

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА СЕЛА НОВОЕ ЧАПЛИНО»**

689272 Чукотский автономный округ, с. Новое Чаплино, Провиденский район, ул. Мира, 7
Тел./факс: 8(427-35) 27-244 e-mail: school_chaplino@mail.ru сайт <http://школановоечаплино.рф/>

«Утверждено»

Приказом от 25.05.2021 № 92-о.д.

И.о. директора МБОУ «ООШ с. Новое Чаплино»

На

Н.В. Калемина



ПАСПОРТ

пищеблока общеобразовательного учреждения

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

«Основная общеобразовательная школа Новое Чаплино»

Адрес: 689272, Россия, Автономный округ Чукотский, район Провиденский, село Новое Чаплино, улица Мира, дом 7

Телефон 8(427-35) 27-244

Электронный адрес: school_chaplino@mail.ru,

Расчетная вместимость мест в столовой - 50

Фактически детей/сотрудников: 51 обучающийся, 37 воспитанников дошкольного образования, 39 сотрудников

1. В общеобразовательном учреждении имеется:

		Да/ Нет
1.	Столовая, работающая на сырье	Да / 128,7м ²
2.	Помещение для приема пищи	Да / 72,6 м ²

2. Питание организовано на базе МБОУ «ООШ с.Новое Чаплино»

3. Инженерное обеспечение пищеблока:

1.	Водоснабжение - централизованное - от сетей населенного пункта; - собственная скважина учреждения;	централизованное от сетей населенного пункта
----	---	--

	- в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность; - вода привозная; - прочие.	
2.	Горячее водоснабжение (указать источник)	электроводонагреватели
3.	Наличие резервного горячего водоснабжения	электроводонагреватели
4.	Отопление	централизованное от сетей населенного пункта
	- централизованное -от сетей населенного пункта; - собственная котельная и пр.	
5.	Водоотведение	централизованное в сети населенного пункта
	- централизованное - в сети населенного пункта; - выгреб; - локальные очистные сооружения; - прочие.	

4. Характеристика пищеблока общеобразовательного учреждения:

Набор помещений	Площадь	Наименование оборудования	Кол-во шт.	Дата выпуска	Дата подключения	% изношенности	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиНа (наименование, кол-во штук)
Обеденный зал		Столы обеденные	13	2008	2008	50%	
		Стулья	50	2008	2008	20%	
		Раковины для мытья рук	2	2008	2008	80%	
		Рукоосушители ит.д.	1	2008	2008		
Линия раздачи		Мармит 1-х блюд	1				
		Мармит 2-х блюд	1				
Горячий цех		Плита 4-х конф.	4	2008	2008	70%	Требуется замена духового шкафа - 1 шт.
		Котел пищеварочный	8	2008	2008	80%	

		Сковорода	4	2010	2010	50%	
		Зонт вентиляционный	0	-	-	-	
		Столы производственные	6	2008	2008	50%	
		Весы электронные до 150 кг.	1	2008	2008	0	
		Холодильник для проб	1	2002	2008	35%	
		Миксер	1	2011	0	25%	
		Тележка сервировочная	1	2008	2008	0	
		Тележка для сбора грязной посуды	1	2008	2008		
		Стол для хлеба	1	2008	2008	50%	
		Подставки под кухонный инвентарь	0	2008	2008	0	
		Полки настенные для тарелок	4	2008	2008	95%	
Мясорыбный цех		Стол	1	2008			
		Мойка 2-х секц	1	2008	2008	0	
		Подставка под кухонный инвентарь	1	2008	2008	0	
		Мясорубка	1	2008	2008	85%	
		Весы электронные	1	2018	2021	0	
		Шкаф холодильный	1	2008	2008	0	
		Полка для разделочных досок	1	2008	2008	0	
		Картофелечистка	1	2020	2020	0	.
Моечная кухонной посуды и инвентаря		Мойка для кухонного инвентаря 3-х секц	1	2008	2008	0	
		Стеллаж для сушки посуды	3	2011	2011	0	
		Стеллаж для хранения кух. посуды и инвентаря	1	2008	2008	30%	
		Тележка для подносов и столовых	1	2008	2008	0	

		приборов					
Цех для мытья посуды		Стол для сбора отходов	1	2008	2008	50%	
		Стол предмоечный	2	2008	2008	50%	
		Стеллаж для сушки посуды	1	2008	2008		
		Тележка для грязной посуды	1	2008	2008		
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря		Помещение для уборочного инвентаря	1	2008	2008		
Склады для хранения продуктов		Контейнер для хранения и транспортировки овощей	15	2019	2019	0	
		Шкаф для хлеба	-	-	-	-	
		Морозильный ларь	3	2011	2011	22%	
		Морозильная камера	1	2011	2011		
		Весы товарные	1	2018	2019	93%	
		Холодильник бытовой	2				

5. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	4,9 м ²	Унитаз, раковина
Гардеробная персонала	5,0 м ²	Шкаф 5 пгг
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется	7,5 м ²	Прачечная МБОУ «ООШ с. Новое Чаплино», 1 стиральная машинка эксплуатируется с 2018 года.

6. Штатное расписание:

№ п/п	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной медицинской книжки
Повар	1,5	2	У всех 2 уровень	8	да
Кухонный рабочий	1	1	-	8	да

№ п/п	Наименование	Полное наименование, кем и когда утвержден, дата и № приказов
1	Программа по питанию	Рабочая программа «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП», утверждена директором школы 01.06.2018 года.
2	Положения об организации питания обучающихся и воспитанников ДО МБОУ «ООШ с. Новое Чаплино»: 1. Положение «О порядке организации питания обучающихся в МБОУ «ООШ с. Новое Чаплино»»; 2. Положение «О предоставлении бесплатного питания отдельным категориям обучающихся МБОУ «ООШ с. Новое Чаплино»»; 3. Положение «О комиссии по контролю за организацией и качеством питания»; 4. Положение «О бракеражной комиссии»	Утверждено директором МБОУ «ООШ с.Новое Чаплино» Приказ от 26.04.2019 г. № 90/1- о.д.
3	Рабочая программа внеурочной деятельности «Здоровое питание» 1-4 классы	Приказ №129-о.д. от 28.09.2020г.
4	Приказы по организации питания: «О порядке организации бесплатного горячего питания обучающихся» « Об организации обучения по здоровому питанию» «О создании состава бракеражной комиссии»	Приказ №132 от 29.09.2020г. Приказ №154 от 10.11.2020г. Приказ №12 от 26.01.2021г. Приказ №12-1 от 26.01.2021г.
5	Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания	Имеются
6	Наличие плана работы с родителями по популяризации здорового питания	Имеется
7	Положение о мобильной группе общественного контроля качества питания»	
8	График питания в школьной столовой	Имеется

9	График дежурства в школьной столовой администрации и пед. работников	Имеется
	Наличие согласованного с территориальными органами управления Роспотребнадзора цикличного меню	На согласовании
10	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно цикличного меню	Имеется

7.В общеобразовательном учреждении «С»-витаминизация готовых третьих блюд проводится ежедневно.