

ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА

Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Основная общеобразовательная школа с.Островное Билибинского муниципального района Чукотского автономного округа»

Адрес месторасположения 689465, Чукотский автономный округ, Билибинский район, с.Островное, ул.Есенина, д.9

Телефон 8(42738)8-34-35; эл почта: ostrovnoeschool@mail.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, указываются следующая информация:

Руководитель образовательной организации – директор Пасечник Сергей Викторович
Ответственный за питание обучающихся – заведующий хозяйством Константинова Светлана Викторовна

Численность педагогического коллектива 11 чел.

Количество классов по уровням образования: НОО – 2 класса и 1 класс-комплект (3-2 класс), ООО – 5 классов.

Количество посадочных мест - 40

Площадь обеденного зала 65 м²

| № п\п | Классы | Количество классов | Численность обучающихся, всего чел. | В том числе льготной категории, чел. |
|-------|-----------|--------------------|-------------------------------------|--------------------------------------|
| 1 | 1 класс | 1 | 5 | 5 |
| 2 | 2-3 класс | 1 класс-комплект | 6 | 6 |
| 3 | 4 класс | 1 | 6 | 6 |
| 4 | 5 класс | 1 | 8 | 8 |
| 5 | 6 класс | 1 | 5 | 5 |
| 6 | 7 класс | 1 | 5 | 5 |
| 7 | 8 класс | 1 | 5 | 5 |
| 8 | 9 класс | 1 | 7 | 7 |

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 | 0 | 0 |
| | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 0 | 0 | 0 |
| 2 | Учащиеся 5-8 классов | 0 | 0 | 0 |
| | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 0 | 0 | 0 |
| | в т.ч. за родительскую плату | 0 | 0 | 0 |
| 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 |
| | Общее количество учащихся всех возрастных групп | 0 | 0 | 0 |
| | в том числе льготных категорий | 0 | 0 | 0 |

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 | 17 | 17 | 100 |
| | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 0 | 0 | 0 |
| 2 | Учащиеся 5-8 классов | 23 | 23 | 100 |
| | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 0 | 0 | 0 |
| | в т.ч. за родительскую плату | 0 | 0 | 0 |
| 3 | Учащиеся 9-11 классов | 7 | 7 | 100 |
| | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 0 | 0 | 0 |
| | в т.ч. за родительскую плату | 0 | 0 | 0 |
| 4 | Общая количество учащихся всех возрастных групп | 47 | 47 | 100 |
| | в том числе льготных категорий | 0 | 0 | 0 |

2. 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 | ==== |

**3. Использование специализированного транспорта
для перевозки пищевой продукции**

| | |
|----------------------------------|---|
| Вид транспорта | Автомоболь |
| 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 | локальные сооружения |
| вентиляция помещений | комбинированная |

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- доготовочные | Раздаточные, буфеты |
| 1 | Складские помещения | - | 15 | - | - |
| 2 | Производственные помещения | - | 23 | - | - |
| 2.1 | Овощной цех (первичной обработки овощей) | - | - | - | - |
| 2.2 | Овощной цех (вторичной обработки овощей) | - | - | - | - |
| 2.3 | Мясо-рыбный цех | - | - | - | - |
| 2.4 | Доготовочный цех | - | - | - | - |
| 2.5 | Горячий цех | - | 15 | - | - |
| 2.6 | Холодный цех | - | - | - | - |
| 2.7 | Мучной цех | - | - | - | - |
| 2.8 | Раздаточная | - | - | - | - |
| 2.9 | Помещение для резки хлеба | - | - | - | - |
| 2.10 | Помещение для обработки яиц | - | - | - | - |
| 2.11 | Моечная кухонной посуды | - | - | - | - |
| 2.12 | Моечная столовой посуды | - | 6 | - | - |
| 2.13 | Моечная и кладовая тары | - | 2 | - | -- |
| 2.14 | Производственное помещение буфета-раздаточной | - | -- | - | - |

| | | | | | |
|------|------------------------------------|---|---|---|---|
| 2.15 | Посудомоечная буфета-раздаточной | - | - | - | - |
| 3 | Комната для приема пищи (персонал) | - | - | - | - |

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 | Производственное помещение | Машина для переработки овощей (МПО-1РЭ) | 1 | 03.09.2019г. | 01.09.2021 | 0 |
| 2 | Производственное помещение | Морозильная камера типа «ЛАРЬ» | 1 | 2014г. | 01.04.2015 | 30 |
| 3 | Производственное помещение | Морозильная камера термоларь | 1 | 2006г. | 01.03.2008 | 40 |
| 4 | Производственное помещение | Морозильная камера Derby | 1 | 2008г. | 01.03.2009 | 30 |
| 5 | Производственное помещение | Холодильник «Бирюса» | 1 | 2008г. | 01.03.2009 | 40 |
| 6 | Производственное помещение | Холодильник «Атлант» | 1 | 2010г. | 01.04.2012 | 30 |
| 7 | Производственное помещение | Холодильник «Indesit» | 1 | 2003г. | 01.02.2005 | 30 |
| 8 | Производственное помещение | Плита кухонная электрическая 4-х конф. | 1 | 2002г. | 01.08.2003 | 50 |
| 9 | Производственное помещение | Мясорубка МИМ-300 | 1 | 2006г. | 01.09.2008 | 30 |
| 10 | Производственное помещение | Весы «Caso L-15» | 1 | 2010г. | 01.09.2011 | 30 |
| 11 | Производственное помещение | Тестомес «PIZZA» | 1 | 2012 | 01.09.2013 | 20 |

8.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования:

| № п/п | Наименование технологического оборудования | Характеристика оборудования | | | | | |
|-------|--|---|-----------|-----------------------------------|-------------------|-----------------|---------------------------------|
| | | назначение | марка | производительность | дата изготовления | срок службы | сроки профилактического осмотра |
| 1 | Тепловое | | | | | | |
| | Плита кухонная электрическая 4-х конф. | Приготовление пищи | ЭП-4ЖШ | | 2002г. | Не менее 7 лет | 1 раз в месяц |
| 2 | Механическое | | | | | | |
| | Машина для переработки овощей | Протирка и нарезка пищевых продуктов | МПО-1РЭ | Зависит от вида и размера нарезки | 2019г. | Не менее 8 лет | 1 раз в месяц |
| | Мясорубка | Измельчение мясной продукции | МИМ-300 | 300 кг/час | 2006г. | Не менее 8 лет | 1 раз в месяц |
| | Тестомес | Замешивание теста | «PIZZA» | 60 л. | 2012 | Не менее 7 лет | 1 раз в месяц |
| 3 | Холодильное | | | | | | |
| | Морозильная камера типа «ЛАРЬ» | Хранение замороженных продуктов | «Bravo» | 300 м ³ | 2014г. | Не менее 10 лет | 1 раз в 2 года |
| | Морозильная камера термоларь | Хранение замороженных продуктов | «Inter» | 450 м ³ | 2006г. | Не менее 10 лет | 1 раз в 2 года |
| | Морозильная камера | Хранение замороженных продуктов | «Derby» | 200 м ³ | 2008г. | Не менее 10 лет | 1 раз в 2 года |
| | Холодильник с морозильной камерой | Хранение суточных проб | «Бирюса» | 130/17 м ³ | 2008г. | Не менее 10 лет | 1 раз в 2 года |
| | Холодильник с морозильной камерой | Хранение овощей и фруктов | «Атлант» | 140/60 м ³ | 2010г. | Не менее 10 лет | 1 раз в 2 года |
| | Холодильник с морозильной камерой | Хранение молочной и колбасной продукции | «Indesit» | 150/90 м ³ | 2003г. | Не менее 10 лет | 1 раз в 2 года |
| 4 | Весоизмерительное | | | | | | |
| | Весы | Взвешивание продуктов питания | Caso L-15 | До 15 кг | 2010г. | Не менее 3 лет | 1 раз в месяц |

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 |
| 1 | Тепловое | | | | | | |
| | Плита кухонная электрическая 4-х конф. | нет | нет | 2012 | 2023г | Заведующий хозяйством | Ежедневно после окончания использования |
| 2 | Механическое | | | | | | |
| | Машина для переработки овощей | нет | нет | нет | 2023г | Заведующий хозяйством | Ежедневно после окончания использования |
| | Мясорубка | нет | нет | нет | 2023г | Заведующий хозяйством | Ежедневно после окончания использования |
| | Тестомес «PIZZA» | нет | нет | нет | 2023г | Заведующий хозяйством | Ежедневно после окончания использования |
| 3 | Холодильное | | | | | | |
| | Морозильная камера типа «ЛАРЬ» | нет | нет | нет | 2023г | Заведующий хозяйством | Ежедневно |
| | Морозильная камера термоларь | нет | нет | нет | 2023г | Заведующий хозяйством | Ежедневно |
| | Морозильная камера | нет | нет | нет | 2023г | Заведующий хозяйством | Ежедневно |
| | Холодильник с морозильной камерой | нет | нет | нет | 2023г | Заведующий хозяйством | Ежедневно |
| | Холодильник с морозильной камерой | нет | нет | нет | 2023г | Заведующий хозяйством | Ежедневно |
| | Холодильник с морозильной камерой | нет | нет | нет | 2023г | Заведующий хозяйством | Ежедневно |
| 4 | Весоизмерительное | | | | | | |
| | Весы «Caso L-15» | нет | нет | нет | 2023г | Заведующий хозяйством | Ежедневно после окончания использования |

9. Характеристика помещения и оборудования столовой, план-схема столовой

| № п/п | Наименование оборудования | Характеристика оборудования столовой -, площадь М ² | | | |
|-------|---|--|-----------------------|-----------------------------------|---------------------------------------|
| | | количество единиц оборудования | дата его приобретения | процент изношенности оборудования | количество посадочных мест в столовой |
| 1 | Горячий цех – 15 м ² | | | | |
| 1.1. | Плита кухонная электрическая 4-х конф. | 2 | 2003 | 50 | |
| 1.2. | Весы «Caso L-15» | 1 | 2010 | 30 | |
| 1.3. | Холодильник с морозильной камерой «Бирюса» | 1 | 2009 | 40 | |
| 1.4. | Машина для переработки овощей (МПО-1РЭ) | 1 | 2021 | 0 | |
| 1.5. | Мясорубка МИМ-300 | 1 | 2008 | 30 | |
| 1.6 | Тестомес «PIZZA» | 1 | 2013 | 20 | |
| 2 | Складское помещение - 15 м ² | | | | |
| 2.1. | Морозильная камера «Bravo» | 1 | 2015 | 30 | |
| 2.2. | Морозильная камера «Inter» | 1 | 2008 | 40 | |
| 2.3. | Морозильная камера «Derby» | 1 | 2009 | 30 | |
| 2.4. | Холодильник с морозильной камерой «Атлант» | 1 | 2012 | 30 | |
| 2.5 | Холодильник с морозильной камерой «Indesit» | 1 | 2003 | 30 | |
| 3 | Обеденный зал - 65 м ² | | | | 40 мест |
| 3.1 | Столы обеденные | 7 | 2010 | 40 | |
| 3.2. | Стулья | 42 | 2019 | 5 | |
| 3.3. | Раковины для мытья рук | 2 | 2019 | 0 | |
| 3.4. | Электрополотенца | 2 | 2010 | 30 | |

10. Характеристика бытовых помещений

| № п/п | Перечень бытовых помещений | Площадь (м ²) | Оборудование |
|-------|-----------------------------------|---------------------------|--|
| 1 | Гардеробная персонала | 10 | Стол – 1 Стулья – 2 Шифоньер – 1 |
| 2 | Помещение для хранения уборочного | 1,5 | Уборочный инвентарь |

| | | | |
|---|-----------|---|----------------------------|
| | инвентаря | | |
| 3 | Санузел | 9 | Унитаз – 2 Раковина - 1 |

11. 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 | 3 | 3 | есть | Нет | 5-15 лет | Да |
| 4 | Рабочие кухни (помощники повара) | 1,5 | 1,5 | | Нет | 3 года | Да |
| 5 | Заведующий складом | 0,5 | 0,5 | есть | Нет | 15 лет | Да |

11. Форма организации питания обучающихся

- самообслуживание.

12. Перечень нормативных и технологических документов:

1. Примерное 10-дневное меню на 2021-2022 учебный год для организации питания детей возрастных категорий от 7 до 11 лет и от 12 до 17 лет МБОУ «ООШ с.Островное»
2. Ежедневное меню
3. Меню раскладка
4. График приема пищи обучающимися
5. График дежурства преподавателей в столовой
6. Технологические карты (ТК)
7. Ведомость контроля за рационом питания
8. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
9. Журнал бракеража готовой пищевой продукции
10. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
11. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
12. Гигиенический журнал (сотрудники)
13. График приема пищи
14. Приказ «О создании бракеражных комиссий на 2021 - 2022 учебный год» от 01.09.2021 №231-од
15. Приказ «Об организации контроля качества и безопасности питания в организации» от 01.09.2021 №230-од;
16. Приказ «Об организации питания» от 01.09.2021 №233-од
17. Приказ «О создании мобильной группы общественного контроля организации и качества питания» от 01.09.2021 №232-од
18. Положение о столовой
19. Положение о бракеражной комиссии
20. Положение об организации горячего питания обучающихся
21. Положение о порядке организации питания сотрудников
22. Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания

23. Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся, а также доступа комиссии и родителей (законных представителей) обучающихся в помещения для приёма пищи
 24. Программа по формированию культуры здорового питания обучающихся
 25. Программа производственного контроля
 26. Экспертное заключение Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по оценке рациона питания
 27. Ассортимент пищевых продуктов для реализации в школьной столовой МБОУ «ООШ с.Островное» на 2021-2022 учебный год
 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
- Наличие оформленных стендов о здоровом и правильном питании