**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**«ШКОЛА – ИНТЕРНАТ СРЕДНЕГО ОБЩЕГО ОБРАЗОВАНИЯ С. КЕПЕРВЕЕМ»**

**БИЛИБИНСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА ЧУКОТСКОГО АО**

**ПАСПОРТ**

**пищеблока**

**Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения**

**«Школа-интернат среднего общего образования с.Кепервеем»**

**Билибинского муниципального района Чукотского автономного округа**

Адрес месторасположения:

689480 с.Кепервеем, Билибинского района , Чукотского АО,ул. Комарова, д.16

Телефон: 8 (42738)-273-78

 эл. почта: keperveemschool@yandex.ru

2022г.

**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: Герасимова Ольга Федоровна

Ответственный за питание обучающихся: Цвич Елена Сергеевна –заместитель директора по УМР

Численность педагогического коллектива: 16 чел.

Количество классов по уровням образования:

1.Начальное общее образование- 4 класса

2. Основное общее образование-4 класса

3.Среднее общее образование-2 класса

Количество посадочных мест: 60

Площадь обеденного зала: 90,4 кв.м

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п\п | Классы | Количество классов  | Численность обучающихся,всего чел. | В том числе льготной категории, чел. |
| 1 | 1 класс | 1 | 8 | 8 |
| 2 | 2 класс | 1 | 5 | 5 |
| 3 | 3 класс | 1 | 9 | 9 |
| 4 | 4 класс | 1 | 7 | 7 |
| 5 | 5/6 класс-комплект | 1 | 3+3 | 3+3 |
| 6 | 7 | 1 | 8 | 8 |
| 7 | 8 | 1 | 6 | 6 |
| 8 | 9 | 1 | 9 | 9 |
| 9 | 10 | 1 | 10 | 10 |
| 10 | 11 | 1 | 7 | 7 |
|  | Всего: | 10 | 75 | 75 |

**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 | 0 |  |  |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 0 |  |  |
| 2 | Учащиеся 5-8 классов | 0 |  |  |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 0 |  |  |
|  | в т.ч. за родительскую плату | 0 |  |  |
| 3 | Учащиеся 9-11 классов | 0 |  |  |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 0 |  |  |
|  | в т.ч. за родительскую плату | 0 |  |  |
|  | Общее количество учащихся всех возрастных групп | 0 |  |  |
|  | 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 | 29 | 29 | 100 |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 29 | 29 | 100 |
| 2 | Учащиеся 5-8 классов | 20 | 20 | 100 |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 20 | 20 | 100 |
|  | в т.ч. за родительскую плату | 0 |  |  |
| 3 | Учащиеся 9-11 классов | 26 | 26 | 100 |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 26 | 26 | 100 |
|  | в т.ч. за родительскую плату | 0 | 0 | 0 |
|  | Общая количество учащихся всех возрастных групп | 75 | 75 | 100 |
|  | в том числе льготных категорий | 75 | 75 | 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 транспорта для перевозки пищевой продукции**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид транспорта** | - |
| **Принадлежность транспорта** | Специализированный транспорт поставщиков продуктов питания |
| **Условия использования транспорта** | Доставка продуктов по предварительной заявке |

**5. Инженерное обеспечение пищеблока**

|  |  |
| --- | --- |
| Водоснабжение | (**централизованное**, собственная скважина, другие ведомственные источники) |
| Горячее водоснабжение | (централизованное, собственная котельная, **водонагреватель**, резервное горячее водоснабжение)  |
| Отопление | (централизованное, **собственная котельная**) |
| Водоотведение | (централизованное, **локальные сооружения**, другие) |
| вентиляция помещений | (**естественная**, искусственная, комбинированная) |

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

**На 60 посадочных мест**



холодильник

холодильник

Холодный цех

Комната персонала

Склад пищ. продуктов

Моечная посуд

Горячий цех

Овощ.

цех

Произв. помещение

(бойлерная)

Зал приема пищи

**7. Материально-техническое оснащение пищеблока:**

Перечень помещений и их площадь м2

(перечень и площадь помещений в зависимости от модели предоставления питания)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименованиецехов и помещений | Площадь помещение м2 |
| Столовые школьно- базовые | **Столовые, работающие на сырье**  | Столовые-доготовочные | Раздаточные, буфеты |
| 1 | Складские помещения |  | 9,1 |  |  |
| 2 | Производственные помещения |  |  18,7 (бойлерная) |  |  |
| 2.1 | Овощной цех (первичной обработки овощей) |  | 13,3 |  |  |
| 2.2 | Овощной цех (вторичной обработки овощей) |  | - |  |  |
| 2.3 | Мясо-рыбный цех |  | - |  |  |
| 2.4 | Доготовочный цех |  | - |  |  |
| 2.5 | Горячий цех |  | 31,8 |  |  |
| 2.6 | Холодный цех |  | 17,7 |  |  |
| 2.7 | Мучной цех |  | - |  |  |
| 2.8 | Раздаточная |  | совмещена с горячим цехом |  |  |
| 2.9 | Помещение для резки хлеба |  | - |  |  |
| 2.10 | Помещение для обработки яиц |  | - |  |  |
| 2.11 | Моечная кухонной посуды |  | 7,4 |  |  |
| 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 персонала |  | 4,1 |  |  |

**8.1 Характеристика технологического оборудования пищеблока**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименованиецехов и помещений | Характеристика оборудования |
| наименование оборудования | количествоединиц оборудования | дата его выпуска | даты начала его эксплуатации | процента изношенности оборудования |
| 1 | Горячий цех | Плита варочная с духовыми шкафами ПЭП-0,72-ДЭШ-01 | 1 | 2021 | 2022 | 0 |
| Весы электронные | 2 | 2009 2020 | 20102021 | 705 |
| Мясорубка DEXP электрическая | 1 | 2020 | 2021 | 5 |
| Мармит для первых блюд МТ1-1 с прилавком для раздачи готовых блюд | 1 | 2006 | 2007 | 70 |
| Холодильник DORN продуктовый  | 1 | 2020 | 2021  | 5 |
| Холодильник POLAR для хранения проб готовых блюд  | 1 | 2018 | 2020 | 10 |
|
| Весы электронные | 1 | 2018 | 2021 | 5 |
| Мясорубка |  1 | 2021 | 2022 | 3 |
| Морозильный ларь Бирюса |  1 | 2014 | 2014 | 70 |
|
| 3 | Склад | Камера хранения продуктов со сплит системами |  1 1 | 2009 2021 | 20102022 |  90  0 |

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

**8.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименованиетехнологиче-ского оборудования | Характеристика оборудования |
| назначение  | марка | производи-тельность | дата изготовления | срок службы | сроки профилактического осмотра  |
| 1 | Тепловое | Плита варочная с духовыми шкафами ПЭП-0,72-ДЭШ-01Мармит МТ1-1 с | ПЭП-0,72-ДЭШ-01МТ1-1 |  Мощность комфорок230/400В-50Гц-22,8кВтВремя разогрева конфорок до рабочей температуры не более 15 минут | 20212012 | 10 лет 10 лет |  1 раз в год 1 раз в год |
| 2 | Механическое | Мясорубка производственная, Мясорубка электрическая | VIATTODEXP | Производительность: 20 кг/чПроизводительность: 50 кг/ч | 20212020 | 5 лет5 лет | 1 раз в год1 раз в год |
| 3 | Холодильное | Холодильник продуктовый Холодильник для хранения проб готовых блюд Камеры для хранения продуктов со сплит системами, Морозильный ларь | DОRNPOLAIR standardPOLAIRБИРЮСА | Объем составляет 129 литровОбъем составляет 120 литровОбъем составляет 650м2Объем составляет 300 литров | 2020201820122021 |  10 лет10лет10 лет10 лет | 1 раз в год1 раз в год1 раз в год1 раз в год |
| 4 | Весоизмери-тельное | весы электронные | ВЕ-15TE.2M-ER326 AC(P)(X)МИДЛ | Наибольший предел взвешивания (весовая группа): 0,04-15- кгНаибольший предел взвешивания (весовая группа): 0,02-32 кгНаибольший предел взвешивания (весовая группа): 0,1-100 кг | 201220182020 | 10лет10 лет10 лет | 1 раз в год |

**8.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименованиетехнологиче-ского 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  |
| 1 |  Тепловое | Нет | Нет | По необходимости | По необходимости | Завхоз, зав. производством | Ежедневно |
| 2 | Механическое | Нет | Нет | По необходимости | По необходимости | Завхоз, зав. производством | Ежедневно |
| 3 | Холодильное | Нет | Нет | По необходимости | По необходимости | Завхоз, зав. производством | 1 раз в 7 дней |
| 4 | Весоизмери-тельное | Нет | нет | По необходимости | По необходимости | Завхоз, зав. производством | Ежедневно |

**9. Характеристика бытовых помещений**

**9.1. Характеристика оборудования столовой (обеденный зал)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование оборудования** | **Характеристика оборудования столовой -, площадь М2** |
| **Количество****единиц оборудования** | **Дата его приобретения** | **% изношенности оборудования** | **Количество****посадочных мест в столовой** |
| 1 | Столы обеденные | 10 | 2008 | 90 | 60 |
| 2 | Стулья | 60 | 2018 | 40 | 60 |
| 3 | Раковины для мытья рук | 2 | 2008 | 60 | 60 |
| 4 | Электрополотенце для рук | 2 | 2012 | 30 | 60 |

**9.2. Характеристика бытовых помещений**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Перечень бытовых помещений** | **Площадь (м2)** | **Оборудование** |
| 1 | Комната для персонала | 4,1 | Стол – 1Стулья –2Шифоньер – 1 |
| 2 | Помещение для хранения уборочного инвентаря  | 1,5 | Уборочный инвентарь |
|  | Санузел | 2,0 | Унитаз – 1Раковина - 1 |

**10. Штатное расписание работников пищеблока**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование должностей | Характеристика персонала столовой |
| количество ставок | укомплекто-ванность | базовое образован | квалифика-ционный разряд | стаж работы | наличие медкнижки |
| 1 | Зав. производством | 1 | 1 | Специальное  |  | 40 лет | имеется |
| 2 | Повара | 3 | 2 | Среднее специальное | 4 | 1) 30 лет2) 1 год | имеется |
| 3 | Рабочие кухни (помощники повара) | 1 | 1 | Среднее  | 2 | 40 лет | имеется |

**11.Форма организации питания обучающихся:**

- предварительное накрытие столов

- самообслуживание

- шведский стол

-меню по выбору

**12. Перечень нормативных и технологических документов:**

1. Меню приготавливаемых блюд на 2021-2022 учебный год для организации питания детей возрастных категорий от 7 до 11 лет МБОУ «Школа-интернат с.Кепервеем», утв.25.08.2020г.
2. Меню приготавливаемых блюд на 2021-2022 учебный год для организации питания детей возрастных категорий от 12 лет и старше МБОУ «Школа-интернат с.Кепервеем», утв. 25.08.2020г.
3. Ежедневное меню
4. Меню- раскладка
5. График приема пищи обучающимися
6. График дежурства учителей в столовой
7. Технологические карты
8. Ведомость контроля за рационом питания
9. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
10. Журнал бракеража готовой пищевой продукции
11. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
12. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
13. Гигиенический журнал (сотрудники)
14. График приема пищи
15. [Приказ «Об утверждении составов бракеражных комиссий на 2021 - 2022 учебный год](https://docs.google.com/viewer?url=http://amguemarf.tmweb.ru/upload/iblock/5ca/5caf741988a2ec0125e35de3a293b8c5.pdf)» [от 31.08.2021№109-20-ОД](https://docs.google.com/viewer?url=http://amguemarf.tmweb.ru/upload/iblock/5ca/5caf741988a2ec0125e35de3a293b8c5.pdf)
16. Приказ «Об организации контроля качества и безопасности питания в организации»;
17. Приказ «Об организации питания» от 31.08.2021г. № 109-5-ОД
18. Приказ «Об утверждении состава общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся и воспитанников» от 31.08.2021г. № 109-26-ОД
19. Положение о школьной столовой
20. Положение о бракеражной комиссии
21. Положение об организации горячего питания обучающихся
22. Положение о порядке организации питания сотрудников
23. Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания
24. Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся, а также доступа комиссии и родителей (законных представителей) обучающихся в помещения для приёма пищи
25. Программа по формированию культуры здорового питания обучающихся
26. Программа производственного контроля на 2021-2022 учебный год
27. Экспертное заключение Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по оценке рациона питания
28. Акты проверки школьной столовой общественной комиссией по контролю за организацией и качеством питания
29. Должностные инструкции персонала пищеблока
30. Требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы
31. Наличие оформленных стендов о здоровом и правильном питании

Приложение

к паспорту пищеблока

МБОУ «Школа-интернат с.Кепервеем»

**Перечень**

**необходимого оборудования**

1. Хлеборезка – 1 шт.
2. Машина овощерезательно-протирочная – 1 шт.
3. Стол для работы с тестом – 1 шт.
4. Посудомоечная машина – 1 шт.
5. Тестомес – 1 шт.
6. Холодильник - 1 шт.
7. Пароконвектомат-1
8. Сковорода электрическая - 1 шт.