

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

ул. Мира, д. 7, с. Новое Чаплино, Провиденский район, Чукотский автономный округ, 689272,
e-mail: school_chapline@mail.ru; телефон: (427-35) 2-72-44



ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА

**Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
«Основная общеобразовательная школа села Новое Чаплино»**

Наименование юридического лица:	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Основная общеобразовательная школа села Новое Чаплино»			
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Повольских Татьяна Валентиновна, 8(427) 35-272-44			
Юридический адрес:	689272, Чукотский автономный округ, Провиденский район, село Новое Чаплино, улица Мира, дом 7			
Фактический адрес:	689272, Чукотский автономный округ, Провиденский район, село Новое Чаплино, улица Мира, дом 7			
Организационно-правовая форма МБОУ	бюджетное учреждение.			
Учредитель и собственник имущества МБОУ	Провиденский муниципальный округ Чукотского автономного округа			
Юридический адрес Учредителя	689251, Чукотский автономный округ, Провиденский район, пгт. Провидения, ул. Набережная Дежнева, д. 8а.			
Количество работников:	30 человек			
Количество обучающихся:	от 51 человек			
Свидетельство о государственной аккредитации	№	229	от	11.02.2016
ОГРН	1038700000085			
ИНН	8705001382			
Лицензия на осуществление образовательной деятельности (Выписка из реестра лицензий по состоянию на: 00:25 «22» июня 2022г.)	№	Л035-01293-87/00272988	от	08.12.2015

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие сведения об образовательной организации	4
2. Охват горячим питанием по возрастным группам обучающихся.....	4
3. Модель предоставления услуги питания.....	4
4. Использование транспорта для перевозки пищевой продукции	5
5. Инженерное обеспечение пищеблока	5
6. Проектная мощность (план-схема расположения \помещений) пищеблока.....	5
7. Материально-техническое оснащение пищеблока.....	6
8. Характеристика технологического оборудования пищеблока	6
9. Характеристика помещения пищеблока	6
10. Штатное расписание работников пищеблока	7
11. Форма организации питания обучающихся.....	8
12. Перечень нормативных и технологических документов	11
13. Перечень необходимого оборудования	12

1. Общие сведения об образовательной организации

Руководитель МБОУ «ООШ с.Новое Чаплино»: директор Повольских Т.В.

Ответственный за питание обучающихся: повар, заведующий складом.

Численность педагогического коллектива: 14 чел.

Количество классов по уровням образования: НОО – 3 класса, ООО – 4 класса. Количество посадочных мест: 50

Площадь обеденного зала: 70 кв. м.

№ п/п	Классы	Количество классов	Смена	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел
1	1,2 классы	1	1	7	7
2	3 класс-комплект	1	1	5	5
3	4 классы	1	1	8	8
4	5 класс-комплект	1	1	5	5
5	6 классы	1	1	8	8
6	7-8 классы	1	1	8	8
7	9 классы	1	1	3	3
	Всего:	7	1	45	45

2. Охват горячим питанием по возрастным группам обучающихся

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	22	22	100%
	в т. ч. учащиеся льготных категорий	22	22	100%
2	Учащиеся 5-9 классов	23	23	100%
	в т. ч. учащиеся льготных категорий	23	23	100%
	в т. ч. за родительскую плату	0	0	0
3	Общее количество учащихся всех возрастных групп	45	45	100%
	в том числе льготных категорий	45	45	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	-

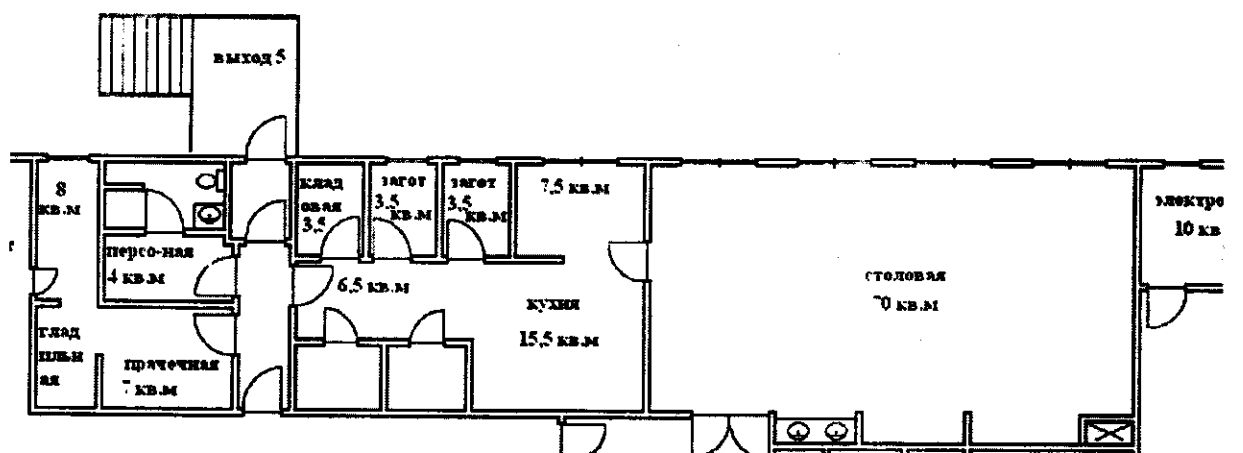
4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

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

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	водонагреватель
Отопление	централизованное
Водоотведение	локальные сооружения
Вентиляция помещений	комбинированная

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



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-догоготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Столовая	-	70	-	-
2	Заготовительная (первоначальная подготовка мясных продуктов)	-	3,5	-	-
3	Заготовительная (первоначальная подготовка продуктов)	-	3,5	-	-
4	Кладовая (хранение сыпучих продуктов)	-	3,5	-	-
5	Коридор	-	4,6	-	-

6	Тамбур	-	2,8	-	-
---	--------	---	-----	---	---

Пищеблок образовательной организации оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием.

Список кухонного оборудования МБОУ «ООШ с.Новое Чаплино»

№	описание
1.	Тележка для подносов
2.	Направляющая для подносов
3.	Мармит- подогреватель пищи 4-х секционный
4.	Предохранительная панель для витрины с ультракрасной полоской
5.	Стеллаж
6.	Тройная мойка
7.	Стол для посуды
8.	Верхний и нижний шкафы
9.	Настенная полка – тип 1
10.	Стеллаж для кухонной посуды
11.	Тройная мойка
12.	Рабочий стол из нержавеющей стали – тип 1 и 2
13.	Сушилка для рук
14.	Мойка для рук из нержавеющей стали
15.	Плита - 6 конфорок, гриль и 2 духовых шкафа
16.	Раздаточный прилавок витрина
17.	Полки холодильной камеры

Все технологическое и холодильное оборудование исправно. В случае, если оборудование не исправно, на него устанавливается табличка «Не исправно», обеспечивается устранение неисправности специалистом специализированной организации, и обеспечивается его дальнейшая эксплуатация.

Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

8.1. Характеристика технологического оборудования пищеблока

Набор помещений	Наименование оборудования	Кол-во шт.	Дата выпуска	Дата начала эксплуатации	% изношенности
Обеденный зал	Столы обеденные	13	2008	2008	50
	Стулья	50	2008	2008	20
	Раковины для мытья рук	2	2008	2008	80
	Рукоосушители	1	2008	2008	0
Линия раздачи	Мармит 1-х блюд	1	2008	2008	0
	Мармит 2-х блюд	1	2008	2008	0
Горячий цех	Плита 4-комф.	4	2008	2008	70
	Котел пищеварочный	8	2008	2008	80
	Сковорода	4	2010	2010	50
	Зонт вентиляционный	0	-	-	-
	Столы произв.	6	2008	2008	50
	Весы электр. до 150 кг	1	2008	2008	0
	Холодильник для проб	1	2002	2008	35
	Миксер	1	2011	0	25
	Тележка сервир.	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	2008	0
	Мойка 2-хсекционная	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-хсекционная	1	2008	2008	0
	Стеллаж для сушки посуды	3	2011	2011	0
	Стеллаж для хранения кухонной посуды и инвентаря	1	2008	2008	30
	Тележка для подносов и столовых приборов	1	2008	2008	0
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	0
	Тележка для грязной посуды	1	2008	2008	0
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря	Помещение для уборочного инвентаря	1	2008	2008	0
Склады для хранения продуктов	Контейнер для хранения и транспортировки	15	2019	2019	0
	Шкаф для хлеба				
	Морозильный ларь	3	2011	2011	22
	Весы товарные	1	2018	2019	93
	Холодильник бытовой	2	2008	2008	0

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-конф.	Приготовление пищи	-	-	2008	14	1 раз в год
2.	Котел пищеварочный электрический	Приготовление пищи	-	объем 60 л	2008	14	1 раз в год
3.	Сковорода	Приготовление пищи			2010	12	1 раз в год
Механическое							
1.	Мясорубка	Для измельчения мяса и рыбы на фарш	-	200 кг/ч	2008	14	1 раз в год
2.	Картофелечистка	Для очистки картофеля и корнеплодов от кожуры	-	150 кг/ч	2020	12	1 раз в год
Холодильное							
1.	Шкаф холодильный t 0С-6С	Хранение охлажденных пищевых продуктов	-	Среднетемпературный диапазон 0- +8 гр.	2008	14	1 раз в год
2.	Холодильник для проб	Хранение охлажденных пищевых продуктов	-	Среднетемпературный диапазон 0- +6 гр.	2008	12	1 раз в год
3.	Холодильник бытовой (х2)	Хранение охлажденных пищевых продуктов	-	Полезный объем 700 л	2008	12	1 раз в год
4.	Морозильный ларь (х3)	Хранение замороженных пищевых продуктов	-	Полезный объем 200 л (х3)	2008	12	1 раз в год
Весоизмерительное							

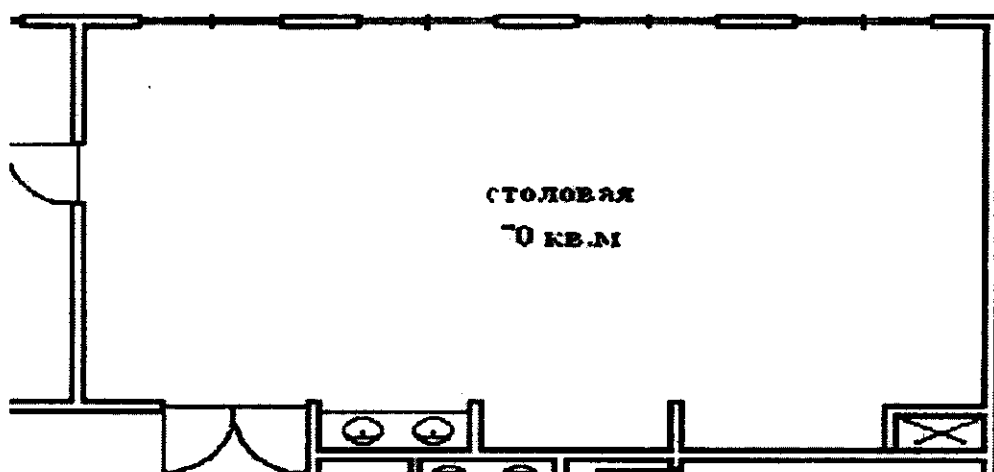
1.	Весы торговые электронные (х2)	Определение массы взвешиваемых продуктов	-	Предел взвешивания - 150 кг	2008; 2018	14; 4	1 раз в год
2.	Весы товарные	Определение массы взвешиваемых продуктов	-	Предел взвешивания - 150 кг	2019	3	1 раз в год

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-конф.	не имеется	не имеется	не проводится	2029	заведующий хозяйством	ежедневно
2.	Котел пищеварочный электрический	не имеется	не имеется	не проводится	2029	заведующий хозяйством	ежедневно
3.	Сковорода	не имеется	не имеется	не проводится	2029	заведующий хозяйством	ежедневно
Механическое							
1.	Мясорубка	не имеется	не имеется	не проводится	2029	заведующий хозяйством	ежедневно
2.	Картофеле-чистка	не имеется	не имеется	не проводится	2029	заведующий хозяйством	ежедневно
Холодильное							
1.	Шкаф холодильный t 0С-6С	не имеется	не имеется	не проводится	2029	заведующий хозяйством	ежедневно
2.	Холодильник для проб	не имеется	не имеется	не проводится	2029	заведующий хозяйством	ежедневно
3.	Холодильник бытовой (х2)	не имеется	не имеется	не проводится	2029	заведующий хозяйством	ежедневно

4.	Морозильный ларь (х3)	не имеется	не имеется	не проводится	2029	заведующий хозяйством	ежедневно
Весомизмерительное							
1.	Весы торговые электронные (х2)	не имеется	не имеется	не проводится	2029	заведующий хозяйством	ежедневно
2.	Весы товарные	не имеется	не имеется	не проводится	2029	заведующий хозяйством	ежедневно

9.1 Характеристика помещения и оборудования столовой, план-схема столовой



Помещение имеет площадь 70 кв. м.

В зале находится 10 обеденных столов на 50 посадочных мест.

Освещение естественное и искусственное, соответствующее требованиям и нормам.

Оборудование соответствует требованиям и нормам.

В зале имеется две раковины, необходимые для дезинфекции рук учащихся.

9.2. Характеристика бытовых помещений

№	Перечень бытовых помещений	Площадь	Оборудование
1	Санузел для сотрудников пищеблока	4,9	Унитаз – 1, раковина - 1
2	Гардеробная персонала	5,0	Шкаф – 5
3	Прачечная спецодежды	7,5	

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	0,8	100%	СПО «Техник-технолог»	3 разряд	2 года	да
Повар	2	100%	НПО «Повар-кулинар»	2 разряд	10 лет	да
Кухонный рабочий	1	100%	Среднее общее образование	1 разряд	8 лет	да

11. Форма организации питания обучающихся

Предварительное накрытие столов

12. Перечень нормативных и технологических документов

№	Наименование	Наличие
1	Примерное двухнедельное меню	имеется
2	Ежедневное меню	имеется
3	Меню раскладка	имеется
4	Технологические карты	имеется
5	Накопительная ведомость	имеется
6	График приема пищи	имеется
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 №__-ОД от ____ 20__
14	Акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока по организации питания к новому учебному году	от ____ от ____ 20__
15	Положение об организации питания обучающихся	Утверждено приказом директора школы №__-ОД от ____ 20__
16	Положение о бракеражной комиссии	Утверждено приказом директора школы приказ №__-ОД от ____ 20__
17	Приказ об организации питания	Приказ №__-ОД от ____ 20__
18	Должностные инструкции персонала пищеблока	имеются

19	Программа производственного контроля	имеется
20	Требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы	имеются
21	Наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания	имеется

Перечень необходимого оборудования

1. Хлеборезка – 1 шт.
2. Посудомоечная машина – 1 шт.

Директор школы



Т.В.Повольских