



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ШКОЛА- ИНТЕРНАТ ОСНОВНОГО ОБЩЕГО ОБРАЗОВАНИЯ С.ОМОЛОН
БИЛИБИНСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА ЧУКОТСКОГО АВТОНОМНОГО ОКРУГА»**

689470 Чукотский АО, Билибинский р-н, с.Омолон, ул.Парковая, 1 Тел./факс.8-427-3884 тел. 3-69, 2-81 Е – mail: School_Omolon@mail.ru

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА
Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
«Школа-интернат основного общего образования
Билибинского муниципального района Чукотского автономного округа»**

Адрес месторасположения 689470, Чукотский автономный округ, Билибинский район, с.Омолон, ул.Парковая 1

Телефон (42738) -84- 3-69

Электронная почта: school_omolon@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 Петрова Светлана Гавриловна
Ответственный за питание обучающихся заведующая производством Кудрина Ирина Викторовна
Численность педагогического коллектива 21чел.
Количество классов по уровням образования ООП НОО – 4 класса, ООП ООО – 5 классов

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	1	11	0
2	2 класс	1	12	0
3	3 класс	1	9	0
4	4 класс	1	8	0
5	5 класс	1	11	0
6	6 класс	1	5	0
7	7 класс	1	11	0
8	8 класс	1	16	0
9	9 класс	1	13	0

2. Состояние уровня охвата 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
4	Общее количество учащихся всех возрастных групп	0	0	0
	в том числе льготных категорий	0	0	0
	в т.ч. за родительскую плату	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	40	40	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
2	Учащиеся 5-8 классов	43	43	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
3	Учащиеся 9-11 классов	13	13	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
4	Общее количество учащихся всех возрастных групп	96	96	100
	в том числе льготных категорий	0	0	0
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0

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	специализированный транспорт поставщиков продуктов питания
Принадлежность транспорта	-транспорт организации поставщика пищевой продукции -транспорт ИП, предоставляющего пищевую продукцию
Условия использования транспорта	Доставка продуктов питания

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	централизованное
Отопление	централизованное
Водоотведение	локальные сооружения
вентиляция помещений	комбинированная

6. Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока (в пункте 9)

Количество посадочных мест 120

Проектная мощность обеденного зала 126 м²



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		72		
2	Производствен ные помещения				
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)		9		-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)		9		-
2.3	Мясо-рыбный цех		14,5	-	-
2.4	Догоотовочный цех	-	-		-
2.5	Горячий цех		57		-
2.6	Холодный цех		-		-
2.7	Мучной цех		15	-	-
2.8	Раздаточная		4		
2.9	Помещение для резки хлеба		6	-	-
2.10	Помещение для обработки яиц		4	-	-
2.11	Моечная кухонной посуды		9		-
2.12	Моечная столовой посуды		9		-
2.13	Моечная и кладовая тары		9		--
2.14	Производствен ное помещение буфета- раздаточной	-	-	- -	
2.15	Посудомоечная буфета- раздаточной	-	-	-	

3	Комната для приема пищи (персонал)		8		
---	------------------------------------	--	---	--	--

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	Раздаточная	Стойка для столовых приборов и хлеба	1	2012	2012	50
		Мармит первых блюд	1	2012	2012	60
		Мармит вторых блюд сухого и влажного обогрева	1	2012	2012	60
		Нейтральный стол	1	2012	2012	50
		Холодный стол	1	2012	2012	50
2	Горячий цех	Электроплита 6-ти конфорочная ПЭ	1	2012	2012	70
		Жарочный шкаф	1	2012	2012	60
		Электросковорода односекционная	1	2012	2012	100
		Стол разделочно-производственный	11	2012	2012	50
		Вытяжка	1	2010	2012	50
		Холодильник	1	2011	2012	100
		Котел пищеварочный электрический опрокидывающийся	1	2011	2012	60
3	Помещение для резки хлеба	Хлеборезка АХМ 300 А	1	2012	2012	50
		Стол для резки хлеба	1	2012	2012	50
		Стеллаж	2	2012	2012	50
4	Мучной цех	Просеиватель муки вибрационный «Каскад»	1	2011	2012	60
		Холодильный шкаф	3	2010	2012	100
		Стол	3	2012	2012	50

		Полка	1	2012	2012	50
		Тестомес	1	2011	2012	100
5	Овощной цех	Стол овощной	1	2012	2012	50
		Картофелечистка МОК 300А «Тайфун»	1	2011	2012	100
		Ларь морозильный	1	2011	2012	70
		Полка	1	2012	2012	70
6	Мясо-рыбный	Мясорубка	1	2012	2012	100
		Точильный станок для ножей	1	2012	2012	70
		Холодильные шкафы	2	2012	2012	50, 100
		Стол разделочно- производственный	5	2012	2012	60
7	Помещение для обработки яиц	Ванна секционная моечная цельнотянутая с левым столом	1	2012	2012	50
		Стол разделочный	1	2012	2012	50
		Весы механические	1	2012	2012	50
8	Моечная кухонной посуды	Машина посудомоечная	1	2012	2012	100
		Сушка для посуды	2	2012	2012	100
		Стеллаж для кухонной посуды и инвентаря	1	2012	2012	60
		Мойка для кухонного инвентаря	2	2012	2012	70
9	Моечная столовой посуды	Мойка 3-х секционная для столового инвентаря	1	2012	2012	70
		Сушка для посуды	1	2012	2012	60
		Стол предмоечный	1	2012	2012	50
		Стеллаж для столовой посуды	2	2012	2012	50
10-	Складские помещения	Стеллаж	10	2012	2012	50
		Подтоварники	10	2012	2012	50
		Весы электронные напольные	2	2012	2012	50
		Ларь морозильный	2	2012	2012	50

	Морозильная камера	1	2012	2012	50
	Машина холодильная моноблочная	4	2012	2012	50
	Холодильник	1	2012	2012	100

Указать перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями для каждого цеха в соответствии с **приложением А.**

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: Мармит первых блюд	Сохранение в горячем состоянии блюд в наплитной посуде	МПБ	Время разогрева конфорок до рабочей температуры не более 15 минут	2012	10 лет	1 раз в год
	Мармит вторых блюд сухого и влажного обогрева	Сохранение в горячем состоянии блюд в наплитной посуде	МВБ	2,46 кВт	2012	10 лет	1 раз в год
	Электроплита 6-ти конфорочная	Для приготовления пищи в наплитной посуде, для жарки и запекания	ЭП-6П	3кВт	2012	10 лет	1 раз в год
	Жарочный шкаф	Для жарки, выпечки и запекания	ШЖ-150-2С	Мощность 18 кВт; Количество камер (подов) - 2; Вместимость (уровней) - 8; Количество уровней в одной камере - 4; Объем камеры - 0,45 м ³	2012	10 лет	1 раз в год
	Электросковорода одnoseкционная	Для жаренья основным способом,	СЭСМ-0,5	12кВт	2010	10 лет	1 раз в год

	я	тушения, припускания , пассеровани я					
	Котел пищеварочный электрический опрокидывающ ийся	Для кипячения воды	КПЭМ- 60-ОР	9кВт	26.10. 2012год	10 лет	1 раз в год
2	Механическое: Картофелечист ка «Тайфун»	Для очистки картофеля и корнеплодо в от кожуры	МОК- 300А	0,55кВт	2012	10 лет	1 раз в год
	Мясорубка	Для измельчения мяса и рыбы	МИМ- 300	Производител ьность: 300 кг/ч, мощность: 1,9кВт	2012	10 лет	1 раз в год
3	Холодильное: Холодильник	Для хранения суточной пробы	Daewoo FR-360	Номинальны й общий объём для хранения – 304куб.дм	2009	7 лет	1 раз в год
	Холодильник	Для хранения гастрономии	Daewoo FR-390	Номинальны й общий объём для хранения – 318куб.дм	2009	7 лет	1 раз в год
	Морозильный ларь	Для охлаждения и длительного хранения продуктов	ITALFR OST CF300S	Объем морозильной камеры 319 л	22.11. 2007	12 лет	1 раз в год
		Для охлаждения и длительного хранения продуктов	ITALFR OST CF400S	Объем морозильной камеры 389 л	22.11. 2007	12 лет	1 раз в год
	Машина холодильная моноблочная	Для охлаждения и длительного хранения продуктов	POLAIR MB 109 SF	Объем холодильной камеры 6 куб.м	25.07. 2012	12 лет	1 раз в год
	Машина холодильная моноблочная	Для охлаждения и длительного хранения продуктов	POLAIR MM 111 SF	Объем холодильной камеры 9 куб.м	25.07. 2012	12 лет	1 раз в год

	Шкаф холодильный	Для кратковре нного хранения предварител ьно охлажденны х пищевых продуктов	Капри П-390С	Объем составляет 0,39 м ³	2012	12 лет	1 раз в год
4	Весоизмерител ьное: Весы электронные (напольные торговые)	Для определени я массы взвешивае мых продуктов, сырья	DL-200	Наибольший предел взвешивания (весовая группа): 200 кг	2012	7 лет	1 раз в год
	Весы настольные электронные	Для взвешивания и фасовки товара	BE - 15TE.2	Наибольший предел взвешивания (весовая группа): 15 кг	2010	7 лет	1 раз в год
	Весы настольные электронные	Для взвешивания и фасовки товара	SW-5	Наибольший предел взвешивания (весовая группа): 5 кг	2012	7 лет	1 раз в год

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	ответств енный за состояни е оборудов ания	график санитарной обработки оборудования
1	Тепловое						
	Мармит первых блюд	не имеется	нет	не проводился	2025	зам.директ ора по АХЧ	ежедневно
	Мармит вторых блюд сухого и влажного обогрева	не имеется	нет	не проводился	2025	зам.директ ора по АХЧ	ежедневно
	Электроплита 6-ти конфорочная	не имеется	нет	замена ТЭН, 2016, 2019	2025	зам.директ ора по АХЧ	ежедневно

	Весы электронные (напольные торговые)	не имеется	нет	не проводился	2024	зам.директ ора по АХЧ	ежедневно
	Весы настольные электронные	не имеется	нет	не проводился	2024	зам.директ ора по АХЧ	ежедневно
	Весы настольные электронные	не имеется	нет	не проводился	2024	зам.директ ора по АХЧ	ежедневно

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



9.1. Характеристика оборудования столовой (обеденный зал)

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой -, площадь М²			
		количество единиц оборудования	дата его приобретения	процент изношенности оборудования	количество посадочных мест в столовой
1	Столы обеденные	30	2012	50	120
2	Стулья	180	2012	50	120
3	Раковины для мытья рук	4	2012	50	120
4	Электрополотенце для рук	6	2012	50	120

9.2. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений, площадь М ²	Оборудование
1	Комната для приема пищи (персонал)	8	Стол-1 Стулья – 6 Шкафчик для одежды - 8
2	Помещение для хранения уборочного инвентаря	1,5	Уборочный инвентарь
3	Санузел	3	Унитаз – 1 Раковина - 1
4	Душевая	2, 25	Стойка для душа – 1 Раковина напольная - 1

10. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика персонала столовой					
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Заведующий производством	1	100%	СПО (Медицинская сестра)	-----	4 мес.	В наличии
2	Заведующий столовой	1	100%	НПО(повар)	-----	4 года	В наличии
3	Заведующий складом	0,25	100%	СПО (Медицинская сестра)	-----	4 мес.	В наличии
4	Повар	1	100%	НПО (повар)	4	14 лет	В наличии
5	Повар	1	100%	НПО (повар)	4	5 лет	В наличии
6	Повар	1	100%	НПО (повар)	4	3 года	В наличии
7	Повар	1	100%	НПО (повар)	4	1 год	В наличии
5	Кухонный рабочий	1	100%	основное общее	-----	6 мес.	В наличии

11.Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов

12. Перечень нормативных и технологических документов:

- Меню приготавливаемых блюд на 2022-2023 учебный год для организации питания детей возрастных категорий от 7 до 11 лет МБОУ «ШИ с. Омолон»/приказ МБОУ «ШИ с. Омолон» №88/1-ОД от 27.08.2022г.

- Меню приготавливаемых блюд на 2022-2023 учебный год для организации питания детей возрастных категорий от 12 лет и старше МБОУ «ШИ с. Омолон»/приказ МБОУ «ШИ с. Омолон» №88/1-ОД от 27.08.2022г.

- Ежедневное меню

- Меню раскладка

- Технологические карты (ТК)/ приказ МБОУ «ШИ с. Омолон» №88/1-ОД от 27.08.2022г.

- График приема пищи
- Гигиенический журнал (сотрудники)
- Приказ «Об утверждении составов бракеражной комиссии на 2022 - 2023 учебный год» от №89-ОД от 27.08.2022г.
- 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
- График дежурства преподавателей в столовой
- Акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока по организации питания к новому учебному году
- Программа по совершенствованию системы организация питания обучающихся
- Положение об организации питания обучающихся
- Положение о бракеражной комиссии
- Должностные инструкции персонала пищеблока
- Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП
- Требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы
- Наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания

Приложение
к паспорту пищеблока
МБОУ «ШИ с. Омолон»

Перечень необходимого оборудования

1. Машина овощерезательно-протирачная – 1 шт.
2. Морозильный ларь - 3 шт.
3. Холодильник – 3 шт.
4. Сковорода электрическая - 1 шт.
5. Жаровня электрическая - 1 шт.