

ПАСПОРТ

пищеблока

**Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
«Школа-интернат среднего общего образования с.Кепервеем»
Билибинского муниципального района Чукотского автономного
округа**

Адрес месторасположения:

689480 с.Кепервеем, Билибинского района , Чукотского АО, ул. Комарова, д.16

Телефон: 8 (42738)-273-78

эл. почта: keperveemschool@yandex.ru

Содержание

1. Общие сведения об образовательной организации:
 - численность обучающихся по возрастным группам, в том числе численность льготной категории обучающихся
2. Состояние уровня охвата горячим питанием по возрастным группам обучающихся
3. Модель предоставления услуги питания
 - оператор питания
 - длительность контракта
4. Использование транспорта для перевозки пищевой продукции
5. Инженерное обеспечение пищеблока
 - водоснабжение
 - горячее водоснабжение
 - отопление
 - водоотведение
 - вентиляция помещений
6. Проектная мощность (план-схема расположения \помещений) пищеблока
7. Материально-техническое оснащение пищеблока
8. Характеристика помещения и оборудования, план-схема столовой
9. Характеристика бытовых помещений
10. Штатное расписание работников пищеблока
- 11.Форма организации питания обучающихся
12. Перечень нормативных и технологических документов

1. **Общие сведения об образовательной организации:**

2. Руководитель образовательной организации: и.о. директора Шелковникова Валентина Владимировна

Ответственный за питание обучающихся: Цвич Елена Сергеевна –заместитель директора по УМР,

Ответственный за родительский контроль и проверки оргпнизации питания- Сандяева Альбина Николаевна.

Численность педагогического коллектива: 16 чел.

Количество классов по уровням образования:

1.Начальное общее образование- 4 класса

2. Основное общее образование-5 класса

3.Среднее общее образование-2 класса

Количество посадочных мест: 60

Площадь обеденного зала: 90,4 кв.м

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1/3 класс-комплект	1	3+6	3+6
2	2/4 класс-комплект	1	1+4	1+4
3	5 класс	1	7	7
4	6 класс	1	8	8
5	7 класс	1	4	4

6	8 класс	1	4	4
7	9 класс	1	8	8
8	10 класс	1	6	6
9	11 класс	1	6	6

2. Охват 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	0		
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0		
2	Учащиеся 5-8 классов	0		
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0		
	в т.ч. за родительскую плату	0		
3	Учащиеся 9-11 классов	0		
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0		
	в т.ч. за родительскую плату	0		
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	0		
	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	14	14	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	14	14	100
2	Учащиеся 5-8 классов	23	23	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	23	23	100
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
3	Учащиеся 9-11 классов	20	20	100

	в т.ч. учащиеся льготных категорий	20	20	100
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	57	57	100
	в том числе льготных категорий	57	57	100

3. Модель предоставления услуги питания (столовая на сырье, столовая доготовочная, буфетно-раздаточная)

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	---

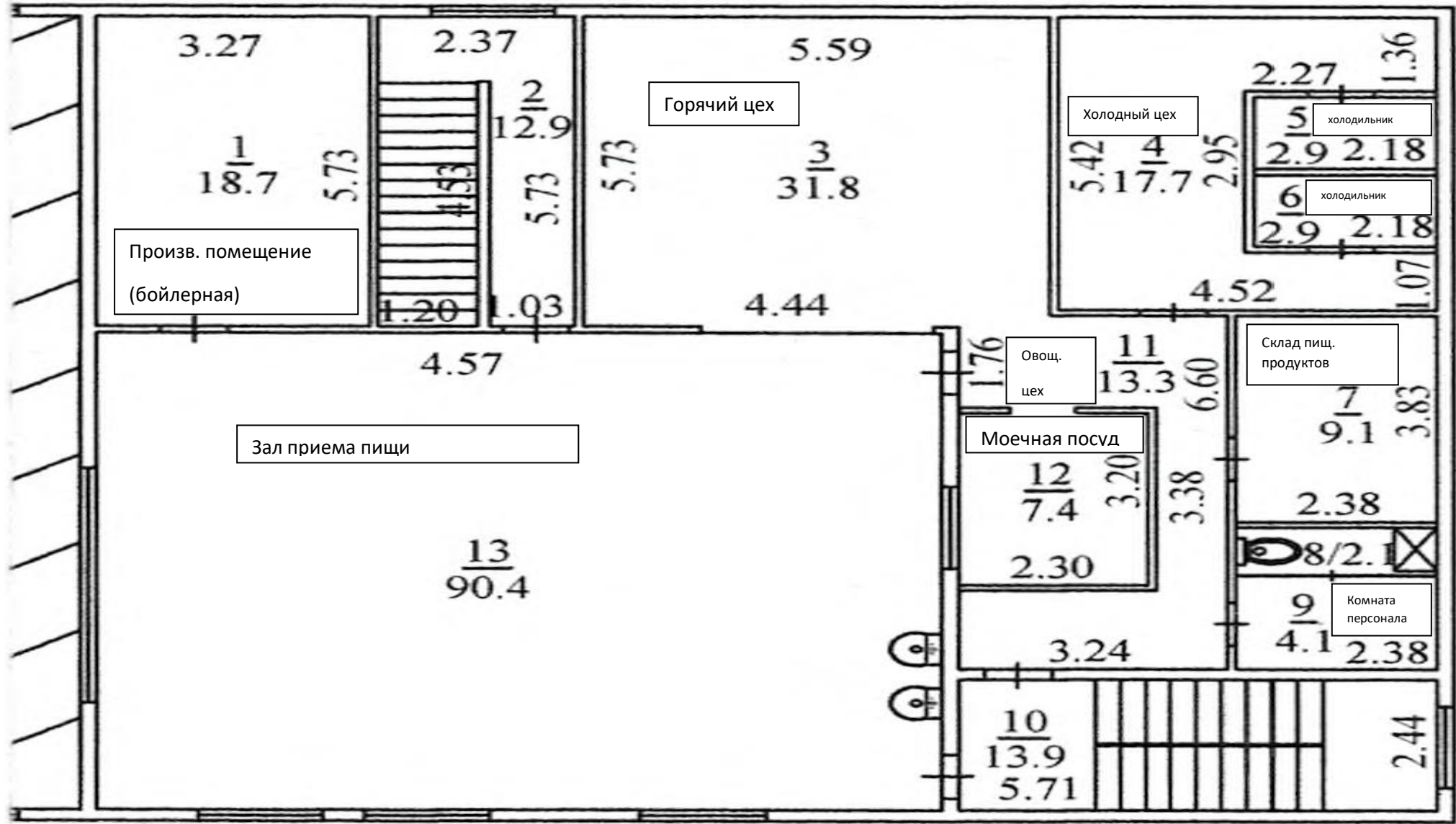
4. Использование транспорта для перевозки пищевой продукции

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

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	(централизованное , 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)

6. Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока:
На 60 посадочных мест



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	<u>Столовые, работающие на сырье</u>	Столовые- догоотовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения		9,1		
2	Производствен ные помещения		18,7 (бойлерная)		
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)		13,3		
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)		-		
2.3	Мясо-рыбный цех		-		
2.4	Догоотовочный цех		-		
2.5	Горячий цех		31,8		
2.6	Холодный цех		17,7		
2.7	Мучной цех		-		
2.8	Раздаточная		совмещена с горячим цехом		
2.9	Помещение для резки хлеба		-		
2.10	Помещение для обработки яиц		-		
2.11	Моечная кухонной посуды		7,4		
2.12	Моечная столовой посуды		-		
2.13	Моечная и кладовая тары		-		
2.14	Производствен ное помещение буфета- раздаточной		-		
2.15	Посудомоечная буфета- раздаточной		-		

3	Комната для персонала		4,1		
---	-----------------------	--	-----	--	--

8.1 Характеристика технологического оборудования пищеблока:

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Характеристика оборудования				
		наименование оборудования	количество единиц оборудования	дата его выпуска	даты начала его эксплуатации	процента изношенности оборудования
1	Горячий цех	Плита варочная с духовыми шкафами ПЭП-0,72-ДЭШ-01	1	2021	2022	1
		Весы электронные	2	2009 2020	2010 2021	70 5
		Мясорубка DEXR электрическая	1	2020	2021	5
		Мармит для первых блюд МТ1-1 с прилавком для раздачи готовых блюд	1	2006	2007	70
		Холодильник DORN продуктовый	1	2020	2021	5
		Холодильник POLAR для хранения проб готовых блюд	1	2018	2020	10
		Весы электронные	1	2018	2021	5
		Мясорубка	1	2021	2022	3
		Морозильный ларь Бирюса	1	2014	2014	70
3	Склад	Камера хранения продуктов со сплит системами	1	2009	2010	90
			1	2021	2022	0

Указать перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями для каждого цеха в соответствии с **приложением А**.

8.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования:

№ п/п	Наименование технологиче- ского оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производи- тельность	дата изгот овлен ия	срок службы	сроки профилактиче ского осмотра
1	Тепловое	Плита варочная с духовыми шкафами ПЭП-0,72-ДЭШ-01	ПЭП-0,72-ДЭШ-01	Мощность комфорок 230/400В-50Гц-22,8кВт	2021	10 лет	1 раз в год
		Мармит МТ1-1 с	МТ1-1	Время разогрева комфорок до рабочей температуры не более 15 минут	2012	10 лет	1 раз в год
2	Механическое	Мясорубка производственная,	VIATTO	Производительность: 20 кг/ч	2021	5 лет	1 раз в год
		Мясорубка электрическая	DEXP	Производительность: 50 кг/ч	2020	5 лет	1 раз в год
3	Холодильное	Холодильник продуктовый	DORN	Объем составляет 129 литров	2020	10 лет	1 раз в год
		Холодильник для хранения проб готовых блюд	POLAIR standard	Объем составляет 120 литров	2018	10лет	1 раз в год
		Камеры для хранения продуктов со сплит системами,	POLAIR	Объем составляет 650м ²	2012	10 лет	1 раз в год
		Морозильный ларь	БИРЮС А	Объем составляет 300 литров	2021	10 лет	1 раз в год
4	Весоизмерительное	весы электронные	ВЕ-15ТЕ.2	Наибольший предел взвешивания (весовая группа): 0,04-15- кг	2012	10лет	1 раз в год

			M-ER326 AC(P)(X)	Наибольший предел взвешивания (весовая группа): 0,02-32 кг	2018	10 лет	
			МИДЛ	Наибольший предел взвешивания (весовая группа): 0,1- 100 кг	2020	10 лет	

8.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:

№ п/п	Наименование технологиче- ского оборудования	Характеристика мероприятий					
		наличие договора на техосмотр	наличи е догово ра на провед ение метрол огичес ких работ	проведение ремонта	план приобр етения нового и замена старог о оборуд ования	ответств енный за состояни е оборудов ания	график санитарной обработки оборудования
1	Тепловое	Нет	Нет	По необходимос ти	По необход имости	Завхоз, зав. производс твом	Ежедневно
2	Механическое	Нет	Нет	По необходимос ти	По необход имости	Завхоз, зав. производ ством	Ежедневно
3	Холодильное	Нет	Нет	По необходимос ти	По необход имости	Завхоз, зав. производ ством	1 раз в 7 дней
4	Весоизмери- тельное	Нет	нет	По необходимос ти	По необход имости	Завхоз, зав. производ ством	Ежедневно

9. Характеристика бытовых помещений:

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	10	2023	90	60
2	Стулья	60	2023	40	60
3	Раковины для мытья рук	2	2008	60	60
4	Электрополоте нце для рук	2	2012	30	60

9.2. Характеристика бытовых помещений:

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Площадь (м ²)	Оборудование
1	Комната для персонала	4,1	Стол – 1 Стулья – 2 Шифоньер – 1
2	Помещение для хранения уборочного инвентаря	1,5	Уборочный инвентарь
	Санузел	2,0	Унитаз – 1 Раковина - 1

10. 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	Зав. производством	1	1	Специаль ное		41 год	имеется
2	Повара	3	2	Среднее специальн ое	4	1) 31 лет 2) 2 года	имеется
3	Рабочие кухни (помощники повара)	1	1	Среднее	2	41 год	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 2023-2024 учебный год для организации питания детей возрастных категорий от 7 до 11 лет МБОУ «Школа-интернат с.Кебервеем», утв.25.08.2023г.
2. Меню приготавливаемых блюд на 2023-2024 учебный год для организации питания детей возрастных категорий от 12 лет и старше МБОУ «Школа-интернат с.Кебервеем», утв. 28.08.2023г.
3. Ежедневное меню
4. Меню- раскладка
5. График приема пищи обучающимися
6. График дежурства учителей в столовой
7. Технологические карты
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 2023 - 2024 учебный год» от 31.08.2023 №115-19-ОД
16. Приказ «Об организации контроля качества и безопасности питания в организации» № 115-4-ДО от 31.08.2023 г.;
17. Приказ «Об организации питания» от 31.08.2023г. № 115-4-ОД
18. Приказ «Об утверждении состава общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся и воспитанников» от 31.08.2023 г. № 115-25-ОД
19. Положение о школьной 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 на 2023-2024 учебный год
27. Экспертное заключение Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по оценке рациона питания
28. Акты проверки школьной столовой общественной комиссией по контролю за организацией и качеством питания
29. Должностные инструкции персонала пищеблока
30. Требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы
31. Наличие оформленных стендов о здоровом и правильном питании

**Перечень
необходимого оборудования**

1. Хлебoreзка – 1 шт.
2. Машина овощерезательно-протиpочная – 1 шт.
3. Стол для работы с тестом – 1 шт.
4. Посудомоечная машина – 1 шт.
5. Тестомес – 1 шт.
6. Холодильник - 1 шт.
7. Пароконвектомат-1
8. Сковорода электрическая - 1 шт.