

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Школа-интернат среднего общего образования села Уэлен»

ПАСПОРТ
ПИЩЕБЛОКА МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ШКОЛА-ИНТЕРНАТ
СРЕДНЕГО ОБЩЕГО ОБРАЗОВАНИЯ с.УЭЛЕН» ШКОЛА

Адрес: 689310, Чукотский автономный округ, Чукотский район, с. Уэлен, ул. Ленина, д.36,

Телефон: 8 (42736) 95448

Электронный адрес: SchoolUelen@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

Руководитель образовательной организации: И.о.директора школы Дровозов Геннадий Николаевич

Ответственный за питание обучающихся: Скибина Светлана Сергеевна, заведующая столовой

Численность педагогического коллектива: 18 чел.

Количество классов по уровням образования: НОО – 1- 4 класс, ОО – 5-9 класс, 10-11 класс – СО, УО – 5-9 корр.классы

Количество посадочных мест: 60

Площадь обеденного зала: 37,9 кв. м.

№ п\п	Классы	Количество классов	Смена	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 классы	1	1	11	11
2	2 классы	1	1	10	10
3	3 классы	1	1	7	7
4	4 классы	1	1	9	9
5	5 классы	1	1	10	10
6	3-9 корр. классы	1 класс-комплект для обучающихся с УО (ИН)	1	3	3
7	6а классы	1	1	11	11
8	7 классы	1	1	6	6
9	8а классы	1	1	12	12
10	9а классы	1	1	8	8
11	9 б класс	1	1	2	2
12	10 классы	1	1	4	4
13	11 классы	1	1	3	3

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	38	38	100%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	38	38	100%
2	Учащиеся 5-8 классов	39	39	100%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	39	39	100%
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
3	Учащиеся 9-11 классов	17	17	100%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	17	17	100%
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
4	Общее количество учащихся всех возрастных групп	96	96	100%
	в том числе льготных категорий	96	96	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	-

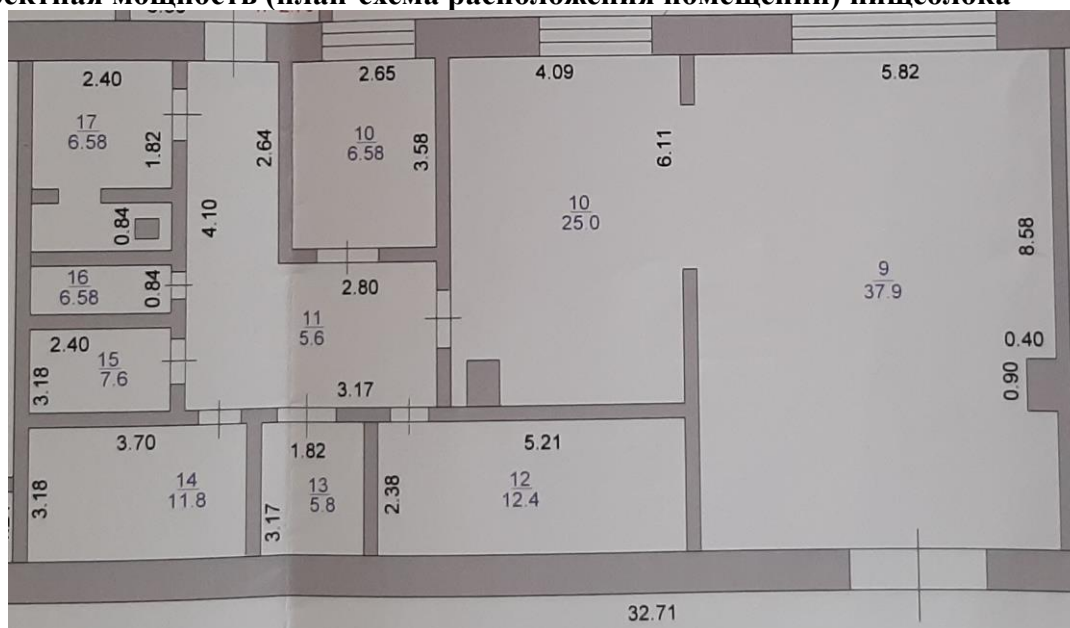
4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	специализированный транспорт поставщиков продуктов питания
Принадлежность транспорта	-арендуемый транспорт
Условия использования транспорта	-

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное, собственная скважина	привозная вода
Горячее водоснабжение	централизованное	водонагреватель
Отопление	централизованное	централизованное
Водоотведение	централизованное	локальные системы
вентиляция помещений	комбинированная	комбинированная

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



9-(37,9кв.м)-столовая

- 10-(25,0кв.м)-горячий цех
 10-(6,58кв.м)-мясной цех
 11-(5,6кв.м)-коридор, задевалка для персонала
 12-(12,4кв.м)-мочная
 13,14-(17,6кв.м)-склад
 16-(2,0кв.м)-сан.узел

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-догоотовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения	-	17,6	-	-
2	Производственные помещения	-	43,98	-	-
2.1	Овощной цех	-	-	-	-
2.2	Мясо-рыбный цех	-	6,58	-	-
2.3	Догоотовочный цех	-	-	-	-
2.4	Горячий цех	-	25,0	-	-
2.5	Холодный цех	-	-	-	-
2.6	Мучной цех	-	-	-	-
2.7	Раздаточная	-	-	-	-
2.8	Помещение для резки хлеба	-	-	-	-
2.9	Холодильник	-	-	-	-
2.10	Помещение для обработки яиц	-	-	-	-
2.11	Мочная кухонной посуды	-	12,4	-	-
2.12	Мочная столовой посуды	-		-	-

8.1 Характеристика технологического оборудования пищеблока

Набор помещений	Наименование оборудования	Кол-во шт.	Дата выпуска	Дата начала эксплуатации	% изношенности
Раздаточная	Мармит универсальный	1	2005	2005	10%

Горячий цех	Плита 4-х конф. с духов.	1	2012	2013	10%
	Плита 6-ти комфо. с духов	1	2020	2020	10%
	Сковорода электрическая	1	2005	2006	10%
	Зонт вентиляционный	1	2005	2005	10%
	Столы производственные	3	2005	2005	10%
Мясо-рыбный цех	Стол	3	2005	2005	10%
	Стеллаж	1	2005	2005	10%
	Мясорубка	1	2006	2007	10%
	Полка для разделочных досок	1	2005	2005	0%
	Производственный холодильник	1	2002	2005	15%
Моечная кухонной посуды	Мойка для кухонного инвентаря	1	2005	2005	10%
	Полка для крышек	1	2005	2005	10%
	Стеллаж для хранения кух. посуды и инвентаря	3	2005	2005	10%
Моечная столовой посуды	Стол для сбора отходов	1	2005	2005	10%
	Стол предмоечный				10%
	Стеллажи или полки для сушки посуды	1	2005	2005	10%
	Стеллажи или полки для хранения посуды	4	2005	2005	10%
	Ванна моечная 3-х секционная	1	2005	2005	10%
Загрузочная продуктов					
	Весы торговые электронные	1	2005	2006	0%
Складские помещения	Стеллажи	3	2005	2005	10%

8.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования:

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производительность	дата изготовления	срок службы	сроки профилактического осмотра
Тепловое							

1.	Плита электрическая 4-конфорочная	Для приготовления пищи в наплитной посуде, для жарки и запекания	ПЭ-0,48 ШП	Мощность конфорки 17 Квт	2005	17 лет	1 раз в год
2.	Плита шести конфорочная	Для приготовления пищи в наплитной посуде, для жарки и тушения.	ПЭП-0,72-ДШ-01	Мощность конфорки 22,8 Квт	2020	2 года	1 раз в год
3.	Сковорода электрическая	Для тепловой обработки полуфабрикатов методом жарения, тушения.	СЭЧ-0,25	объем 60 л	2005	17 лет	1 раз в год
4.	Мармит	Для кратковременного сохранения в горячем состоянии вторых блюд в гастроемкостях и раздачи их потребителям.	ПМЭС 70К-60	Время разогрева 8 минут	2005	17 лет	1 раз в год
Механическое							
1.	Мясорубка	Для измельчения мяса и рыбы на фарш	МИМ-80	200 кг/ч	2006	16 лет	1 раз в год
Холодильное							
1.	Холодильник производственный	Для хранения охлажденных пищевых продуктов	Бирюса КШ-150	-	2002г.	17 лет	1 раз в год
Весомизмерительное							
1.	Электронные весы	Для взвешивания и фасовки	ВЭУ-6-	Предел взвешивания - 5	2005	17 лет	1 раз в год

		товаров на 1/2 предприятиях торговли, пищевой отраслях.		кг			
--	--	---	--	----	--	--	--

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.	Плита электрическая 4-конфорочная ПЭ-0,48ШП	не имеется	не имеется	Не проводился	Не планируется	Заместитель директора по АХЧ	ежедневно
2.	Плита электрическая 6-конфорочная ПЭП-0,72-ДШ01	не имеется	не имеется	не проводился	Не планируется	Заместитель директора по АХЧ	ежедневно
3.	Сковорода электрическая	не имеется	не имеется	не проводился	Не планируется	Заместитель директора по АХЧ	ежедневно
4.	Мармит электрический универсальный ПМЭС70К-60	не имеется	не имеется	не проводился	Не планируется	Заместитель директора по АХЧ	ежедневно
Механическое							
1.	Мясорубка МИМ-80	не имеется	не имеется	не проводился	Не планируется	Заместитель директора по АХЧ	ежедневно
Холодильное							
1.	Холодильник производственный Бирюса КШ-150	не имеется	не имеется	не проводился	Не планируется	Заместитель директора по АХЧ	ежедневно
Весозмерительное							

1.	Весы торговые электронные ВЭУ-6-1/2	не имеется	не имеется	не проводился	Не планируется	Заместитель директора по АХЧ	ежедневно
----	-------------------------------------	------------	------------	---------------	----------------	------------------------------	-----------

9.1 Характеристика помещения и оборудования столовой, план-схема столовой

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой, площадь 37,9 м ²			
		количество единиц оборудования	дата его приобретения	процент изношенности оборудования	количество посадочных мест в столовой
1	Столы обеденные	10	2005 г	10%	60
2	Стулья	60	2005 г	10%	60
3	Раковины для мытья рук	3	2005 г	10%	
4	Рукосушители	1	2018 г	10%	

9.2 Характеристика бытовых помещений

№	Перечень бытовых помещений	Площадь	Оборудование
1	Сан. узел для сотрудников пищеблока	2 кв. м.	Унитаз – 1 Раковина - 1
2	Гардеробная персонала	5,6 кв. м.	Вешалка - 2

10. Штатное расписание работников пищеблока

Наименование должностей	Характеристика персонала столовой					
	Кол-во ставок	Укомплектованность	Базовое образование	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной медицинской книжки
Заведующий складом	1	100%	Высшее	3 уровень	1 год	да
Повар	1	100%	НПО «Повар-кулинар»	1 уровень 4 разряд	2 года	да
Кухонный рабочий	1	100%	Основное общее	1 уровень	16л	да

11. Форма организации питания обучающихся: предварительное накрытие столов**12. Перечень нормативных и технологических документов:**

№	Наименование	Наличие
1	Примерное двухнедельное меню	Приказ № 01-05/126-1 от 31.08.2022 г.
2	Ежедневное меню	имеется
3	Меню раскладка	имеется
4	Технологические карты	Приказ № 01-05/126-3 от 31.08.2022 г..
5	Накопительная ведомость	имеется
6	График приема пищи	Приказ № 01-05/126-4 от 31.08.2022 г.
7	Гигиенический журнал (сотрудники)	имеется
8	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	имеется
9	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	имеется
10	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	имеется
11	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	имеется
12	Ведомость контроля за рационом питания	имеется
13	Приказ о составе бракеражной комиссии	Приказ № 01-05/126-2 от 31.08.2022 г.
14	График дежурства преподавателей в столовой	Приказ № 01-05/126-5 от 31.08.2022 г.
15	Акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока по организации питания к новому учебному году	имеется
16	Программа по формированию культуры здорового питания обучающихся	Приказ № 01-05/126-6 от 31.08.2022 г.
17	Положение об организации питания обучающихся	Приказ № 01-05/126-7 от 31.08.2022 г.
18	Положение о бракеражной комиссии	Приказ № 01-05/126-8 от 31.08.2022 г.
19	Приказ об организации питания	Приказ № 01-05/14 от 25.01.2023 г.

20	Должностные инструкции персонала пищеблока	имеется
21	Программа производственного контроля	Приказ № 01-05/126-9 от 31.08.2022 г.
22	Требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы	имеется
23	Наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания	имеется

**Перечень
необходимого оборудования**

1. Хлеборезка – 1 шт
2. Овощечистка – 1 шт
3. Жарочный шкаф
4. Жаровня

И.о.директора школы

Г.Н. Дрововозов