

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Основная общеобразовательная школа Энмелен»

**ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА
МУНИЦИПАЛЬНОГО БЮДЖЕТНОГО
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
«ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА СЕЛА ЭНМЕЛЕН»**

Адрес: 689275, Чукотский автономный округ, Провиденский район, с. Энмелен, д. 9

Телефон: 8(42735)2-92-49

Электронная почта:school-enmelen@yandex.ru

Содержание

№ п/п	Название раздела	Страница
1	Общие сведения об образовательной организации: -численность обучающихся по возрастным группам, в том числе численность льготной категории обучающихся	3
2	Состояние уровня охвата горячим питанием по возрастным группам обучающихся	3-4
3	Модель предоставления услуги питания:	4
4	Использование транспорта для перевозки пищевой продукции	4
5	Инженерное обеспечение пищеблока - водоснабжение - горячее водоснабжение - отопление - водоотведение - вентиляция помещений	4
6	Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока	5
7	Материально-техническое оснащение пищеблока	6
8	Характеристика помещения и оборудования	7-10
9	Характеристика помещения и оборудования столовой	11
10	Штатное расписание работников пищеблока	11
11	Форма организации питания обучающихся	11
12	Перечень нормативных и технологических документов	11-12
13	Приложение к паспорту пищеблока	13

1. Общие сведения об образовательной организации

Руководитель образовательной организации Родионова Людмила Андреевна
Ответственный за питание обучающихся замдиректора по УР Герасимова Ирина Александровна

Численность педагогического коллектива 9 чел.

Количество классов по уровням образования НОО - 3 класса-комплекта; ООО - 4к/к.

Количество посадочных мест 80

Площадь обеденного зала 53,7

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	1	9	9
2	2 класс	1	1	1
3	3 класс	1	5	5
4	4 классов	0	0	0
5	5 классов	1	9	9
6	6 классов	1	8	8
7	7 классов	1	9	9
8	8 классов	1	5	5
9	9 классов	0	0	0
	Всего:	7	46	46

2. Состояние уровня охвата горячим питанием по возрастным группам обучающихся

2.1 Охват одноразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся

№ п\п	Контингент по группам обучающихся	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием	
			Количество, чел.	% от числа обучающихся
1	Учащиеся 1-4 классов	-	-	-
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	-	-	-
2	Учащиеся 5-8 классов	-	-	-
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	-	-	-
	в т.ч. за родительскую плату	-	-	-
3	Учащиеся 9-11 классов	-	-	-
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	-	-	-
	в т.ч. за родительскую плату	-	-	-
4	Общее количество учащихся всех возрастных групп	-	-	-
	в том числе льготных категорий	-	-	-

2.2 Охват двухразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся

№ п/п	Контингент по группам обучающихся	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием	
			Количество, чел.	% от числа обучающихся
1	Учащиеся 1-4 классов	15	15	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	15	15	100
2	Учащиеся 5-8 классов	31	31	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	31	31	100
	в т.ч. за родительскую плату	-	-	-
3	Учащиеся 9-11 классов	0	0	0
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	46	46	100
	в том числе льготных категорий	46	46	100

3. Модель предоставления услуги питания

Модель предоставления питания	столовая на сырье
Оператор питания, наименование	---
Адрес местонахождения	---
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	---
Контактные данные: тел. / эл. почта	---
Дата заключения контракта	---
Длительность контракта	---

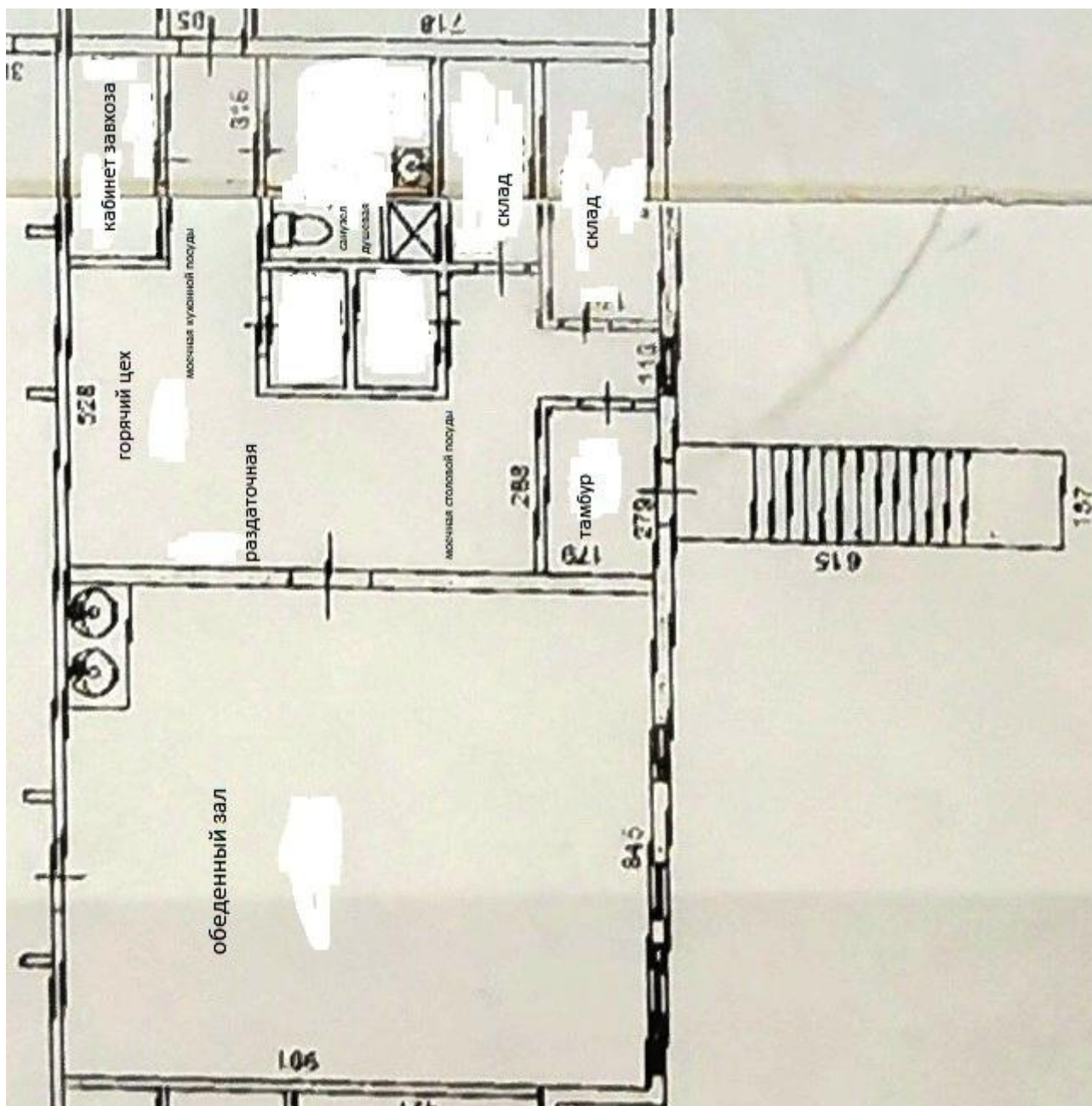
4. Использование транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	-
Принадлежность транспорта	Специализированный транспорт поставщиков продуктов питания
Условия использования транспорта	Доставка продуктов по предварительной заявке

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	водонагреватель
Отопление	централизованное
Водоотведение	централизованное
Вентиляция помещений	комбинированное

6. Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока



7. Материально-техническое оснащение пищеблока

Перечень помещений и их площадь м²
(перечень и площадь помещений в зависимости от модели предоставления питания)

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Площадь помещения м ²			
		Столовые школьно-базовые	Столовые, работающие на сырье	Столовые-догоготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения		10,66		
2	Производственные помещения		3,35		
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)		2,02		
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)		2,76		
2.3	Мясо-рыбный цех		9,83		
2.4	Догоготовочный цех		1,33		
2.5	Горячий цех		4,96		
2.6	Холодный цех		-		
2.7	Мучной цех		1,79		
2.8	Раздаточная		2,72		
2.9	Помещение для резки хлеба		1,8		
2.10	Помещение для обработки яиц		1,33		
2.11	Моечная кухонной посуды		1,50		
2.12	Моечная столовой посуды		3,16		
3	Комната для приема пищи (персонал)		-		

8. Характеристика помещения и оборудования

8.1 Характеристика технологического оборудования пищеблока

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Характеристика оборудования				
		Наименование оборудования	Кол-во	Год выпуска	Дата начала эксплуатации	% изношенности
1	Раздаточная	Мармит для первых блюд WELLS с прилавком для раздачи готовых блюд	1	-	2007	80
		Весы кухонные Galaxy GL 2804	1	2020	2021	0
		Стеллаж для хранения столовой посуды	1	2007	2007	80
		Холодильник Веко CSKB	1	2020	2021	0

		335M20W				
2	Горячий цех	Электрическая плита с стеклокерамикой Darina 4 конф.	1	2020	2021	0
		Электрическая плита Abat	1	2007	2007	95
		Стол разделочный	1	2007	2007	60
		Морозильная камера Бирюса, (ларь)	1		2009	90
3	Доготовочный цех	Стол	2	2007	2007	70
4	Помещение для резки хлеба	Шкаф для хлеба	1	2007	2007	70
		Стол для резки хлеба	1	2007	2007	70
5	Мучной цех	Стол	1	2007	2007	70
6	Овощной цех	Ванна секционная моечная цельнотянутая	1	2007	2007	70
7	Мясо-рыбный цех	Мясорубка Delonghi KMG 1200	1	2011	2012	80
		Морозильный ларь	1	2020	2021	5
	Помещение для обработки яиц	Стол разделочный	1	2007	2007	70
		Водонагреватель Zanussi	1	-	2020	10
8	Моечная кухонной посуды	Сушка для посуды	1	2007	2007	70
		Стеллаж для кухонной посуды и инвентаря	2	2007	2007	70
		Мойка для кухонного инвентаря	1	2007	2007	70
9	Моечная столовой посуды	Мойка 3-х секционная для столового инвентаря	1	2007	2007	70
		Сушка для посуды	1	2007	2007	70
		Стол предмоечный	1	2007	2007	70
		Стеллаж для столовой посуды	1	2007	2007	70
10	Складские помещения	Стеллаж	1	2007	2007	70
		Весы Тюмень	1	-	1984	100
		Морозильный ларь	1	-	2021	0
		Холодильник Бирюса	1		2020	10

8.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		Назначение	Марка	Производительность	Год выпуска	Срок службы	Сроки профилактического осмотра
Тепловое							
1	Мармит для первых блюд WELLS	Сохранение в горячем состоянии	WELLS	Время разогрева конфорок до	-	10 лет	1 раз в год

	прилавком для раздачи готовых блюд	блюд в наплитной посуде		рабочей температуры не более 15 минут			
2	Электрическая плита с стеклокерамической конф. Darina 4	Для приготовления пищи в наплитной посуде, для жарки и запекания	Darina	Мощность конфорки 3кВт	2021	10-15 лет	1 раз в год
3	Электрическая плита Abat	Для приготовления пищи в наплитной посуде, для жарки и запекания	Abat		2006		1 раз в год
Механическое							
1	Мясорубка Delonghi KMG 1200	Для измельчения мяса и рыбы	Delonghi KMG 1200	Производительность: 10 кг/ч	2011	8 лет	1 раз в год
2	Кухонный комбайн BOSH MCM 3401M	Для измельчения овощей	BOSH MCM 3401M	Производительность: 10 кг/ч	2021	8 лет	1 раз в год
Холодильное							
1	Холодильник Веко CSKB 335M20W	Для хранения суточной пробы	Веко CSKB 335M20 W	Объем составляет 129 литров	2020	12 лет	1 раз в год
2	Холодильник Бирюса	Для хранения гастрономии	Бирюса	Объем составляет 180 литров	2019	12 лет	1 раз в год
3	Морозильная камера Бирюса, (ларь)	Для охлаждения и длительного хранения продуктов	Бирюса, (ларь)	Объем морозильной камеры 420 л	2009	12 лет	1 раз в год
4	Морозильный ларьDerdy	Для охлаждения и длительного хранения продуктов	Derdy	Объем морозильной камеры 420 л	2021	12 лет	1 раз в год
Весозмерительное							
1	Весы кухонные Galaxy GL 2804	Для определения массы взвешиваемых блюд	Galaxy GL 2804	Наибольший предел взвешивания (весовая группа): 0-0.5 г	2011	7 лет	1 раз в год

2	Весы кухонные Galaxy GL 2804	Для определения массы взвешиваемых продуктов, сырья	Galaxy GL 2804	Наибольший предел взвешивания (весовая группа): 0-0.5 г	2011	7 лет	1 раз в год
3	Весы Тюмень	Для определения массы взвешиваемых продуктов	Тюмень	Наибольший предел взвешивания (весовая группа): 0-10 кг	1983	от 15 лет	

8.3 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
Тепловое							
1	Мармит для первых блюд WELLS с прилавком для раздачи готовых блюд	не имеется	нет	не проводился	2025	заведующий хозяйством	ежедневно
2	Электрическая плита с стеклокерамической поверхностью Darina 4 конф.	не имеется	нет	не проводился	2036	заведующий хозяйством	ежедневно
Механическое							
1	Мясорубка Delonghi KMG 1200	не имеется	нет	не проводился	2023	заведующий хозяйством	ежедневно
2	Кухонный комбайн BOSH MSM 3401M	не имеется	нет	не проводился	2030	заведующий хозяйством	ежедневно
Холодильное							
1	Холодильник Веко CSKB 335M20W	не имеется	нет	не проводился	2033	заведующий хозяйством	ежедневно

						ом	
2	Холодильник Бирюса	не имеется	нет	не проводился	2031	заведующий хозяйством	ежедневно
3	Морозильная камера Бирюса, (ларь)	не имеется	нет	не проводился	2022	заведующий хозяйством	ежедневно
4	Морозильный ларь Derdy	не имеется	нет	не проводился	2033	заведующий хозяйством	ежедневно
Весоизмерительное							
1	Весы кухонные Galaxy GL 2804	не имеется	нет	не проводился	--	заведующий хозяйством	ежедневно
2	Весы кухонные Galaxy GL 2804	не имеется	нет	не проводился	--	заведующий хозяйством	ежедневно
3	Весы Тюмень	не имеется	нет	не проводился	--	заведующий хозяйством	ежедневно

9. Характеристика помещения и оборудования столовой

9.1. Характеристика оборудования столовой (обеденный зал)

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой -, площадь М ²			
		Количество единиц оборудования	Дата его приобретения	% изношенности оборудования	Количество посадочных мест в столовой
1	Столы обеденные	23	2007	60	80
2	Стулья	55	2007	60	80
3	Раковины для мытья рук	2	2007	60	80
4	Электрополотенце для рук	1	2007	60	60

9.2. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Площадь (м ²)	Оборудование
1	Санузел/душевая/ шкаф для хранения уборочного инвентаря	8,6	Унитаз – 1 Раковина – 1 Шкаф – 1

10. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика персонала столовой					
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Зав. производством	0	0	0	0	0	0
2	Технолог	0	0	0	0	0	0
3	Повара	2	1	1	0	2г.6м.	имеется
4	Рабочие кухни (помощники повара)	1	1	1	0	7л.7м.	имеется

11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов

- самообслуживание

- шведский стол

- меню по выбору

12. Перечень нормативных и технологических документов:

1. Меню приготавливаемых блюд на 2021-2022 учебный год для организации питания детей возрастных категорий от 7 до 11 лет МБОУ «ООШ с. Энмелен» /приказ МБОУ «ООШ с. Энмелен» от 18.08.2021 № 01-07-од
2. Меню приготавливаемых блюд на 2021-2022 учебный год для организации питания детей возрастных категорий от 12 лет и старше МБОУ «ООШ с. Энмелен» /приказ МБОУ «ООШ с. Энмелен» от 18.08.2021 № 01-07-од
3. Ежедневное меню
4. Меню раскладка
5. График приема пищи обучающимися
6. График дежурства преподавателей в столовой
7. Технологические карты (ТК) /приказ МБОУ «ООШ с. Энмелен» от 18.08.2021 № 01-07-од
8. Ведомость контроля за рационом питания
9. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
10. Журнал бракеража готовой пищевой продукции
11. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
12. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
13. Гигиенический журнал (сотрудники)
14. График приема пищи
15. Приказ «Об утверждении составов бракеражных комиссий на 2021 - 2022 учебный год»от МБОУ «ООШ с. Энмелен» от 18.08.2021 № 01-05-од
16. Приказ «Об организации контроля качества и безопасности питания в организации»;
17. Приказ «Об организации питания»
18. Приказ «Об утверждении состава общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся и воспитанников»
19. Положение о столовой
20. Положение о бракеражной комиссии
21. Положение об организации горячего питания обучающихся
22. Положение о порядке организации питания сотрудников
23. Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания
24. Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся, а также доступа комиссии и родителей (законных представителей)

- обучающихся в помещения для приёма пищи
25. Программа по формированию культуры здорового питания обучающихся
 26. Программа производственного контроля
 27. Экспертное заключение Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по оценке рациона питания
 28. Ассортимент пищевых продуктов для реализации в школьной столовой МБОУ «ООШ с. Энмелен» на 2021-2022 учебный год
 29. Акты проверки школьной столовой общественной комиссией по контролю за организацией и качеством питания
 30. Должностные инструкции персонала пищеблока
 31. Требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы
 32. Наличие оформленных стендов о здоровом и правильном питании

**Перечень
необходимого оборудования**

1. Хлеборезка – 1 шт.
2. Машина овощерезательно-протирачная – 1 шт.
3. Стол для работы с тестом – 1 шт.
4. Посудомоечная машина – 1 шт.
5. Тестомес – 1 шт.
6. Морозильный ларь - 3 шт.
7. Блендер - 2 шт.
8. Сковорода электрическая - 1 шт.
9. Шкаф жарочный 3-х секционный - 1 шт.