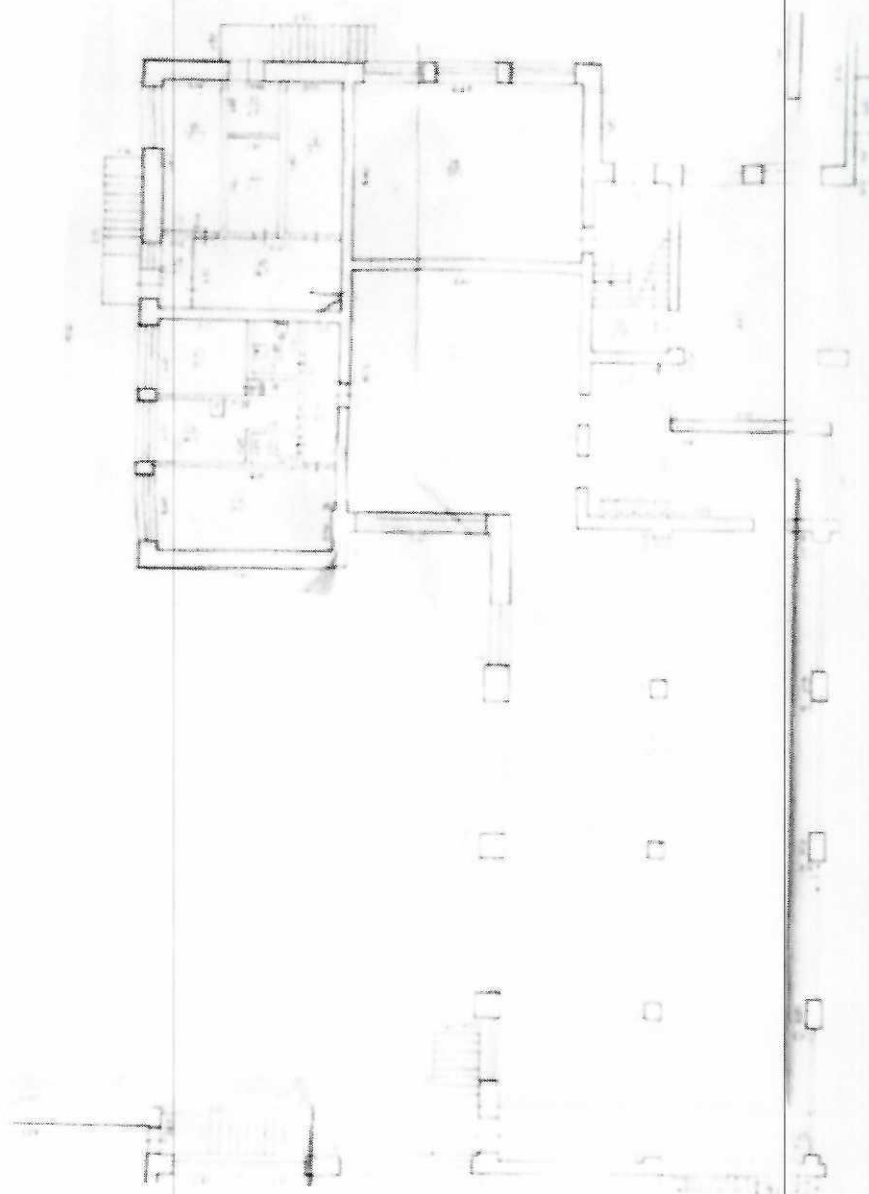
IV. Форма организации питания

Форма предоставления питания	Самостоятельно/аутсорсинг
Оператор питания/поставщик	МУП «Общепит»
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	83476327355
Дата заключения контракта	01.01.2024
Длительность контракта	1 год

V. Инженерное обеспечение пищеблока

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

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	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	догоотовочный цех	-		-
1.2.5	горячий цех	77,7		-
1.2.6	холодный цех	-		-
1.2.7	мучной цех	-	-	-
1.2.8	раздаточная	6,0		
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 пищеварочный электрический 160 л, 100л	2	2018/20 21	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			0
		Производственные столы	3	2018	2018	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 среднетемпературный	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	1 раз в квартал
		Шкаф электропекарный	ЭШ-3К	15,6 кВт	2008г	10 лет	1 раз в квартал
		Котел пищеварительный	КПЭМ-160/9Т	18,1 кВт	2021	10 лет	1 раз в месяц

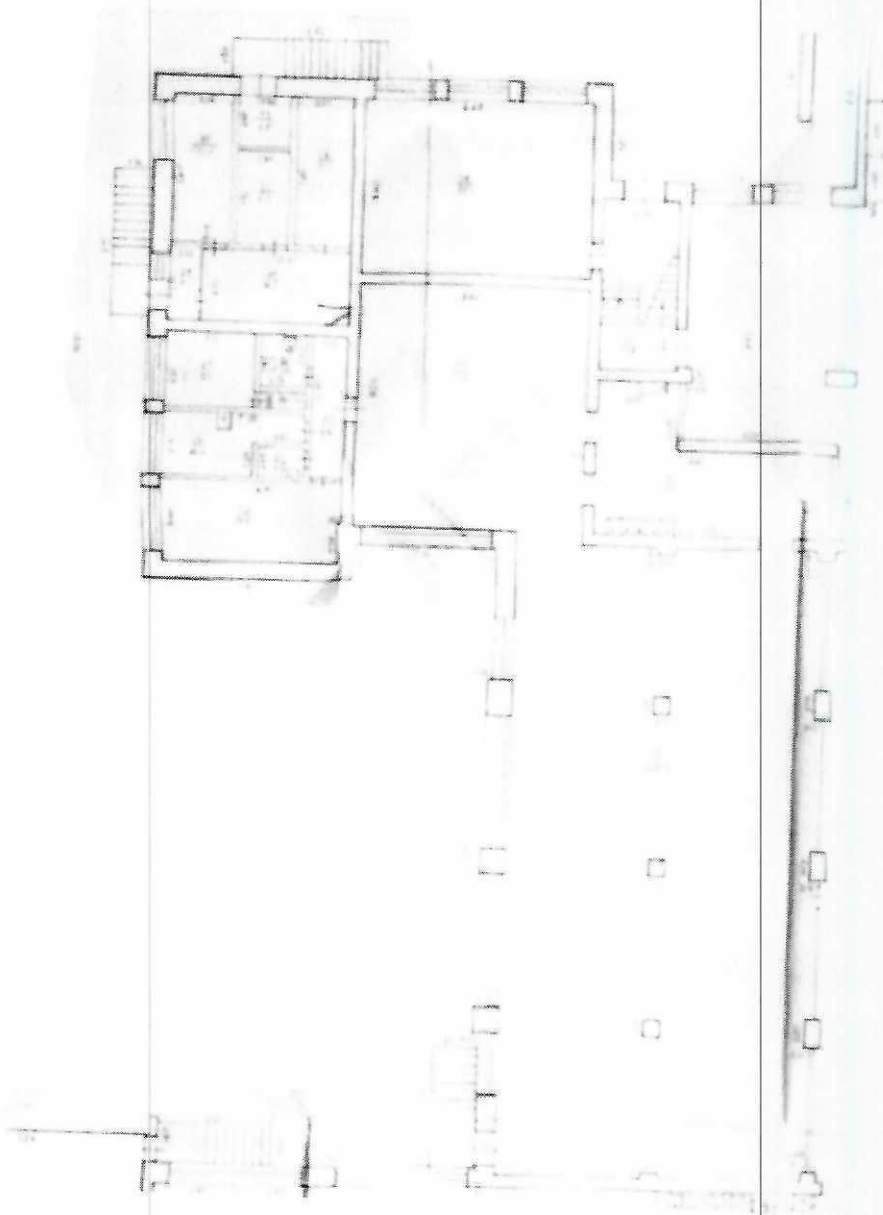
		Котел пищеварочный электрический	КПЭМ — 100/9Т	18,1 кВт	2021г	10 лет	1 раз в месяц
		Шкаф жарочный электрический	ШЖЭП -2	10 к ВТ	2012	не менее 5 лет	1 раз в квартал
		Прилавок холодильный высокотемпера- турный	ПВВ(Н) 70КМ- НШ	230В	2018	12 лет	1 раз в квартал
		Прилавок для горячих напитков	ПГН70 КМ -03	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 тестомесительн ая малогабаритная	МТМ- 65	240 кг/час	2009	не ограничен	1раз в квартал
		Машина кухонная универсальная	УКМ- 11(ОМ- 300)	300 кг/ч	2018	8 лет	1 раз в месяц
		Машина картофелеочист ительная	МКК- 300	17кг за 1 раз	2018	не ограничен	1раз в квартал
		Машина протиочно- 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	1 раз в квартал
4	Весоизмери- тельное	Весы платформенные для статического взвешивания	СКЕ		2007г	-	1 раз в год

4. Дополнительные характеристики обслуживания оборудования

№ п/п	Наименование технологиче- ского 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. 2024г МУП «Благоустро йство»	-	по заявкам	-	зав. производств ом	имеется
2	Механическое	Договор № 057 от 30.01.2024г. МУП «Благоус- тройство»	-	по заявкам	-	зав. производст вом	имеется
3	Холодильное	Договор № 058 от 27.01.2024г. МУП «Благоус- тройство»	-	по заявкам	-	зав. производст вом	имеется
4	Весоизмеритель- ное оборудование	Договор № 058 от 27.01.2024г. МУП «Благо	-	по заявкам	-	зав. производст вом	имеется

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 посадоч- ных мест в обеденном зале (ед.)
	Столы, скамейки(компл ект) обеденные	30х 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 квалификации	4	8/8	Есть в наличии
	повар	1		Повышение квалификации	4	5/3	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

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 (при наличии таких детей) – имеется;
- 2) ежедневное меню – имеется, утв. МУП «Общепит»
- 3) меню-раскладка - имеется, утв. МУП «Общепит»
- 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, МУП «Общепит»
- 6) накопительная ведомость - имеется утв. МУП «Общепит»
- 7) график приема пищи - имеется
- 8) гигиенический журнал (сотрудники)- имеется, от 01.09.2023г.
- 9) журнал учета температурного режима холодильного оборудования-имеется, от 01.10.2019г.
- 10) журнал учета температуры и влажности в складских помещениях- имеется, от 14.01.2022г.
- 11) журнал бракеража готовой пищевой продукции- имеется, от 02.09.21024г.
- 12) журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции- имеется, от 02.09.2024г.
- 13) ведомость контроля за рационом питания- имеется, от 02.09.2024г.
- 14) приказ о составе бракеражной комиссии – имеется, № 410 от 29.08.2024г.
- 15) график дежурства преподавателей в столовой-имеется, от 29.08.2024г.
- 16) акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока по организации питания к новому учебному году- имеется, от 26.07.2024г.
- 17) программа по совершенствованию системы организация питания обучающихся;
- 18) положение об организации питания обучающихся- имеется
- 19) положение о бракеражной комиссии – имеется.
- 20) приказ об организации питания – пр. № 411 от 29.08 2024г.
- 21) должностные инструкции персонала пищеблока- имеется, разраб. МУП «Общепит»
- 22) программа производственного контроля, основанная на принципах ХАССП;
- 23) требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы –выполняется;
- 24) наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания – имеется.

Директор



Handwritten signature

Ф.А. Хисматуллина