

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Школа-интернат поселка Эгвекино»**

ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА

Адрес месторасположения __п. Эгвекино, ул. Полярная 6 а__

Телефон _84273457128_____ эл почта: schoolkozerniy@rambler.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:

Руководитель образовательной организации	директор Швыркова Татьяна Михайловна
Ответственный за питание обучающихся	Елизарова Ирина Валентиновна
Численность педагогического коллектива	12 человек
Количество классов по уровням образования	начальное – 1 основное - 4
Количество посадочных мест	60
Площадь обеденного зала	72,2

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	2-4 класс (комплект)	1	10	10
2	5 класс	1	6	6
3	6 класс	1	5	5
4	7-8 класс (комплект)	1	9	9
5	9 класс	1	8	8

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	-	-	-
	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	10	10	100%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	10	10	100%
2	Учащиеся 5-8 классов	28	28	100%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	28	28	100%
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
3	Учащиеся 9-11 классов	-	-	
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	-	-	
	в т.ч. за родительскую плату	-	-	
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	38	38	100%
	в том числе льготных категорий	38	38	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 специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	специальный транспорт образовательной организации
Принадлежность транспорта	-
Условия использования транспорта	-

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	централизованное
Отопление	централизованное
Водоотведение	централизованное
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		45,9		
2	Производственные помещения		106,9		
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)		15,8		-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)				-
2.3	Мясо-рыбный цех			-	-
2.4	Доготовочный цех	-	-		-
2.5	Горячий цех		30,9		-
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		14,3		-
2.12	Моечная столовой посуды				
2.13	Моечная и кладовая тары		-		--

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	Горячий цех	Мармит для 3 блюд	1	1987	1987	40%
2		Прилавок нейтральный	1	1987	1987	30 %
...		Плита 4 конфорочная с духовым шкафом	1	2011	2011	30%
		Плита 4 конфорочная без духового шкафа	1	2020	2020	10%
		Сковорода	2	2011	2011	30%
		Шкаф жарочный	1	2011	2011	40%
		Вентиляционная установка	1	2010	2010	30%
		Стол производственный	2	2010	2010	10%
		Мясорубка для готовой продукции	1	2021	2021	0%
		Тестомес	1	2013	2013	5%
		Хлеборезка	1	2008	2008	30%
		Стол для резки хлеба	1	2010	2010	10%
		Холодильник для молочной продукции	1	2016	2016	10%

		Холодильник для суточных проб	1	2014	2014	10%
		Морозильная камера	1	2016	2016	10%
		Весы электронные	1	2011	2011	10%
	Моечная	Ванна моечная 3-х секционная для кухонной посуды	1	2010	2010	30%
		Ванна моечная 2-х секционная для столовой посуды	1	2010	2010	30%
		Посудомоечная машина	1	2020	2020	0%
		Стеллажи для хранения кухонной посуды	2	2010	2010	20%
		Стеллаж для хранения столовой посуды	1	2014	2014	5%
		Полки для сушки столовой посуды	2	2010	2010	20%
		Водонагреватель	1	2014	2014	5%
		Цех сырой продукции (мясо, рыба, овощи)	Столы производственные	3	2010	2010
	Ванны кухонные 1 секционные (большие)		2	2010	2010	20%
	Стеллажи для хранения кухонной посуды		2	2014	2014	10%
	Мясорубка для сырой продукции		1	2011	2011	20%
	Стеллаж для хранения сырья		1	2014	2014	10%
	Складские помещения	Стеллажи	7	2010		10 %
		Холодильники	5	2016		10%
		Холодильные лари	5	2014		10%

Перечень необходимого оборудования

1. Линия мойки для кухонной и столовой посуды

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 электрическая 4 конфорочная без духового шкафа	Для приготовления пищи в кухонной посуде, для жарки и запекания	ПЭТ-4 ШЖ	Мощность конфорки 3 Квт	2020	10 лет	1 раз в год
	Плита электрическая 4 конфорочная с духовым шкафом	Для приготовления пищи в кухонной посуде, для жарки и запекания	ПЭТ-4 ШЖ	Мощность конфорки 3 Квт	2011	10 лет	1 раз в год
	Шкаф жарочный	Для жарки полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей.	ШЖЭЗ 3 секции	9,2 Квт	2010 г.	10 лет	1 раз в год
	Мармит электрический универсальный	Сохранение в горячем состоянии блюд.	СМ-3	-	1987 г.	10 лет	1 раз в год
	Сковорода электрическая	Для жарки и тушения полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей.	Пром маш	6Квт	2011 г.	10 лет	1 раз в год
	Водонагреватель	Для нагрева воды при отсутствии горячего	Электрорюкс	1300\2000 ВТ	2014 г.	10 лет	по необходимости

		водоснабжен ия					
Механическое							
	Мясорубка	Для измельчения сырых полуфабрика тов из мяса, рыбы, птицы	МИМ- 600	2,71Квт	2011 г.	10 лет	1 раз в год
	Мясорубка	Для измельчения варенных полуфабрика тов из мяса, рыбы, птицы	ТМ-32М	1,55 Квт	2021 г.	10 лет	по необходим ости
	Хлеборезка	Для нарезки хлеба на порционные куски		—	2008 г.	7 лет	1 раз в год
	Тестомес	Для замешивания теста	МТ-25- 01	330 Вт	2013 г.	10 лет	1 раз в год
Холодильное							
	Шкаф холодильный	Для хранения проб	DAEWO O FP-291	W=159л	2014 г.	10 лет	1 раз в год
	Шкаф холодильный	Для хранения молочной продукции	STINOL	W=170 л	2016 г.	10 лет	1 раз в год
	Шкаф холодильный	для хранения молочной продукции	Атлант	W=246 л	2021 г.	10 лет	по необходим ости
	Шкаф холодильный	для хранения свежих фруктов	Атлант	W=246 л	2021 г.	10 лет	по необходим ости
	Шкаф холодильный	для хранения свежих яиц	STINOL	W=170 л	2016 г.	10 лет	1 раз в год
	Шкаф холодильный	для хранения свежих овощей	STINOL	W=170 л	2016 г.	10 лет	1 раз в год
	Шкаф холодильный	для хранения кондитерски х изделий	STINOL	W=170 л	2016 г.	10 лет	1 раз в год
	Ларь холодильный	для хранения мяса	БЕКО	W=320 л	2014 г.	10 лет	1 раз в год
	Ларь холодильный	для хранения куриного мяса	Данкар	W=350 л	2014 г.	10 лет	1 раз в год

	Ларь холодильный	для хранения мяса	Демо	W=350 л	2014 г.	10 лет	1 раз в год
	Ларь холодильный	для хранения свежей рыбы	Vestepost	W=350 л	2014 г.	10 лет	1 раз в год
	Ларь холодильный	для хранения мороженных ягод и овощей	Дерби	W=320 л	2014 г.	10 лет	1 раз в год
	Морозильная камера	для хранения мяса	Бирюса NO-300	W=120л	2016 г.	10 лет	1 раз в год
Весомизмерительное							
	Весы электронные (напольные)	Для определени я массы взвешивае мых продуктов	NO- 300	Предел взвешиван ия - 300 кг	2006г.	10 лет	но необходи мости
	Весы бытовые электронные	Для определени я массы взвешивае мых продуктов	CAS- AP	Предел взвешиван ия - 10 кг	2011 г.	10 лет	по необходи мости

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	ответственн ый за состояние оборудовани я	графи к санит арной обраб отки обору дован ия
Тепловое							
	Плита электрическая 4 конфорочная с духовым шкафом ПЭТ-4 ШЖ	не имеется	не имеется	замена тенов 2020 г.	2024 г.	зав. складом	ежедне вно
	Плита электрическая 4 конфорочная без	не имеется	не имеется	не проводился	2030 г.	зав. складом	ежедне вно

	духового шкафа ПЭТ-4 ШЖ						
	Шкаф жарочный 9,2 кВт ШЖЭЗ	не имеется	не имеется	не проводился	2023 г.	зав. складом	ежедне вно
	Мармит электрический универсальный СМ-3	не имеется	не имеется	не проводился	2024 г.	зав. складом	ежедне вно
	Сковорода электрическая Проммаш 6 Квт	не имеется	не имеется	не проводился	2024 г.	зав. складом	ежедне вно
	Водонагреватель Электролюкс	не имеется	не имеется	не проводился	2030 г.	зав. складом	ежедне вно
Механическое							
	Мясорубка МИМ-600	не имеется	не имеется	не проводился	2025 г.	зав. складом	ежедне вно
	Мясорубка ТМ- 32М	не имеется	не имеется	не проводился	2031 г.	зав. складом	ежедне вно
	Хлеборезка АХМ-300 Т-2	не имеется	не имеется	не проводился	2024 г.	зав. складом	ежедне вно
Холодильное							
	Шкаф холодильный DAEWOO FP- 291	не имеется	не имеется	не проводился	2025 г.	зав. складом	ежедне вно
	Шкаф холодильный STINOL	не имеется	не имеется	не проводился	2026 г.	зав. складом	ежедне вно
	Шкаф холодильный STINOL	не имеется	не имеется	не проводился	2026 г.	зав. складом	ежедне вно
	Шкаф холодильный STINOL	не имеется	не имеется	не проводился	2026 г.	зав. складом	ежедне вно
	Шкаф холодильный STINOL	не имеется	не имеется	не проводился	2026 г.	зав. складом	ежедне вно
	Шкаф холодильный Атлант	не имеется	не имеется	не проводился	2031 г.	зав. складом	ежедне вно
	Шкаф холодильный Атлант	не имеется	не имеется	не проводился	2031 г.	зав. складом	ежедне вно

	Ларь холодильный ВЕКО	не имеется	не имеется	не проводился	2025г.	зав. складом	ежедне вно
	Ларь холодильный Данкар	не имеется	не имеется	не проводился	2025 г.	зав. складом	ежедне вно
	Ларь холодильный Демо	не имеется	не имеется	не проводился	2025 г.	зав. складом	ежедне вно
	Ларь холодильный Vestepost	не имеется	не имеется	не проводился	2025 г.	зав. складом	ежедне вно
	Ларь холодильный Дерби	не имеется	не имеется	не проводился	2025 г.	зав. складом	ежедне вно
	Морозильная камера Бирюса	не имеется	не имеется	не проводился	2026 г.	зав. складом	ежедне вно
Весоизмерительное							
	Весы торговые электронные	не имеется	не имеется	не проводился	-	зав. складом	ежедне вно
	Весы бытовые электронные	не имеется	не имеется	не проводился	-	зав. складом	ежедне вно

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
	Столы обеденные	12	2011	20%	60
	Стулья	60	2011	20%	60
	Раковины для мытья рук	4	2014	5%	60
	Сушилки для рук	4	2014	10%	60

9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений	
		площадь М ²	оборудование
	Кабинет зав. складом	11,2	стол компьютерный-2 шкафы 2 тумбочка -1 компьютер-1 принтер -1

Гардеробная для сотрудников	6,9	шкаф для одежды-1 стулья - 3
-----------------------------	-----	---------------------------------

10. Штатное расписание работников пищеблока

	Наименование должностей	Характеристика персонала столовой					
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Зав. складом	1	100%	средне специальное, КПК «Специалист административно-хозяйственной деятельности в ОО»	-	1	есть
	Завхоз	0,5	100%		-	1	есть
2	Повар	1	100%	основное общее КПК «Повар»	4 разряд	3	есть
3	Повар	1	100%	КПК «Повар»	3 разряд	3	есть
4	Кухонный рабочий	1	100%	основное общее	-	9	есть
	Кухонный рабочий	1	100%	основное общее	-	1	есть

11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов

12. Перечень нормативных и технологических документов:

Документ	Сведения о наличии
Примерное двухнедельное меню	+
Ежедневное меню	+
Меню раскладка	+
Технологические карты (ТК)	+
Накопительная ведомость	+
График приема пищи	+
Гигиенический журнал (сотрудники)	+
Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	+
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	+
Журнал бракеража готовой пищевой продукции	+
Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	+
Ведомость контроля за рационом питания	+
Приказ о составе бракеражной комиссии	Приказ №98-ОД от 31.08.2021 г.
План работы бракеражной комиссии	
Положение о бракеражной комиссии	

Приказ о создании комиссии по контролю за организацией и качеством питания в МБОУ «Ш-И поселка Эгвекинот»	Приказ № 99-ОД от 31.08.2021 г.
График дежурства в столовой	+
Программа по совершенствованию системы организация питания обучающихся	+
Положение об организации питания обучающихся	+
Приказ о создании действующей группы ХАССП	приказ № 103-ОД от 31.08.2021 г.
Должностные инструкции персонала пищеблока	+
Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП	+
Наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания	+
Приказ о комиссии родительского контроля за организацией питания	Приказ 108-ОД от 31.08.2021 г.
Положение о родительском контроле	
План работы комиссии по родительскому контролю	

