

# ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА

Муниципального общеобразовательного бюджетного учреждения  
средняя общеобразовательная школа №16 городского округа город  
Нефтекамск Республики Башкортостан (МОБУ СОШ№16  
(наименование образовательной организации)

адрес месторасположения: Республика Башкортостан, г.Нефтекамск,  
ул.Победы, д.10

телефон 8(34783)5-13-95, эл почта:soch16-neft@mail.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  
(указывается следующая информация):

Руководитель образовательной организации Разорвина Ольга Викторовна  
 Ответственный за питание обучающихся Сафиуллина Гульназ Сапбиховна,  
Гильмутдинова Лариса Радисовна

Численность педагогического коллектива 33чел.

Количество классов по уровням образования 11/31

Количество посадочных мест 200

Площадь обеденного зала 209,5

№ п/п	Класс	Количество классов	Численность обучающихся, чел.	
			всего	в том числе льготной категории
1.	1 класс	3	71	4
2.	2 класс	4	87	17
3.	3 класс	3	71	12
4.	4 класс	3	81	10
5.	5 класс	3	78	20
6.	6 класс	4	91	12
7.	7 класс	3	80	19
8.	8 класс	3	77	15
9.	9 класс	3	80	21
10.	10 класс	1	31	4
11.	11 класс	1	14	-

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,	309	309	100
	в том числе учащиеся льготных категорий	11	11	100
1.2	Учащиеся 5-8 классов –	323	237	73

	всего,			
	в том числе учащиеся льготных категорий,	38	38	100
	в том числе за родительскую плату	285	199	70
1	2	3	4	5
1.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	127	74	58
	в том числе учащиеся льготных категорий,	16	16	100
	в том числе за родительскую плату	103	58	56
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	758	620	82
	в том числе льготных категорий	65	65	100

## 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,	309	309	100
	в том числе учащиеся льготных категорий	32	32	100
2.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	323	224	69
	в том числе учащиеся льготных категорий,	25	25	100
	в том числе за родительскую плату	285	199	70
2.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	127	66	52
	в том числе учащиеся льготных категорий	8	8	100
	в том числе за родительскую плату	103	58	56

Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	758	599	79
в том числе льготных категорий	65	65	100

### III. Тип пищеблока

Догоготовочная, обеспечивается полуфабрикатами

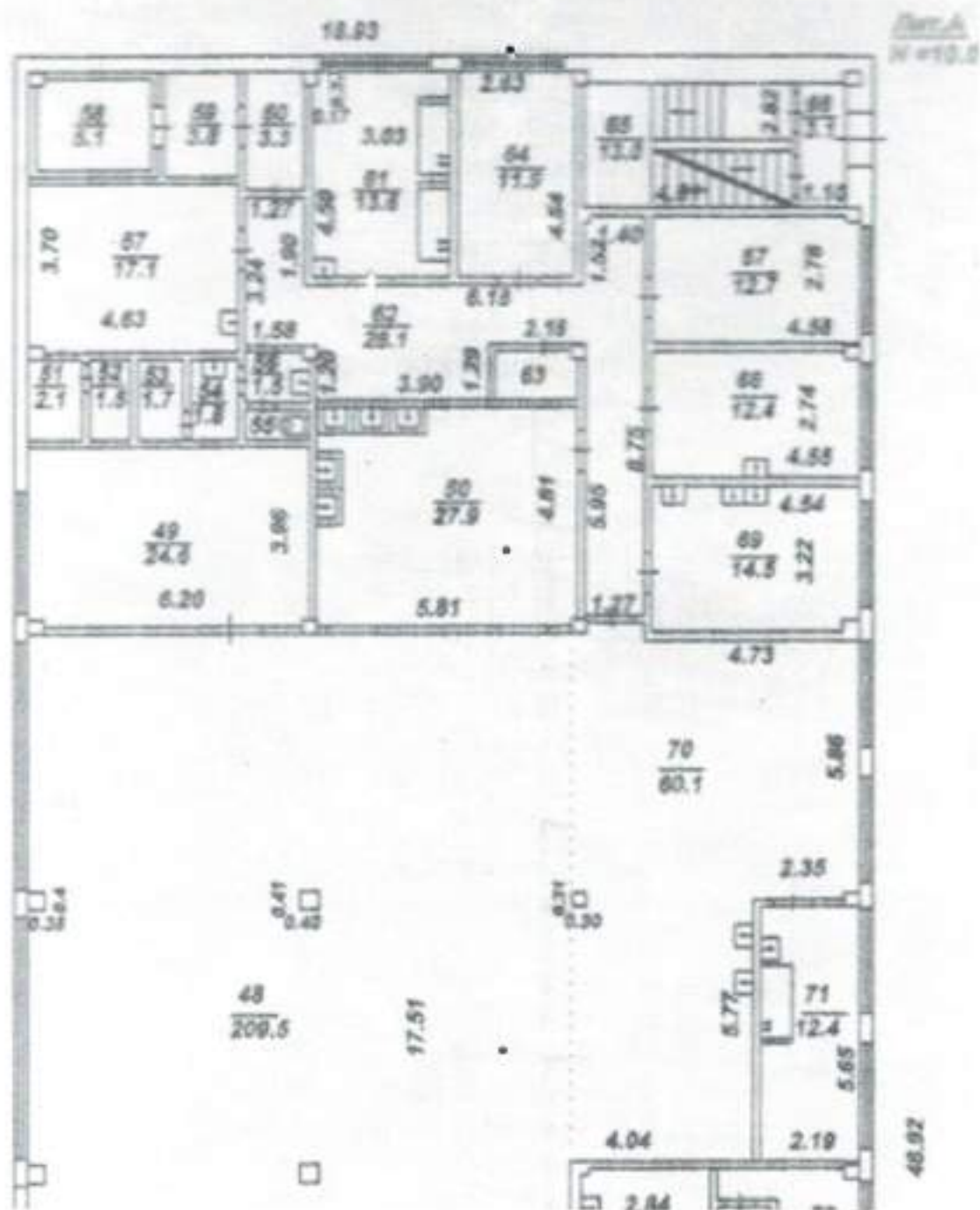
### IV. Форма организации питания

Форма предоставления питания	Самостоятельно/аутсорсинг
Оператор питания/поставщик	Аутсорсинг: Общество с ограниченной ответственностью «Гранд-Питание»
Адрес местонахождения оператора питания/поставщика	г.Нефтекамск, ул.Техснабовская, 3а
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо оператора питания/поставщика	Минязов Рустам Назирович
Контактные данные: тел. / эл. почта	8(34783)3-22-47, grand_pitanie@mail.ru
Дата заключения контракта	Оферта от 08.08.2018 года
Длительность контракта	До окончания исполнения ГПД

### V. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	Централизованное
Горячее водоснабжение	Централизованное
Отопление	Централизованное
Водоотведение	Централизованное
Вентиляция помещений	Вытяжная вентиляция с локальной вытяжной системой

VI. Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока. Помещение пищеблока расположено на первом этаже двухэтажной части здания.



Литера этажу	Этаж	Номера поме- щений	Назначение частей помещений, комнат и т.д. по фактическому использованию	Общая площадь, кв.м	в т.ч.		Места общего пользо- вания, кв.м	Высота поме- щения, м
					Осно- вая	Вспомо- гатель- ная		
1	2	3	4	5	6	7	8	9
		48	Обеденный зал	209,5	209,5			
		49	Малый зал	24,6	24,6			
		50	Моечная	27,9		27,9		
		51	Раздевалка	2,1		2,1		
		52	Душная	1,5		1,5		
		53	Кладовая	1,7		1,7		
		54	Умывальная	1,8		1,8		
		55	Туалет	0,9		0,9		
		56	Умывальная	1,5		1,5		
		57	Раздевалка	5,1		5,1		
		58	Склад	5,1		5,1		
		59	Склад	3,8		3,8		
		60	Коридор	3,2		3,2		
		61	Овощной цех	13,6		13,6		
		62	Коридор	28,1		28,1		
		63	Электрощитовая	1,9		1,9		
		64	Кабинет заведующей	11,9	11,9			
		65	Лестничная клетка	13,0		13,0		
		66	Тамбур	3,1		3,1		
		67	Бухгалтерия	12,7		12,7		
		68	Мучной цех	12,4		12,4		
		69	Мясной цех	14,5		14,5		
		70	Кухня	60,1	60,1			
		71	Моечная	12,4		12,4		
		72	Бытовое	6,1		6,1		
		73	Коридор	2,4		2,4		
		74	Раздевалка учительская	3,3		3,3		
		75	Раздевалка учительская	6,2		6,2		
		76	Электрощитовая	10,4		10,4		
		77	Коридор	23,7		23,7		
		78	Вестибюль	197,4		197,4		
		79	Лестничная клетка	15,0		15,0		
		80	Тамбур	3,5		3,5		
			<b>Итого по этажу "1" литеры "А"</b>	<b>1508,7</b>	<b>665,7</b>	<b>643,0</b>		

## 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	8,9	-	-
1.2	Производственные помещения:			
1.2.1	овощной цех (первичной обработки овощей)	11,9	-	-
1.2.2	овощной цех (вторичной обработки овощей)	13,6	-	-
1.2.3	мясо-рыбный цех	14,5	-	-
1.2.4	доготовочный цех	-	60,1	-
1.2.5	горячий цех	60,1	60,1	-
1.2.6	холодный цех	50,1	-	-
1.2.7	мучной цех	12,4	-	-
1.2.8	раздаточная	60,1	60,1	60,1
1.2.9	помещение (или место) для резки хлеба	-	60,1	-
1.2.10	помещение для обработки яиц	11,9	-	-
1.2.11	моечная кухонной посуды	12,4	-	-
1.2.12	моечная столовой посуды	27,9	-	-
1.2.13	моечная и кладовая тары	-	-	-
1.2.14	производственное помещение буфета-раздаточной	-	-	60,1
1.2.15	посудомоечная буфета-раздаточной	-	-	-
1.3	Комната для приема пищи (персонал)	-	-	24,6



## 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	процент изношенности оборудования
1	Горячий цех	Пароконвектомат	1	2012		
		Прилавок ПГН-70КМ-03	1	2021		
		Мармит	1	2020		
		Мармит ПМЭС-70КМ	1	2012		
		Мармит	1	2012		
		Модуль нейтральный МН-70КМ	1	2021		
		Шкаф хлебный	• 1	2023	2023	
		Холодильник Юрюзань 2 М	1			100
		Холодильник Бирюса 100-1	1			100
		Стол производственный	3			
		Плита Мечты	1			
		Пекарный шкаф	1			100
		Холодильный шкаф	1			
		Привод универсальный	1			
		Машина протирочная	1			
		Котел пищеварочный КПЭМ-250/9	1	2002		
		Плита электрическая ПЭ-724 О	• 1			
		Кипятильник КНЭ-2501	1			
		Электроплита	1			
		Электроплита	1			
Электросковорода	1		2022			
Ванная	1			100		
2	Моечная кухонной (наплитной) посуды	Стеллаж металлический	3			
		Ванная	2			
		Водонагреватель проточный Эван	1	2017		

3	Моечная столовой посуды	Стол производственный	1			
		Машина посудомоечная МПК-1400К	1	2012		
		Раковина 2-хсекционная	1			
		Раковина 3-хсекционная	1			
		Стеллаж металлический	1			
4	Мучной цех	Стол производственный	2			
		Пекарный шкаф	1			
		Тестомесильная машина	1			
5	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Ванная	3			
		Стол производственный	1			
6	Овощной цех (первичной обработки овощей)	Холодильный шкаф Carboma ШХ-08	1			
		Ларь СНЕЖ	2			
		Холодильный шкаф	1			
7	Мясной цех	Ларь СНЕЖ МЛК 500	1	2015		
		Стол производственный	2			
		Холодильный шкаф	1			100
		Ванная	1			
		Мясорубка МИМ-60	1	2022		

### 3. Дополнительные характеристики технологического оборудования

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производительность	дата изготовления	срок службы (годы)	сроки профилактического осмотра
1	Тепловое	Горячий цех	Парокондуктомат		2012		
		Горячий цех	Мармит		2020		
		Горячий цех	Мармит ПМЭС-70КМ		2012		
		Горячий цех	Мармит		2012		
		Горячий цех	Плита Мечта				
		Горячий цех	Пекарный				

			шкаф				
		Горячий цех	Котел пищеварочный КПЭМ-250/9		2002		
		Горячий цех	Плита электрическая ПЭ-724 О				
		Горячий цех	Кипятильник КНЭ-2501		2002		
		Горячий цех	Электроплита				
		Горячий цех	Электроплита				
		Горячий цех	Электросковорода				
		Горячий цех	Пекарный шкаф				
2	Механическое	Горячий цех	Машина протирочная				
		Мучной цех	Тестомесильная машина				
		Мясной цех	Мясорубка МИМ-60		2022		
			Машина посудомоечная МПК-1400К		2012		
3	Холодильное	Горячий цех	Холодильник Юрюзаны 2 М				
		Горячий цех	Холодильник Бирюса 100-1				
		Горячий цех	Холодильный шкаф				
		Овощной цех (первичной обработки овощей)	Холодильный шкаф Carboma ШХ-08				
		Овощной цех (первичной обработки овощей)	Ларь СНЕЖ				
		Овощной цех (первичной обработки овощей)	Холодильный шкаф				

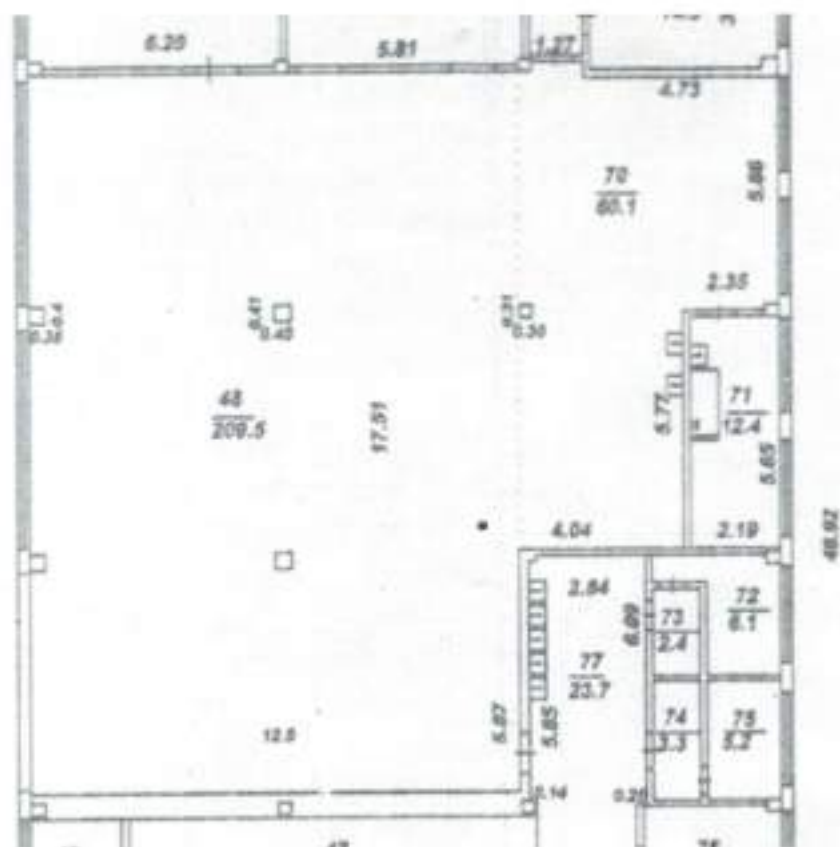
		Мясной цех	Ларь СНЕЖ МЛК 500				
		Мясной цех	Холодильный шкаф				
4	Весозмери- тельное оборудование	Мясной цех	Весы ВРНЦ- 10	10 кг	2008		
		Мучной цех	Весы ВРНЦ- 10	10 кг	2008		
		Горячий цех	Весы ВТЦ-10	10 кг	1969		
		Холодный цех	Весы РН- 6ц13у	10			
		Овощной цех (первичной обработки овощей)	Весы	500 кг	1987		
		Склад	Весы электронные ВТН-100	100 кг			

#### 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	Ф.И.О. ответственного за состояние оборудования	график санитарной обработки оборудования
1	Тепловое	-	-	-	-	Рагозина А.М.	4раза в месяц
2	Механическое	-	-	-	-	Рагозина А.М.	4раза в месяц
3	Холодильное	-	-	-	-	Рагозина А.М.	4раза в месяц
4	Весоизмерительное оборудование	-	-	-	-	Рагозина А.М.	1раз в месяц

#### 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 посадочных мест в обеденном зале (ед.)
1	Стол	39	2022		200
2	Скамья	72	2022		200



Литера по плану	Этаж	Номера помещений	Назначение частей помещений, комнат и т.д. по фактическому использованию	Общая площадь кв. м.	в т.ч.		Места общего пользования кв. м.	Высота помещения м.
					Основная	Вспомогательная		
1	2	3	4	5	6	7	8	9
		48	Обеденный зал	209.5	209.5			
		49	Малый зал	24.6	24.6			
		50	Мочная	27.9		27.9		
		51	Раздевалка	2.1		2.1		
		52	Душевая	1.5		1.5		
		53	Кладовая	1.7		1.7		
		54	Умывальник	1.8		1.8		
		55	Туалет	0.9		0.9		
		56	Умывальник	1.5		1.5		
		57	Раздевалка	5.1		5.1		
		58	Склад	5.1		5.1		
		59	Склад	3.0		3.0		
		60	Коридор	3.2		3.2		
		61	Освещенный цех	13.6		13.6		
				78.1		26.1		

## VI. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещения	
		площадь (кв. м)	количество единиц оборудования для бытовых целей (ед.)
1	Раздевалка персонала	17,1	Шкаф для чистых халатов Шкаф для верхней одежды
2	Кабинет заведующей столовой	12,7	Стол, стул, шкаф, сейф
3	Санузел	2,4	
4	Кладовка	1,8	Стеллаж
5	Душевая	3,6	-

## VII. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика персонала столовой					
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы (годы)	наличие медкнижки
1	Заведующий производством	1	1	Среднее спец-ое	5	44/17	имеется
2	Технолог	-	-	-	-	-	-
3	Повар	2	2	Среднее проф-ое	5	30/30 33/33	имеется
4	Рабочий кухни (помощник повара)	2	2	Среднее проф-ое	-	40/3 3/3	имеется

## VIII. Организация прохождения практики студентов профильных колледжей на базе общеобразовательных организаций

Количество общеобразовательных организаций, организовавших проведение практики (ед.)	Количество студентов, прошедших практику в текущем учебном году (чел.)	Из них количество трудоустроенных (чел.)
1	1	- (продолжает обучение)

## 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) ( на информационном стенде и на сайте школы <https://soch16-neft.ucoz.ru/index/menju/0-104>);
- 2) ежедневное меню (на информационном стенде и на сайте <https://soch16-neft.ucoz.ru/index/menju/0-104>);
- 3) меню-раскладка;
- 4) технологические карты (ТК) (находятся в пищеблоке);
- 5) технико-технологические карты (ТТК) при включении в рацион питания новой кулинарной продукции с пониженным содержанием соли и сахара;
- 6) накопительная ведомость(учета калорийности), (находится в пищеблоке)
- 7) график приема пищи (на информационном стенде и на сайте [https://soch16-neft.ucoz.ru/index/lokalnye\\_akty/0-103](https://soch16-neft.ucoz.ru/index/lokalnye_akty/0-103));
- 8) гигиенический журнал (сотрудники), (находится в пищеблоке);
- 9) журнал учета температурного режима холодильного оборудования (находится в пищеблоке);
- 10) журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (находится в пищеблоке);
- 11) журнал бракеража готовой пищевой продукции (находится в пищеблоке);
- 12) журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (находится в пищеблоке);
- 13) ведомость контроля за рационом питания (находится в пищеблоке);
- 14) приказ о составе бракеражной комиссии (на информационном стенде и на сайте [https://soch16-neft.ucoz.ru/index/lokalnye\\_akty/0-103](https://soch16-neft.ucoz.ru/index/lokalnye_akty/0-103));
- 15) график дежурства преподавателей в столовой;
- 16) акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока-по организации питания к новому учебному году;
- 17) программа по совершенствованию системы организация питания обучающихся;
- 18) положение об организации питания обучающихся (на сайте [https://soch16-neft.ucoz.ru/index/lokalnye\\_akty/0-103](https://soch16-neft.ucoz.ru/index/lokalnye_akty/0-103));
- 19) положение о бракеражной комиссии (на сайте [https://soch16-neft.ucoz.ru/index/lokalnye\\_akty/0-103](https://soch16-neft.ucoz.ru/index/lokalnye_akty/0-103));
- 20) приказ об организации питания;
- 21) должностные инструкции персонала пищеблока;
- 22) программа производственного контроля, основанная на принципах ХАССП (находится в пищеблоке);
- 23) требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы;
- 24) наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания (находится в пищеблоке)

Директор МОАУ СОШ№16



О.В.Разорвина  
(расшифровка подписи)





**ПРИМЕРНОЕ 4-Х НЕДЕЛЬНОЕ МЕНЮ  
ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ  
Г. НЕФТЕКАМСК**

**2023/2024 УЧЕБНЫЙ ГОД  
ВОЗРАСТ С 7 ДО 10 ЛЕТ**

**1 СМЕНА**

**ОСЕННЕ-ЗИМНИЙ СЕЗОН**

СОГЛАСОВАНО

Директор МОАУ СОШ №2

Черешник Е.А.



СОГЛАСОВАНО

Директор МОАУ СОШ №10

Аннатулова Н.Х.



СОГЛАСОВАНО

Директор МОАУ Диней №1

Гиреев В.Ю.



СОГЛАСОВАНО

Директор МОАУ СОШ №2

Климова Е.В.



СОГЛАСОВАНО

Директор МОАУ СОШ №11

Алиязров ИТ



СОГЛАСОВАНО

Директор МОАУ Батырская гимназия

Каримова А.И.



СОГЛАСОВАНО

Директор МОАУ СОШ №14

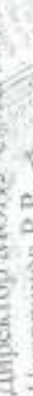
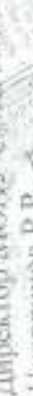
Нуртдинов Р.Р.



СОГЛАСОВАНО

Директор МОАУ СОШ №14

Нуртдинов Р.Р.



СОГЛАСОВАНО

Директор МОАУ СОШ №16

Рахматуллин О.В.



СОГЛАСОВАНО

Директор МОАУ СОШ №9

Габдрахманова Р.Д.



ПРИМЕРНОЕ 4-Х НЕДЕЛЬНОЕ МЕНЮ  
ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ

Г. НЕФТЕКАМСК

2023/2024 УЧЕБНЫЙ ГОД

ВОЗРАСТ С 11 ДО 18 ЛЕТ

1 СМЕНА

ОСЕННЕ-ЗИМНИЙ СЕЗОН



СОТЛАСОВАНО

Директор МОУ ЧОУРГАЗ Директор МОУ/СОШ №1  
Черепанов Е.А. Кривошапкин В.В.

СОТЛАСОВАНО

Директор МОУ/СОШ №3  
Кривошапкин В.В.

СОТЛАСОВАНО

Директор МОУ/СОШ №11 Директор МОУ/СОШ №11  
Акмантурдинов Н.Х. Ахметов И.Т.

СОТЛАСОВАНО

Директор МОУ/СОШ №11  
Ахметов И.Т.

СОТЛАСОВАНО

Директор МОУ/СОШ №6  
Ахметов И.Т.

МО СОТЛАСОВАНО

Содиректор МОУ/СОШ №9  
Минигалиев Р.Д.

СОТЛАСОВАНО

Директор МОУ/СОШ №14  
Нурлинов Р.В.

СОТЛАСОВАНО

Директор МОУ/СОШ №16  
Петропавлов О.В.

СОТЛАСОВАНО

Директор МОУ/Лицей №1  
Тупеев И.Ю./Ю.Ю.А.В.

СОТЛАСОВАНО

Директор МОУ/СШ имени №1  
Мусин И.А.

СОТЛАСОВАНО

Директор МОУ/Бакирская гимназия  
Капринова А.Н.

Наименование блюда	Выход	Кол-во	Наименование продукта	Кол-во на порцию	Общее кол-во
<b>Мл. 1 смена</b>					
<b>Завтрак</b>					
Хлеб ржаной обдирный обогащенный (для дет	50	1	Хлеб ржаной обдирный обогащенный (для дет	0,050000	0,050
Чай с сахаром (2-й вариант) 200г	200	1	Вода , кг..	0,027000	0,027
			Вода , кг..	0,175000	0,175
			Сахар, кг	0,010000	0,010
			Чай высшего или 1 сорта, кг..	0,000500	0,001
Булочка домашняя 60г	60	1	Вода , кг..	0,017000	0,017
			Дрожжи сухие, кг	0,000250	0,000
			Масло растительное, кг..	0,009000	0,009
			Мука пшеничная в/с, кг	0,041000	0,041
			Сахар, кг	0,009000	0,009
			Соль поваренная йод, кг, кг	0,000400	0,000
			Яйца куриные , шт 50г	0,024000	0,024
Каша из хлопьев овсяных "Геркулес" жид	185/5	1	Вода , кг..	0,053700	0,054
			Крупа геркулес, кг	0,028700	0,029
			Масло сливочное 72,5% жирности, кг	0,005000	0,005
			Молоко, кг..	0,109200	0,109
			Сахар, кг	0,004600	0,005
<b>Обед</b>					
Салат витаминный 60г	60	1	Вода , кг..	0,003000	0,003
			Капуста свежая, кг	0,030000	0,030
			Лимонная кислота, кг	0,000080	0,000
			Масло растительное, кг..	0,008000	0,008
			Морковь свежая, кг	0,019500	0,020
			Сахар, кг	0,003000	0,003
			Яблоки, кг	0,014000	0,014
Компот из свежих яблок витаминизирован	200	1	Аскорбиновая кислота, г	0,018200	0,018
			Вода , кг..	0,163000	0,163
			Лимонная кислота, кг	0,000200	0,000
			Сахар, кг	0,012000	0,012
			Яблоки, кг	0,045455	0,045
Хлеб пшеничный обогащенный (для дет	65	1	Хлеб пшеничный обогащенный (для детского	0,065000	0,065
Макаронные изделия отварные 150г	150	1	Вода , кг..	0,000153	0,000
			Макаронные изделия, кг	0,051100	0,051
			Масло сливочное 72,5% жирности, кг	0,006000	0,006
			Соль поваренная йод, кг, кг	0,001533	0,002
Рассольник ленинградский на курином б	200/5	1	Бульон куриный, кг	0,150000	0,150
			Картофель вакуумированный, кг	0,080000	0,080
			Крупа перл. вая, кг	0,004000	0,004
			Лук свежий, кг	0,005000	0,005
			Масло растительное, кг..	0,004000	0,004
			Морковь свежая, кг	0,010000	0,010
			Огурцы конс.3л, кг	0,013000	0,013
			Сметана, кг..	0,008000	0,008
			Соль поваренная йод, кг, кг	0,002000	0,002
Фрикассе из курицы 90г	90	1	Лук свежий, кг	0,008700	0,009
			Масло сливочное 72,5% жирности, кг	0,002600	0,003
			Молоко, кг..	0,040000	0,040
			Мука пшеничная в/с, кг	0,005300	0,005
			Соль поваренная йод, кг, кг *	0,000500	0,001
			Цыплята-бройлер (охлажденные), кг	0,078000	0,078

• Технологические карты

№	Наименование раздела	Перечень технологических карт
1	Холодные блюда и закуски	Салат из капусты белокачанной со свеклой и морковью
		Салат из капусты белокачанной с морковью
		Салат из капусты белокачанной
		Салат из свеклы с яблоками
		Огурцы свежие
		Помидоры свежие
		Салат из моркови
		Салат из моркови и яблок
		Салат Ароматный
		Винегрет
		Салат витаминный
Салат из свеклы отварной		
2	Супы	Борщ с капустой и картофелем со сметаной с птицей
		Элеш (Башкирская кухня)
		Борщ с капустой и картофелем на мясном бульоне со сметаной
		Борщ на мясном бульоне со сметаной
		Суп Любительский
		Суп Любительский на курином бульоне
		Суп картофельный с бобовыми на курином бульоне
		Свекольник на мясном бульоне со сметаной
		Суп крестьянский с крупой на мясном бульоне со сметаной (пшено)
		Суп-лапша домашняя на курином бульоне
		Суп-лапша домашняя на мясном бульоне
		Суп-лапша домашняя с мясом говядины
		Суп картофельный с лапшой домашней с курицей
		Суп куллама по-деревенски на курином бульоне
		Суп из овощей на мясном бульоне со сметаной
		Суп из овощей со сметаной
		Рассольник домашний на курином бульоне со сметаной
		Рассольник домашний на мясном бульоне со сметаной
		Щи из свежей капусты с картофелем на курином бульоне со сметаной
		Щи из свежей капусты с картофелем на мясном бульоне со сметаной
3	Блюда из рыбы	Биточки (котлеты) рыбные с соусом томатным
		Рыба (минтай), тушеная в томате с овощами
		Рыба (минтай), запеченная с картофелем по-русски

4	Блюда из мяса	Плов из отварной говядины Капуста тушеная с мясным фаршем Макаронник с мясом Азу Кулеш с мясом Жаркое по-домашнему Гуляш из отварного мяса Тефтели с рисом в томатном
5	Блюда из птицы	Котлеты из птицы Плов из птицы Птица, тушеная в соусе с овощами Птица тушеная
6	Блюда из картофеля и овощей	Пюре картофельное Капуста тушеная Картофель отварной
7	Блюда из круп	
8	Блюда из круп макаронных изделий	Макаронные изделия отварные Рис отварной Каша жидкая молочная из манной крупы Каша жидкая молочная из рисовой крупы Каша молочная из пшеничной крупы Артек Каша пшенная молочная жидкая Каша рассыпчатая из гречневой крупы Каша Дружба Каша из хлопьев овсяных Геркулес
9	Блюда из яиц	Омлет натуральный
10	Блюда из творога	Запеканка из творога со сгущенным молоком
11	Соусы	Соус томатный Соус сметанный
12	Мучные кулинарные изделия	Булочка Российская Булочка Ванильная Шанежка наливная Шанежка с картофелем Тесто дрожжевое Пирожки печеные с повидлом Ватрушка с повидлом Булочка домашняя Плошки московские Булочка дорожная
13	Сладкие и горячие напитки	Какао с молоком Чай с сахаром Компот из свежих яблок Инстантный витаминизированный напиток

**ЖУРНАЛ**  
**учета калорийности**  
**(накопительная ведомость)**

**МОАУ СОШ №16**

**Организатор питания**  
**ООО «Гранд-Питание»**

Начат «02» сентября 2022 г.

Окончен «    »      202   г.

Утверждаю

Директор МОАУ СОШ №16

О.В.Разорвина

Приказ № 3/8 от 31.08.2023г.



График

приема пищи в столовой обучающимися МОАУ СОШ № 16  
на 2023-2024 учебный год (понедельник)

Время приема пищи	Завтрак	Обед	Полдник (уплотненный)
09.15	1а, 1б, 1в, 2б, 2г, 3а, 3б		
10.10	4а, 4б, 4в, 5а, 5б, 5в		
11.05	8а, 8б, 8в, 9а, 9б, 9в, 10а, 11а		
12.00		ОВЗ, инвалиды	
12.50		ОВЗ	
13.40	2а, 2в, 3в	ОВЗ	
14.35			6а, 6б, 6в, 6г, 7а, 7б, 7в

График

приема пищи в столовой обучающимися МОАУ СОШ № 16  
на 2023-2024 учебный год (вторник-пятница)

Время приема пищи	Завтрак	Обед	Полдник (уплотненный)
09.20	1а, 1б, 1в		
09.30	2б, 2г, 3а, 3б		
10.25	4а, 4б, 4в, 5а, 5б, 5в		
11.20	8а, 8б, 8в, 9а, 9б, 9в, 10а, 11а		
12.15		ОВЗ, инвалиды	
13.05		ОВЗ	
13.55	2а, 2в, 3в	ОВЗ	
14.50			6а, 6б, 6в, 6г, 7а, 7б, 7в

# Гигиенический журнал

(сотрудники)

МОАУ СОШ №16

Организатор питания

ООО «Гранд-Питание»

Начат « 07 » ноября 2022 г.

Окончен «    »    2022 г.



**Журнал**  
**Учета температурного**  
**режима холодильного**  
**оборудования**  
**МОАУ СОШ №16**

**Организатор питания**  
**ООО «Гранд-Питание»**

Начат « 01 » сентября 2022 г.

Окончен « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

## Журнал

КОНТРОЛЯ за температурным и влажным  
режимом хранения пищевых продуктов

(склад сухих продуктов; муки; склад овощей)

МОАУ СОШ №16

ООО «Гранд-Питание»

Начат: «19» сентября 2021 г.

Окончен: «  »    20   г.

ЖУРНАЛ  
бракеража готовой  
кулинарной продукции  
МОАУ СОШ №16

Организатор питания  
ООО «Гранд-Питание»

Начат: « 02 » сентября 2022 г.

Окончен: « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_ г.

# Журнал

бракеража пищевых продуктов  
и продовольственного сырья

МОАУ СОШ №16

Организатор питания

ООО «Гранд-Питание»

Начат « 01 » ноября 2022 г.

Окончен « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2022 г.

# Журнал

контроля качества сырых  
скоропортящихся продуктов

МОАУ СОШ №16

организатор питания

ООО «Гранд-Питание»

Напечатано: « 26 » \_\_\_\_\_ 2023 г.

Окончено: « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_ г.

ООО «Гранд-Титаник»  
МОСКВА СОВ № 16

**ВЕДОМОСТЬ**  
**контроля за рационом питания**  
с 04 декабря 2023 по \_\_\_\_\_

## БОЙОРОК

## ПРИКАЗ

3 август 2023 й.

№ *291*

3 августа 2023г.

### О создании бракеражной комиссии на 2023-2024 учебный год

В соответствии СанПин 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", «Положения о бракеражной комиссии Муниципального общеобразовательного автономного учреждения средняя общеобразовательная школа № 16 городского округа город Нефтекамск Республики Башкортостан», с целью контроля приготовления пищи, качества готовой продукции в столовой школы, п р и к а з ы в а ю:

1. Создать бракеражную комиссию на 2023-2024 учебный год в составе:

Председатель комиссии:

Разорвина О.В.- директор МОАУ СОШ №16;

Члены комиссии:

Л.Р.Гильмутдинова – делопроизводитель, ответственный за организацию горячего питания;

А.Б.Мухитова – фельдшер школы (по согласованию);

А.М. Рагозина – заведующая производством пищеблока (по согласованию);

Л.В. Максимова – представитель родительской общественности (по согласованию);

Е.А.Желенкова - представитель родительской общественности (по согласованию);

А.И.Садыкова - представитель родительской общественности (по согласованию).

2. Бракеражной комиссии осуществлять ежедневный контроль качества готовых блюд, фиксировать результаты бракеража в учетных документах: в журнале бракеража готовой кулинарной продукции и акте (при выявлении брака).

3. Назначить ответственным лицом за ведение бракеражного журнала делопроизводителя Гильмутдинову Л.Р.

4. Возложить ответственность за отбор суточной пробы на Мухитову А.Б., фельдшера школы (по согласованию).

5. Утвердить график проведения бракеража родителями.

6. Секретарю руководителя Исламовой Л.Г. ознакомить с приказом ответственных работников под подпись и разместить приказ на информационном стенде и официальном сайте МОАУ СОШ № 16.

Директор

Л.Р. Гильмутдинова

А.Б. Мухитова

А.М.Рагозина

О.В.Разорвина

Л.В.Максимова

Е.А.Желенкова

А.И.Садыкова

Л.Г.Исламова



Утверждаю

Директор МОАУ СОШ№16

*О.В.Разорвина*

Пр.№ *291* от «*03*» . *08* . 2023г.

График  
проведения бракеража родителями в столовой МОАУ СОШ№16  
на 2023-2024 учебный год

Ф.И.О. родителя	Сроки проведения бракеража
Садыкова Альфия Иркеновна	сентябрь, декабрь, март
Максимова Лариса Витальевна	октябрь, январь, апрель
Желенкова Елена Александровна	ноябрь, февраль, май

Ответственный за организацию горячего питания *Л.Р.Гильмутдинова*



**График дежурства педагогов в школьной столовой на 2023- 2024 учебный год.**

№ п/п	Дата дежурства		Ф.И.О. педагога
1	04-08.09	18.03 – 22.03	Шипаева Т.В.
2	11-12.09	01.04 -05-06	Гордеева О.А.
3	18 – 22.09	08.04 – 12.04	Фазлиева Р.Х.
4	25-26.09	15.04 – 19.04	Соломенникова Ю.В.
5	02- 06.10	22.04 – 26.04	Усманова Д.Б.
6	09 - 13.10	29.04 - 03.05	Вакилова Л.М.
7	16.10- 20.10	06.05- 10.05	Иляева О.А.
8	23 - 27.10	13.05 - 17.05	Шакирова Г.Р.
9	07.11 – 11.11	20.05 – 25.05	Хаматханова Р.Ф.
10	13.11 – 17.11		Адылшина Ю.В.
11	20.11 – 24.11		Зайниева А.Р.
12	20.11 – 24.11		Кабирова Е.Г.
13	27.11- 01.12		Сенокосова И.Г.
14	04.12 -08.12		Юсупова Г.В.
15	11.12 -15.12		Нурисламов С.Н.
16	18.12 – 22.12		Сафиуллина Г.С.
17	25.12 -29.12		Завьялова Н.Н.
18	09.01 – 12.01		Мухарицына М.В.
19	15.01 – 19.01		Галиева Г.Р.
20	22.01 – 23.01		Халикова Л.Ф.
21	29.01 – 02.02		Ачетдинова И.Г.
22	05.02- 09.02		Султаньярова Л.Р.
23	12.02 – 16.02		Петрова И.Г.
24	19.02 -22.02		Цедилкина И.В.
25	26.02 -01.03		Рубцова Т.В.
26	04.03 -07.03		Усманова Д.Б.
27	11.03 -15.03		Аскарова Л.Г.

Заместитель директора по ВР



Г.С.Сафиуллина

**ПРОГРАММА  
ПО СОВЕРШЕНСТВОВАНИЮ  
СИСТЕМЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ  
В МОАУ СОШ №16**

**Цель** плана мероприятий по совершенствованию организации питания обучающихся:

1. *Создание условий, способствующих укреплению здоровья, формированию навыков правильного здорового питания, совершенствование форм организации горячего питания.*
2. *Обеспечение 100% охвата школьников рациональным и сбалансированным горячим питанием в целях сохранения и укрепления здоровья и профилактики заболеваний.*

**ЗАДАЧИ:**

1. *Способствовать формированию правильного представления о здоровом питании.*
2. *Добиваться увеличения охвата обучающихся горячим питанием.*
3. *Совершенствовать формы организации питания.*
4. *Обеспечивать благоприятные условия для качественного образовательного процесса.*

**Участники реализации плана мероприятий:**

**Администрация:**

- контроль за организацией питания и качеством пищи
- контроль охвата питанием в школе
- коллективные социологические исследования;
- пропаганда санитарно-гигиенических знаний и ЗОЖ среди участников образовательного процесса

**Педагогический коллектив:**

- контроль охвата питанием в классе;
- индивидуальные беседы с обучающимися и родителями, отказывающимися от питания;
- пропаганда здорового образа жизни

**Медицинский работник:**

- уроки здоровья
- индивидуальные беседы
- контроль за здоровьем обучающихся
- контроль за состоянием столовой и пищеблока

**Ответственный по питанию:**

- контроль охвата питанием в школе;
- ведение нормативной документации для различных категорий льготников;
- санитарно-гигиеническое просвещение
- контроль за состоянием столовой и пищеблока

## ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ РАБОТЫ

### Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение

<i>№</i>	<i>Основные мероприятия</i>	<i>Срок</i>	<i>Исполнители</i>
1.	Организационные совещания - организация питания обучающихся, обеспечение питания детей из социально незащищённых семей; - организация дежурства и обязанности дежурного учителя и учащихся в столовой; - организация питьевого режима обучающихся	Сентябрь, январь	Ответственный по питанию
2.	Издание приказа по организации горячего питания в школе	Сентябрь	Директор школы, Ответственный по питанию
3.	Совещание классных руководителей по организации горячего питания	Сентябрь, январь	Ответственный по питанию
4.	Совещание при директоре по вопросам организации и развития школьного питания	Январь, апрель	Директор школы, Ответственный по питанию
5.	Осуществление ежедневного контроля за работой столовой	В течение года	Администрация, бракеражная комиссия

### Методическое обеспечение

<i>№</i>	<i>Основные мероприятия</i>	<i>Срок</i>	<i>Исполнители</i>
1.	Организация консультаций для классных руководителей 1-11 классов: • культура поведения обучающихся во время приема пищи, • соблюдение санитарно-гигиенических требований • организация горячего питания – залог сохранения здоровья	В течение года	Ответственный по питанию
2.	Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания	В течение года	Администрация, Ответственный по питанию
3.	Совершенствование нормативно-правовой базы, методической и технологической документации по организации школьного питания	В течение года	Администрация

**Работа по воспитанию культуры питания среди обучающихся**

<i>№</i>	<i>Основные мероприятия</i>	<i>Срок</i>	<i>Исполнители</i>
1.	Проведение классных часов по темам: <ul style="list-style-type: none"><li>• режим дня и его значение;</li><li>• культура приема пищи;</li><li>• острые кишечные заболевания и их профилактика</li></ul>	Сентябрь, ноябрь, март	Классные руководители, медицинский работник
2.	Цикл бесед «Азбука здорового питания»	1 раз в четверть	Классные руководители
3.	Работа по оздоровлению обучающихся в летний период (каникулярное время)	Ноябрь, январь, март, июнь	Заместитель директора по ВР, начальник лагеря с дневным пребыванием обучающихся
4.	Акция «Поставь оценку блюду»	Февраль	Ответственный по питанию, классные руководители
5.	Размещение информации об организации школьного питания на сайте	Постоянно	Ответственный по питанию, ответственный за сайт

**Работа с родителями по вопросам организации школьного питания**

<i>№</i>	<i>Основные мероприятия</i>	<i>Срок</i>	<i>Исполнители</i>
1	Проведение классных родительских собраний по темам: <ul style="list-style-type: none"><li>• совместная работа семьи и школы по формированию здорового образа жизни. Питание обучающихся.</li><li>• профилактика желудочно-кишечных заболеваний и инфекционных, простудных заболеваний</li></ul>	1 раз в семестр	Классные руководители

**Организация работы по улучшению материально-технической базы столовой, расширению сферы услуг для обучающихся и родителей**

<i>№</i>	<i>Основные мероприятия</i>	<i>Срок</i>	<i>Исполнители</i>
1.	Приобретение нового оборудования для школьной столовой	В течение года	Администрация
2.	Организация питьевого режима	Постоянно	Администрация
3.	Проведение дегустаций школьного питания для родителей	Ежемесячно	Администрация

Согласовано с Советом  
родителей МОАУ СОШ №16  
Протокол №4 от 12.03.2021г.

Согласовано с Советом  
обучающихся МОАУ СОШ №16  
Протокол №5 от 12.03.2021г.

Утверждаю  
Директор МОАУ СОШ №16  
*О.В.Разорвина*  
Приказ №081 от 12.03.2021г.



**ПОЛОЖЕНИЕ  
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ  
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО  
АВТОНОМНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ  
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №16  
ГОРОДСКОГО ОКРУГА ГОРОД НЕФТЕКАМСК  
РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН**

Рассмотрено и принято  
на заседании  
педагогического совета  
протокол №10 от 11 марта 2021г.

Согласовано с Советом  
Работников МОАУ СОШ № 16  
протокол № 4 от 12.03.2021 года

Утверждено  
Директор МОАУ СОШ № 16  
*О.В. Разорвина*  
Приказ № 081 от 12.03.2021 года



**ПОЛОЖЕНИЕ  
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ  
В МУНИЦИПАЛЬНОМ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ  
АВТОНОМНОМ УЧРЕЖДЕНИИ  
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 16  
ГОРОДСКОГО ОКРУГА ГОРОД НЕФТЕКАМСК  
РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН**

Рассмотрено и принято  
на заседании  
педагогического совета  
работников МОАУ СОШ № 16  
Протокол №10 от 11.03. 2021г.

## БОЙОРОК

## ПРИКАЗ

3 август 2023 й.

№ 182

3 августа 2023 г.

### О назначении ответственного за организацию горячего питания на 2023-2024 учебный год

На основании Устава МОАУ СОШ №16, в связи с необходимостью организации горячего питания обучающихся в школьной столовой в 2023-2024 учебном году п р и к а з ы в а ю:

1. Назначить делопроизводителя Гильмутдинову Л.Р., ответственным лицом:

- за организацию питания обучающихся;
- за подачу в пищеблок школы обоснованной заявки в соответствии с количеством обучающихся, оплативших стоимость питания;
- за организацию питьевого режима обучающихся;
- за обработку столов в обеденном зале;
- за обработку кулера для воды;
- за формирование списков обучающихся из многолетних и малообеспеченных семей для предоставления им льготного и бесплатного питания, за правильное ведение документации и своевременное предоставление отчетности по питанию в МКУ УО;
- за внесение данных в АИС "Образование".

Директор



О.В.Разорвина

Л.Р. Гильмутдинова



## ДОЛЖНОСТНАЯ ИНСТРУКЦИЯ Заведующего производством (шеф-повара)

### I ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Заведующий производством (шеф-повар) назначается и освобождается от должности руководителем. В период отпуска и временной нетрудоспособности заведующего производством (шеф-повара), его обязанности могут быть возложены на наиболее подготовленного повара. Временное исполнение обязанностей в этих случаях осуществляется на основании приказа руководителя, изданного с соблюдением требований законодательства о труде.
2. Заведующий производством (шеф-повар) должен, как правило, иметь высшее или среднее профессиональное образование и стаж работы по профилю в системе общественного питания не менее 3 лет или среднее профессиональное образование и стаж работы по профилю в системе общественного питания не менее 5 лет.
3. Заведующий производством подчиняется непосредственно руководителю структуры общественного питания (РСОП).
4. Заведующему производством непосредственно подчиняются работники пищеблока:
  - повара и кухонные рабочие.
5. Заведующий производством обязан правильно организовать работу персонала пищеблока: поваров и кухонных работников;
6. Заведующий производством является материально-ответственным лицом и несет полную материальную ответственность за полученные продукты питания, их правильное расходование, за другие материальные ценности, поступающие в пищеблок;
7. Заведующий производством (шеф-повар) должен знать:
  - санитарные нормы и правила;
  - постановления, распоряжения, приказы, другие руководящие и нормативные документы вышестоящих органов, касающиеся организации общественного питания;
  - организацию и технологию производства; ассортимент и требования к качеству блюд и кулинарных изделий;
  - основы рационального и диетического питания;
  - порядок составления меню;
  - правила учета и нормы выдачи продуктов;
  - нормы расхода сырья и полуфабрикатов;
  - калькуляцию блюд и кулинарных изделий; стандарты и технические условия на продовольственные товары, сырье и полуфабрикаты;
  - правила и сроки хранения готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов;
  - виды технологического оборудования, принципы работы, технические характеристики и условия его эксплуатации;
  - правила по охране труда и пожарной безопасности.
8. В своей деятельности заведующий производством (шеф-повар) должен руководствоваться:
  - санитарными нормами и правилами, регулирующими требования к организации общественного питания;
  - техническими регламентами таможенного союза;
  - руководящими документами Правительства Российской Федерации, Правительства Республики Башкортостан и органов управления образования всех уровней по вопросам организации питания обучающихся и воспитанников;
  - технологическими картами, меню-раскладками, меню-требованиями, сборниками технологических нормативов и рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания;
  - административным, трудовым и хозяйственным законодательством;
  - правилами и нормами охраны труда, техники безопасности и противопожарной защиты.

### II ДОЛЖНОСТНЫЕ ОБЯЗАННОСТИ

Заведующий производством (шеф-повар) несет персональную ответственность за выпуск продукции горячего питания в соответствии с требованиями заказчика, определенными в условиях заключенных контрактов и **ОБЕСПЕЧИВАЕТ:**

- своевременное составление заявок на продовольственные и непродовольственные товары;
- приемку продуктов питания и непродовольственных товаров только при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность в соответствии с действующими требованиями;
- приемку продуктов питания только с ярлыками, маркировками и этикетками, оформленными в соответствии с ТР ТС и содержащими всю необходимую информацию;
- хранение продуктов питания в соответствии с нормами и правилами, с соблюдением правил товарного соседства продуктов питания, соблюдение температурного режима в складских помещениях и холодильниках в соответствии с маркировкой и требованиями производителя, обеспечивает хранение ярлыков и других документов до конца реализации продукции;



- наличие технологических карт на блюда, приготовляемые в пищеблоке;
- приготовление блюд в строгом соответствии с технологическими картами;
- соблюдение правильности технологического процесса при приготовлении блюд;
- своевременное снятие бракеража готовой пищи членами бракеражной комиссии с занесением соответствующей отметки в «Журнал бракеража готовой продукции»;
- заполнение всех утвержденных журналов в соответствии с санитарными нормами и правилами;
- санитарное состояние пищеблока в соответствии с требованиями санитарных норм и правил;
- соблюдение санитарно-эпидемиологического режима в соответствии с требованиями санитарных норм и правил;
- соблюдение правил личной гигиены сотрудниками пищеблока;
- своевременное прохождение сотрудниками пищеблока периодических медицинских осмотров;
- соблюдение в пищеблоке требований охраны труда, противопожарной безопасности;
- приготовление блюд строго в соответствии с ежедневным меню, меню-раскладкой;
- температуру подачи готовых блюд в соответствии с санитарными правилами;
- режим мытья кухонной и столовой посуды в соответствии с санитарными правилами;
- наличие и использование маркировки на инвентаре, кухонной посуде, производственной мебели в соответствии с санитарными нормами и правилами;
- контроль за работоспособностью технологического, холодильного оборудования, за соблюдением температурного режима холодильного оборудования. В случае неполадок оборудования заведующий производством немедленно сообщает руководству об этом;
- контроль за состоянием кухонного инвентаря и его соответствием санитарным нормам и правилам.
- соответствие фактического ежедневного меню Примерному меню, согласованному Заказчиком.

### III. ПРАВА

Заведующий производством (шеф-повара) имеет право в пределах своей компетенции:

- присутствовать при любых технологических процессах в пищеблоке;
- давать обязательные распоряжения работникам пищеблока.

Принимать участие в:

- разработке любых управленческих решений, касающихся работы пищеблока;
- в переговорах с партнерами по организации работы пищеблока;
- подборе и расстановке кадров;

Вносить предложения:

- о начале, прекращении или приостановлении конкретных проектов по работе пищеблока;
- о поощрения, моральном и материальном стимулировании работников пищеблока;
- по совершенствованию работы пищеблока и организации технологического процесса;
- запрашивать у руководства, получать и использовать информационные материалы и нормативно-правовые документы, необходимые для исполнения своих должностных обязанностей;
- для контроля и внесения корректив в рабочую документацию работников пищеблока;

Контролировать и оценивать

ход и результаты работы пищеблока.

### IV ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение без уважительных причин Правил внутреннего трудового распорядка пищеблока, законных распоряжений руководителя и иных локальных нормативных актов, должностных обязанностей, установленных настоящей Инструкцией, в том числе за неиспользование прав, предоставленных настоящей Инструкцией, приведшее к дезорганизации технологического или образовательного процесса, заведующий производством (шеф-повар) несет дисциплинарную ответственность в порядке, определенном трудовым законодательством. За грубое нарушение трудовых обязанностей в качестве дисциплинарного наказания может быть применено, увольнение.

2. За нарушение правил пожарной безопасности, охраны труда, санитарно-гигиенических правил организации работы столовой (пищеблока) заведующий производством (шеф-повар) привлекается к административной ответственности в порядке и в случаях, предусмотренных административным законодательством.

3. За виновное причинение помещениям или участникам образовательного, или иного процесса ущерба (в том числе морального) в связи с исполнением (неисполнением) своих должностных обязанностей, а также неиспользование прав, предоставленных настоящей Инструкцией, заведующий столовой несет материальную ответственность в порядке и в пределах, установленных трудовым и (или) гражданским законодательством.

4. Заведующий производством (шеф-повар) несет персональную ответственность за своевременное прохождение медицинских осмотров, а также гигиеническое обучение всех работников пищеблока в соответствии с законодательством РФ.

С инструкцией ознакомлен и согласен:

Павел Рогожинский В.И.

12 января 2023г.



Утверждаю:  
Генеральный директор  
ООО «ГРАНД-ПИТАНИЕ»  
Р.Н.Минязов  
« 01 » 01 2023г.

## ДОЛЖНОСТНАЯ ИНСТРУКЦИЯ Повара

### 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

- 1.1. Настоящая должностная инструкция определяет обязанности, права и ответственность повара.
- 1.2. Повар непосредственно подчиняется заведующему производством (шеф-повару)
- 1.3. Руководствуется в своей работеследующими документами:
  - Постановлениями, распоряжениями, инструкциями, и приказами, другими распорядительными нормативными документами вышестоящих органов и организаций, касающиеся организации питания.
  - Действующими санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами по организации питания в образовательных учреждениях и организациях общественного питания.
  - Сборниками технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для образовательных учреждений, школ интернатов, детских оздоровительных учреждений.
- 1.4. Повар должен знать:
  - Должностную инструкцию, правила внутреннего трудового распорядка организации, локальные нормативные акты предприятия.
  - Организацию и технологию производства.
  - Требования к качеству блюд и кулинарных изделий.
  - Правила и сроки хранения готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов. Калькуляцию блюд, нормы расхода сырья и полуфабрикатов.
  - Виды технологического оборудования, принципы работы, технологические характеристики и условия их эксплуатации.
  - Правила охраны труда и техники безопасности при работе с оборудованием столовой, правила пожарной безопасности.
  - Инструкции по самоконтролю за состоянием здоровья.

### 2. ДОЛЖНОСТНЫЕ ОБЯЗАННОСТИ

- 2.1. Повар должен добросовестно выполнять все требования к организации процесса питания:
  - Маркировать технологическое оборудование, инвентарь, посуду, тару в соответствии с санитарными правилами для сырых и готовых продуктов.
  - Получать продукты питания и непродовольственные товары только с документами, подтверждающими качество и безопасность. Повар обязан заказывать и принимать продукты по меню - раскладке на завтрашний день, ежедневно утром подробно знакомиться с меню - раскладкой на день, изучив количество питающихся, развесить продукты на каждый прием пищи в отдельную тару. Приготовление блюд в строгом соответствии с технологическими картами.
  - Выдачу готовой пищи осуществлять только после снятия пробы ответственным лицом, с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд и соответствующей записи в бракеражном журнале готовых блюд.
  - Ежедневно вести отборсуточной пробы готовой продукции. Вести отчетную документацию (журналы, приказы) в соответствии с санитарными нормами и правилами.
  - Соблюдать соответствие веса порционных блюд выходу блюда, указанному в меню-раскладке.
  - Повар обязан соблюдать при кулинарной обработке пищевых продуктов гигиенические требования к технологическим процессам приготовления блюд.
  - Повар отвечает за сохранность, правильность хранения и расходования продуктов.
  - Своевременно составляет заявки на продовольственные и непродовольственные товары.
  - Повар обязан соблюдать правила разделки и приготовления блюд.
  - Хранить продукты питания в соответствии с нормами и правилами соблюдения товарного соседства продуктов питания. Весь кухонный инвентарь хранить отдельно и применять строго по назначению.
  - Обеспечить работу технологического оборудования, исключая возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов.

- Применять моющие и дезинфицирующие средства обязательно в соответствии с инструкцией по режиму мытья посуды и обработки инвентаря (с учетом конкретного режима проводимой обработки).
- Хранить моющие и дезинфицирующие средства в строго отведенных местах.

### 3. ПРАВА

Имеет право вносить предложения по улучшению организации питания в учреждении.

### 4. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

- 4.1. Повар несет персональную ответственность за качество и соответствие приготовленных блюд меню – раскладке в соответствии с количеством питающихся.
- 4.2. Повар несет персональную ответственность за соблюдение технологии приготовления блюд и своевременную выдачу в соответствии с графиком выдачи.
- 4.3. Повар несет персональную ответственность (в т.ч. материальную) за хранение личных продуктов персонала в холодильниках столовой и в помещениях столовой.
- 4.4. Повар несет персональную ответственность за соблюдение режима питания.
- 4.5. Повар не имеет право использовать недоброкачественные продукты для приготовления блюд.
- 4.6. Повар несет персональную ответственность за выполнение правил техники безопасности.
- 4.7. Повар несет персональную ответственность за своевременное прохождение медицинских осмотров, а также гигиеническое обучение в соответствии с законодательством РФ.

С инструкцией ознакомлен

Фиррахов А 12/01/2023

(Расшифровка подписи, подпись, дата)



## **ДОЛЖНОСТНАЯ ИНСТРУКЦИЯ Кухонного рабочего**

Кухонный рабочий пищеблока подчиняется непосредственно заведующему столовой (шеф-повару).

Кухонный рабочий пищеблока должен руководствоваться:

- СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования";
- Уставом и Правилами внутреннего трудового распорядка общеобразовательного учреждения;
- приказами, инструкциями и распоряжениями по организации питания;
- правилами и нормами охраны труда и пожарной безопасности;
- порядком проведения эвакуации при возникновении чрезвычайной ситуации.

Кухонный рабочий должен знать:

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
- правила безопасного использования санитарно-технического оборудования;
- правила проведения уборки в рабочем помещении, безопасного пользования моющими средствами;
- общие правила и нормы охраны труда, производственной санитарии и противопожарной безопасности;
- основы гигиены;
- правила включения и выключения технологического оборудования;
- виды и концентрации, используемых моющих и дезинфицирующих средств.

### **II. ДОЛЖНОСТНЫЕ ОБЯЗАННОСТИ**

Кухонный рабочий выполняет следующие должностные обязанности:

- Отвечает за чистоту и порядок в пищеблоке и овощехранилищах, содержит в чистоте и порядке кухонный инвентарь и оборудование.
- Перебирает зелень, плоды, удаляет дефектные экземпляры, посторонние примеси.
- Доставляет овощи из овощехранилища, осуществляет первичную обработку овощей, доставляет полуфабрикаты и сырье из кладовой детского сада.
- Доставляет готовую пищу к раздаче, участвует в раздаче пищи.
- Моет бочки, поддоны, противни, разделочные доски и кухонный инвентарь (ножи, половники, терки, чайники, кастрюли) с применением моющих средств.
- Моет оборудование, инвентарь, ванны и пол в пищеблоке.
- Вместе с поварами участвует в генеральной уборке пищеблока.
- Содержит в надлежащей чистоте стеллажи, предназначенные для сушки бачков, поддонов, противней, разделочных досок и другого кухонного инвентаря.
- Собирает и утилизирует производственные отходы в специальные контейнеры, предназначенные для отходов.
- Очищает мусоросборники, промывает их дезинфицирующим раствором, собирает мусор и выносит его в специально отведенное для этого место.
- Чистит и дезинфицирует мойки, раковины и другое санитарно-техническое оборудование пищеблока.

- Обеспечивает качественное состояние кухонных помещений, оборудования и инвентаря, убирает закрепленные за ним помещения пищеблока (удаляет пыль, моет полы, стены, оконные рамы и стекла, шкафы, стеллажи).
- Соблюдает правила санитарии и гигиены в убираемых помещениях пищеблока, строго соблюдает правила личной гигиены, следит за своим внешним видом.
- Своевременно информирует своего непосредственного руководителя обо всех нарушениях и недостатках и принимает необходимые меры по их устранению.
- Кухонный рабочий несет персональную ответственность за своевременное прохождение медицинских осмотров, а также гигиеническое обучение в соответствии с законодательством РФ

### III. ПРАВА

Кухонный рабочий имеет право:

- На ежегодный отпуск, обеспечиваемый установлением предельной продолжительности рабочего времени - 28 календарных дней.
- При утрате трудоспособности – оплата больничного листа.
- На прохождение бесплатного ежегодного медицинского осмотра.
- На специальную одежду — костюмы, халаты.
- Вносить предложения руководству по улучшению организации и условий своего труда;
- Вносить предложения по совершенствованию работы, связанной с предусмотренными настоящей должностной инструкцией обязанностями

### IV. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

- За неисполнение (ненадлежащее исполнение) своих должностных обязанностей, предусмотренных данной должностной инструкцией кухонного рабочего, Правил внутреннего трудового распорядка, внутренних приказов и распоряжений руководителя несет дисциплинарную ответственность.
- Кухонный рабочий несет административную ответственность за нарушение правил пожарной безопасности, охраны труда, санитарно-гигиенических требований.
- За совершенные в процессе выполнения своей трудовой деятельности правонарушения несет ответственность в пределах, установленных действующим административным, уголовным и гражданским законодательством Российской Федерации; за причинение материального ущерба - в пределах, установленных действующим трудовым, уголовным и гражданским законодательством Российской Федерации:

Внесение изменений и дополнений в действующую должностную инструкцию производится в том же порядке, в котором принимается должностная инструкция.

Должностная инструкция вступает в силу с момента ее утверждения и действует до замены ее новой должностной инструкцией.

Факт ознакомления сотрудника с настоящей должностной инструкцией подтверждается подписью в экземпляре должностной инструкции, хранящемся у работодателя, а также в журнале ознакомления с должностными инструкциями.

С инструкцией ознакомлен

Иванова Е.И. 12.11.23

(подпись, расшифровка подписи, дата)

ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ «ГРАНД-ПИТАНИЕ»  
(ООО «ГРАНД-ПИТАНИЕ»)

УТВЕРЖДАЮ



Генеральный директор  
ООО «Гранд-питание»  
(Минязов Р.Н.)  
Ф.И.О.

4 07 8 августа 2023 г.

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ  
ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ  
ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ УСЛУГ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ  
С ПРИМЕНЕНИЕМ ПРИНЦИПОВ ХАССП**

Юридический адрес: 452683, Респ. Башкортостан, г.Нефтекамск, ул.Технабовская, д.3, кор.А

Единый перечень документов и информации по вопросам организации питания, подлежащий к размещению на официальном сайте общеобразовательной организации

№	Наименование блока	Наименование документа	Периодичность обновления
1.	Нормативно-правовые документы	-санитарные правила, регулирующие организацию питания школьников; - рекомендации Роспотребнадзора по организации питания школьников; - локальные акты общеобразовательной организации по организации горячего питания, в том числе порядок осуществления родительского контроля; порядок предоставления льготного питания, положение о бракеражной комиссии и др.	ежеквартально
2.	Организатор питания	- сведения о правовых основаниях оказания оператором питания услуг при аутсорсинге или поставку продуктов питания при оказании услуги; - общие сведения по оператору питания при применении аутсорсинга	в начале учебного года <i>(по мере необходимости)</i>
3.	Ответственные за организацию горячего питания	- обслуживающая организация (директор, заведующий производством, контакты); - ответственные за организацию горячего питания в общеобразовательной организации	в начале учебного года <i>(по мере необходимости)</i>
4.	Размер обеспечения горячего питания обучающихся льготных категорий, за родительскую плату	локальные акты общеобразовательной организации по организации горячего питания	в начале учебного года <i>(по мере необходимости)</i>
5.	Примерное меню	- примерные меню питания для учащихся 1 – 4 классов; - примерные меню питания для учащихся с ОВЗ и с инвалидностью; - примерные меню питания для учащихся из многодетных и малообеспеченных семей; - примерные меню питания для	ежеквартально

		учащихся 5 – 11 классов за родительскую плату; - примерное меню для обучающихся, нуждающихся в специализированном питании	
6.	Ежедневное меню	- утвержденное ежедневное меню; - фотография контрольного блюда на сайте	ежедневно
7.	График питания	график приема пищи по классам	в начале учебного года <i>(по мере необходимости)</i>
8.	Мероприятия по организации школьного питания	план мероприятий («дорожная карта») на учебный год	в начале учебного года <i>(по мере необходимости)</i>
9.	FOOD	электронная таблица унифицированной структуры в формате XLSX	ежедневно
10.	FINDEX	форма по заполнению сведений для формирования рейтинга общественной оценки школьного питания (файл <i>index.xlsx</i> )	в начале учебного года <i>(далее – по мере изменения информации)</i>
11.	Участие в школьной образовательной программе «Разговор о правильном питании»	сведения об участии общеобразовательной организации в мероприятиях, в конкурсах в рамках программы «Разговор о правильном питании»	Ежеквартально <i>(по мере участия)</i>
12.	Памятка родителям о необходимости здорового питания школьника. Рекомендации школьникам.	Памятка - листовка	в начале учебного года <i>(по мере необходимости)</i>
13.	Анкетирование	анкета «Питание глазами родителей», «Питание глазами обучающихся»	ежеквартально
14.	Телефон горячей линии	Телефон горячей линии Министерства образования и науки РБ по вопросам организации питания для школьников: +7 (347) 292-11-52, Телефон горячей линии муниципального образования	
15.	Способы оплаты	Информация для родителей о способах оплаты школьного питания	По мере необходимости
16.	ИНОЕ	на усмотрение общеобразовательной организации	



# Правильное питание - залог здоровья



Здоровье человека зависит от того, что он ест. Правильное питание обеспечивает организм всеми необходимыми веществами, укрепляет иммунитет и предотвращает развитие многих заболеваний.

### Аппетит

Чувство голода - сигнал организма о необходимости приема пищи. Не игнорируйте его, ешьте регулярно и небольшими порциями.

### Витамины

Витамины играют важную роль в обмене веществ и поддержании здоровья. Их можно получить из разнообразной пищи, особенно из овощей и фруктов.



### Здоровье человека

Здоровье человека зависит от многих факторов, включая питание, физическую активность и состояние окружающей среды. Правильное питание является одним из ключевых элементов здорового образа жизни.

### Питание и здоровье

Питание и здоровье неразрывно связаны. Правильное питание обеспечивает организм энергией и всеми необходимыми веществами, что способствует хорошему самочувствию и долголетию.

### Здоровье человека

Здоровье человека зависит от многих факторов, включая питание, физическую активность и состояние окружающей среды. Правильное питание является одним из ключевых элементов здорового образа жизни.



### Ваше питание - залог здоровья

Ваше питание - залог здоровья. Выбирайте качественные продукты, ешьте разнообразно и регулярно. Это поможет вам сохранить здоровье и vitality.

### Здоровье человека

Здоровье человека зависит от многих факторов, включая питание, физическую активность и состояние окружающей среды. Правильное питание является одним из ключевых элементов здорового образа жизни.

### Здоровье человека

Здоровье человека зависит от многих факторов, включая питание, физическую активность и состояние окружающей среды. Правильное питание является одним из ключевых элементов здорового образа жизни.