

Утверждаю
Директор МОАУ «Полилингвальная
многопрофильная школа-интернат»

И.Р.Муртазин

Приказ от 27.09.2024г. № 280

ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА

Муниципального общеобразовательного автономного учреждения
«Полилингвальная многопрофильная школа-интернат»
городского округа город Нефтекамск
Республики Башкортостан
на 2024-2025 учебный год

№	Содержание	№ страницы
1.	Общие сведения об образовательной организации	3
2.	Нормативно правовые документы	4
3.	Охват обучающихся горячим питанием по возрастным группам и категориям	5
4.	Стоимость питания	6
5.	Рекомендуемые нормы питания для обучающихся с 7 до 18 лет. (среднесуточные наборы пищевой продукции)	7
6.	Форма предоставления услуги питания	9
7.	Характеристика, объёмно-планировочное и конструктивное решение помещений пищеблока	11
8.	Инженерные коммуникации пищеблока (водоснабжение, канализация, теплоснабжение, электроснабжение, вентиляция).	12
9.	Материально-техническое оснащение пищеблока, копии договоров на техническое обслуживание, на поверку весового хозяйства	13
10.	Штатное расписание пищеблока, должностные инструкции работников пищеблока.	14
11.	Технологическая документация	15
12.	Организация специализированного питания	17
13.	Виды обслуживания	18
14.	Организация питьевого режима	19

**1. Общие сведения об общеобразовательной организации
МОАУ «Полилингвальная многопрофильная школа-интернат»**

№		
1	Полное наименование учреждения	Муниципальное общеобразовательное автономное учреждение «Полилингвальная многопрофильная школа-интернат» городского округа город Нефтекамск Республики
2	Юридический адрес	452680, Российская Федерация, Республика Башкортостан, город Нефтекамск, улица Нефтяников, дом 9
3	Адрес фактического местонахождения	452680, Российская Федерация, Республика Башкортостан, город Нефтекамск, улица Нефтяников, дом 9
4	Контактный телефон, электронный адрес	8(34783) 7-49-90
5	Руководитель ОО	Муртазин Ильдар Разилович
6	Сайт организации (ссылка)	belem-school.ru/
7	Ответственное лицо за организацию питания (диспетчер по питанию)	Яваева Татьяна Леонидовна
8	Председатель производственной комиссии	Сенькина Алия Фавадисовна
9	Программа производственного контроля	В наличии (Приложение № 1)
10	Общее количество обучающихся	306
11	Общее количество сотрудников	32
12	Приказ об организации питания	В наличии (Приложение № 2)
13	Приказ о создании бракеражной комиссии	В наличии (Приложение № 3)
14	Положение о бракеражной комиссии	В наличии (Приложение № 4)
15	Положение об организации горячего питания	В наличии (Приложение № 5)
16	График работы столовой	В наличии (Приложение № 6)
17	График приема пищи	В наличии (Приложение № 7)

2. Нормативно правовые документы

Приложение № 8

3. Охват обучающихся горячим питанием по возрастным группам и категориям

№	Класс	Количество обучающихся	Их них количество детей				
			СВО	ОВЗ	инвалиды	ММС	Льготники
1.	1а	25					
2.	1б	25					
3.	2а	25					
4.	2б	26					
5.	3а	25					
6.	3б	24					
7.	4а	16					
8.	4б	22					
9.	4в	22					
10.	5а	25					
11.	5б	23					
12.	6а	20					
13.	6б	17					
14.	7а	20					
15.	8а	20					
16.	8б	21					
17.	9а	20					
	ВСЕГ О:	379					

4. Стоимость питания в 2024-2025 учебном году

Приложение № 9

5. Рекомендуемые нормы питания СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей от 7 до 18 лет (в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки)

N	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		7 - 11 лет	12 лет и старше
1	Хлеб ржаной	80	120
2	Хлеб пшеничный	150	200
3	Мука пшеничная	15	20
4	Крупы, бобовые	45	50
5	Макаронные изделия	15	20
6	Картофель	187	187
7	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	280	320
8	Фрукты свежие	185	185
9	Сухофрукты	15	20
10	Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	200
11	Мясо 1-й категории	70	78
12	Субпродукты (печень, язык, сердце)	30	40
13	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат)	35	53
14	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	58	77
15	Молоко	300	350
16	Кисломолочная пищевая продукция	150	180
17	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	50	60
18	Сыр	10	15
19	Сметана	10	10
20	Масло сливочное	30	35
21	Масло растительное	15	18

22	Яйцо, шт.	1	1
23	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции)	30	35
24	Кондитерские изделия	10	15
25	Чай	1	2
26	Какао-порошок	1	1,2
27	Кофейный напиток	2	2
28	Дрожжи хлебопекарные	0,2	0,3
29	Крахмал	3	4
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5
31	Специи	2	2

6. Форма предоставления услуги питания

1	Форма предоставления услуги	Аутсорсинг
2	Организатор питания (полное наименование учреждения)	ИП Умурбаева З.Ф.
3	Юридический адрес	РБ, г.Нефтекамск, ул.Мира, 4
4	Адрес фактического местонахождения	РБ, г.Нефтекамск, ул.Мира, 4
5	Номер и срок действия договора на оказание услуги питания (приложение № 8)	№ ОП/ПМШИ-2022 от 10.01.2022г., срок действия с 01.01.2022г. до 31.12.2022г.
6	Руководитель Ф.И.О., контактный телефон	Умурбаева Зинифе Флоридовна, 8906-371-75-01
7	Электронный адрес	Zf.umurbaeva@mail.ru
8	Ссылка на социальные сети	http://belem-school.ru/index.php?option=com_content&view=category&id=9&Itemid=129
9	QR- код с информацией об организаторе питания	
10	Источники снабжения сырьем и доставка продовольственных товаров	В наличии (приложение № 10)
11	Программа производственного контроля с применением принципов ХАССП	В наличии (приложение №11)
12	Договор на вывоз пищевых отходов	№ 211-000-087РО-2021/ТКО от 01.01.2022г., 1 год, ООО «Дюртилимелиоводстрой» (приложение № 12)
13	Договор на стирку санитарной одежды	№ __ от _____ г., (приложение № 13)

14	Договор на дератизацию	№ 41 от 10.01.2022г., 1 год, ФБУЗ «ЦГЭ РБ» (приложение № 14)
15	График прохождения медосмотра	В наличии (приложение № 15)
16	График проведения санитарных дней	В наличии (приложение № 16)
17	Примерное меню	В наличии (приложение № 17)
18	Должностные инструкции персонала	В наличии (приложение № 18)
19	Договор на техническое обслуживание оборудования	В наличии (приложение № 19)

7. Характеристика и объёмно-планировочное и конструктивное решение помещений пищеблока.

1	Тип пищеблока	Доготовочная, обеспечивается полуфабрикатами из картофеля, мяса говядины, мяса птицы, рыбы
2	Общая площадь пищеблока кв.м.	132,33 кв.м.
3	Цеховое деление	горячий цех, мучной цех, цех сырой продукции
4	Общая площадь обеденного зала кв.м.	115,75 кв.м.
5	Количество посадочных мест	По проекту – 89 По факту -102
6	Количество раковин для мытья рук	9 шт
7	Количество электросушилок для рук	5 шт

8. Инженерные коммуникации пищеблока

№	Виды коммуникации	Характеристика
1	Водоснабжение	Централизованная система холодного водоснабжение
2	Канализация	Централизованная
3	Теплоснабжение	Централизованное
4	Освещение	Естественное и искусственное освещение
5	Вентиляция	Вытяжная вентиляция с локальной вытяжной системой и приточно-вытяжная

9. Материально-техническое оснащение пищеблока

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Характеристика технологического оборудования				
		Наименование оборудования	Количество единиц оборудования	Дата его выпуска	Дата начала его эксплуатации	% изношенности оборудования
1	Горячий цех	Плита электрическая	1		09.03.2021	
		Парокомвектомат	1		09.03.2021	
		Кипятильник проточный	1		09.03.2021	
		Протирочная машина	1		09.03.2021	
		Овощерезательная машина	1		09.03.2021	
2	Холодный цех					
3	Мучной цех	Шкаф пекарный	1		09.03.2021	

10. Штатное расписание пищеблока

№	Наименование должности	Количество ставок по штату ед.	Укомплектованность	Ф.И.О.	Образование	Квалификационный разряд	Стаж работы в данном учреждении	Наличие медицинской книжки
1	Шеф-повар	1	1	Мусина Дилюса Саитовна	Среднетехническое	6-разряд	0,5	да
2	Повар	1	1	Хаматнурова Люция Мулагалиевна	Средне-професс	6-разряд	2,5	да
3	Повар	1	1	Кашапова Нурания Равиповна	Средне-професс	6-разряд	0,5	да
4	Кух-рабочий	1	1	Самарина Марина Дмитриевна	Средне-професс	6-разряд	1,5	да

11. Технологическая документация

- Рабочие журналы

№	Наименование	Наличие	Ответственное лицо за ведение журнала
1	Гигиенический журнал	Да	Мусина Дилюса Саитовна
2	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	да	Мусина Дилюса Саитовна
3	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	да	Мусина Дилюса Саитовна
4	Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	да	Мусина Дилюса Саитовна
5	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	да	Яваева Татьяна Леонидовна
6	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	да	Мусина Дилюса Саитовна
7	Ведомость контроля за рационом питания	да	Мусина Дилюса Саитовна
8	Журнал учет разведения дезинфицирующих веществ	да	Мусина Дилюса Саитовна
9	Журнал учета неисправности технологического и холодильного оборудования	да	Мусина Дилюса Саитовна

- **Технологические карты**

№	Наименование раздела	Перечень технологических карт
1	Холодные блюда и закуски	
2	Супы	
3	Блюда из рыбы	
4	Блюда из мяса	
5	Блюда из кур	
6	Блюда из картофеля и овощей	
7	Блюда из круп	
8	Блюда из макаронных изделий	
9	Блюда из яиц	
10	Блюда из творога	
11	Соусы	
12	Мучные кулинарные изделия	
13	Сладкие и горячие напитки	

12. Специализированное питание

Список обучающихся нуждающихся в специализированном питании
в 2024-2025 учебном году

№	Ф.И.О. обучающегося	класс	Наименован ие заболевания	Наименование и наличие документа подтверждаю щего диагноз	Ф.И.О. родителя (законного представителя) контактный телефон
1	Ахметов Самир	2А	Сахарный диабет	Справка	89196107595
2	Закиев Амир	6А	Сахарный диабет	Справка	89174454084
3	Кожевникова Анна	8Б	Сахарный диабет	Справка	89191518515

13. Виды обслуживания

№	Виды обслуживания	Наличие (да/нет)
1	Предварительное накрытие столов	Да
2	Самообслуживание	Нет
3	Шведский стол	Нет
4	Меню по выбору	Нет
5	Питание через буфет	Да

14. Организация питьевого режима

№	Форма организации питьевого режима	Наличие (да/нет)	Примечание
1	Стационарный фонтанчик	нет	
2	Бутилированная вода	да	
3	Иная форма	да	