Точилкин Павел Владимирович
Подписано цифровой подписью:
Точилкин Павел Владимирович
DN: cn=Точилкин Павел
Владимирович
Дата: 2023.09.01 11:26:29 +11'00'

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Центр образования села Хатырка»

ПАСПОРТ

пищеблока Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
«Центр образования села Хатырка»
на 2023-2024 учебный год

Адрес месторасположения: 689120, Чукотский АО, Анадырский район,
с.Хатырка, ул.Центральная, д.3
Телефон: 8(42733)-38-421, эл почта: khatyrkaschool@rambler.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: Точилкин Павел Владимирович.

Ответственный за питание обучающихся: Новиков Александддр Валерьевич.

Численность педагогического коллектива: 18 чел.

Количество классов по уровням образования: начальное общее образование- 4 класса, основное общее образование – 4 класса, всего 8 классов

Количество посадочных мест: 60.

Площадь обеденного зала: 63,38 кв.м.

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	1	3	3
2	2 класс	1	6	6
3	3 класс	1	6	6
4	4 класс	1	2	2
5	5 класс	1	1	1
6	6 класс	1	8	8
7	7 класс	1	5	5
8	8 класс	0	0	0
9	9 класс	1	8	8
	Всего:	8	39	39

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	17	17	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	17	17	100
2	Учащиеся 5-8 классов	14	14	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	14	14	100
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
3	Учащиеся 9-11 классов	8	8	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	8	8	100
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	100
4	Общее количество учащихся всех возрастных групп	39	39	100
	в том числе льготных категорий	39	39	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	-

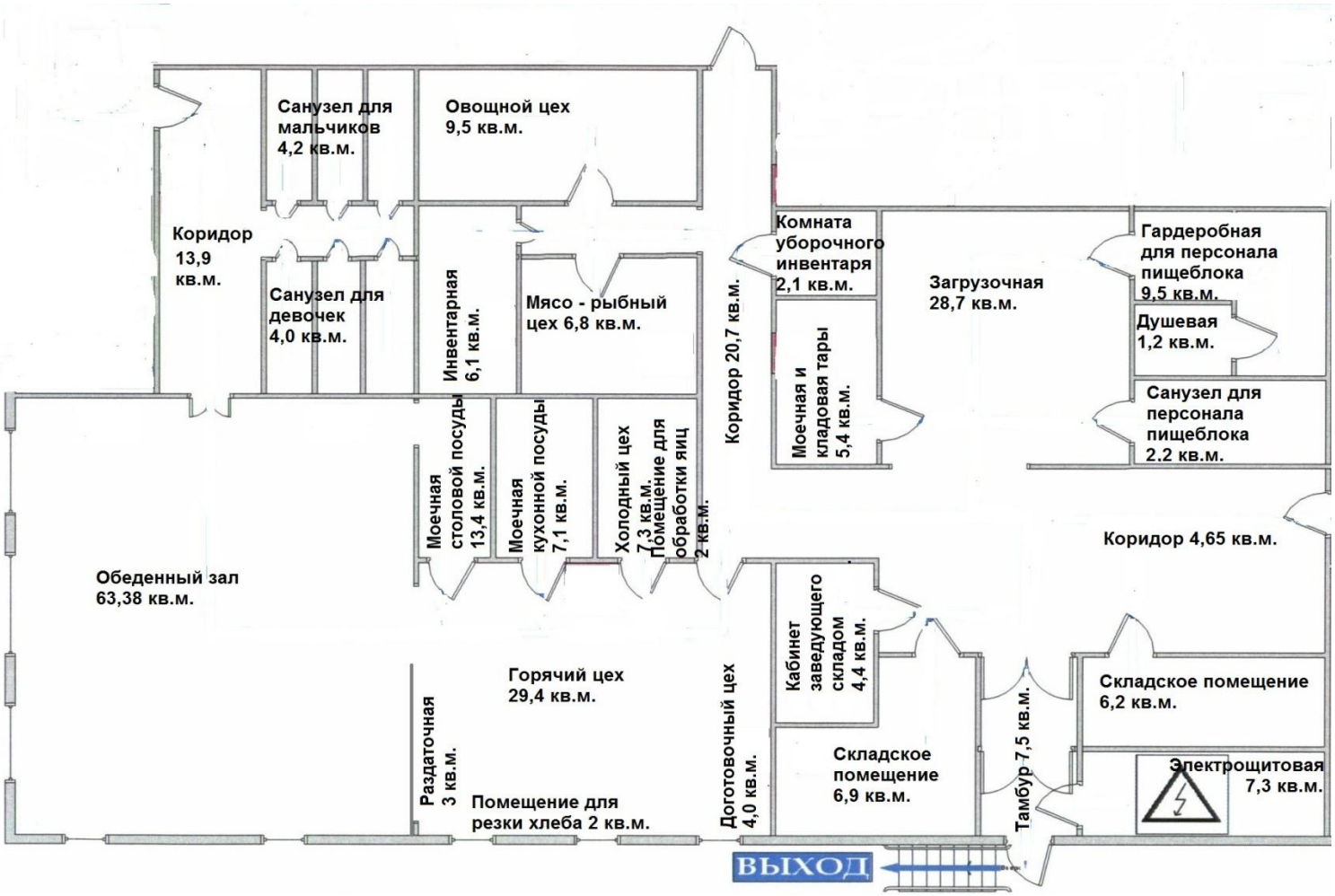
4. **Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции**

Вид транспорта	специализированный транспорт
Принадлежность транспорта	транспорт организации поставщика пищевой продукции.
Условия использования транспорта	-

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



7. Материально-техническое оснащение пищеблока:

Перечень помещений и их площадь м^2
(перечень и площадь помещений в зависимости от модели предоставления питания)

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Площадь помещение м^2			
		Столовые школьно-базовые	Столовые, работающие на сырье	Столовые-доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения	-	13,1	-	-
2	Производственные помещения	-	86,9	-	-

2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	-	9,5	-	-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	-	-	-	-
2.3	Мясо-рыбный цех	-	6,8	-	-
2.4	Доготовочный цех	-	4	-	-
2.5	Горячий цех	-	29,4	-	-
2.6	Холодный цех	-	7,3		-
2.7	Мучной цех	-	-	-	-
2.8	Раздаточная	-	3	-	-
2.9	Помещение для резки хлеба	-	2	-	-
2.10	Помещение для обработки яиц	-	2	-	-
2.11	Моечная кухонной посуды	-	7,1	-	-
2.12	Моечная столовой посуды	-	13,4	-	-
2.13	Моечная и кладовая тары	-	5,4	-	--

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	Складские помещения	стеллажи	4	2008	2008	100%
		холодильный шкаф	1	2008	2008	100%
2	Овощной цех	производственные столы	2	2008	2008	100%
		моечная ванна	2	2008	2008	100%
		раковина для мытья рук	1	2008	2008	100%
		овощерезательна	2	2008	2008	100%

		я машина				
		холодильный шкаф	1	2008	2008	100%
3	Мясо-рыбный цех	производственные столы	2	2008	2008	100%
		контрольные весы	1	2008	2008	100%
		морозильный ларь	1	2015	2015	75%
		морозильник	1	2012	2012	100%
		морозильный ларь	1	2017	2017	35%
		электромясорубка	1	2018	2018	100%
		моечная ванна	2	2008	2008	100%
		раковина для мытья рук	1	2008	2008	100%
4	Горячий цех	электрокотел	1	2008	2008	100%
		электроплита с дух.шкафом	1	2008	2008	100%
		электроплита	1	2005	2005	100%
		шкаф пекарский	1	2003	2003	100%
		электросковорода	1	2008	2008	100%
		производственные столы	2	2008	2008	100%
		раковина для мытья рук	1	2008	2008	100%
		электросковорода	1	2008	2008	100%
5	Доготовочный цех	универсальный привод	1	2008	2008	100%
6	Холодный цех	производственные столы	2	2008	2008	100%
		раковина для мытья рук	1	2008	2008	100%
		контрольные весы	1	2008	2008	100%
		холодильник	1	2012	2013	100%
		холодильник	1	2012	2012	100%
7	Раздаточная	стол раздаточный	1	2008	2008	100%
8	Моечная кухонной посуды	стеллажи	1	2008	2008	100%
		производственные столы	1	2008	2008	100%
		моечная ванна	2	2008	2008	100%
9	Моечная столовой посуды	стеллажи	1	2008	2008	100%
		производственные столы	1	2008	2008	100%
		двухсекционная моечная ванна	1	2008	2008	100%
		раковина для	1	2008	2008	100%

		мытья рук				
10	Моечная и кладовая тары	двухсекционная моечная ванна	1	2008	2008	100%

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	электрокотел	Обогрев содержимого в варочном котле паром.	COGAST	-	2008	14 лет	1 раз в год
2	электроплита с дух.шкафом	Для приготовления пищи в наплитной посуде, для жарки и запекания	COGAST	-	2008	14 лет	1 раз в год
3	электроплита	Для приготовления пищи в наплитной посуде, для жарки и запекания	COGAST	-	2005	17 лет	1 раз в год
4	печь пекарская	Для запекания полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей.		-	2022	4 мес	1 раз в год
5	электрокипятильник	Для приготовления кипятка	-	-	2008	14 лет	1 раз в год
6	электросковорода	Для жарки полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей.	COGAST	-	2008	14 лет	1 раз в год
Механическое							
1	овощерезательная машина	Для очистки корнеплодов от кожуры	-	-	2008	14 лет	1 раз в год
2	электромясорубка	Для измельчения	Moulinex	-	2018	4 года	1 раз в год

		мяса и рыбы на фарш					
3	универсальный привод	Для общего назначения	-	-	2008	14 лет	1 раз в год
Холодильное							
1	холодильный шкаф	Для хранения гастрономии, молочных продуктов, полуфабрикатов	-	-	2008	14 лет	1 раз в год
2	морозильный ларь	Для хранения мясной продукции	Бирюса-455 НКЭ	-	2015	7 лет	1 раз в год
3	морозильный ларь	Для хранения рыбной продукции	BRAVO XF-350A	-	2017	5 лет	1 раз в год
4	холодильник	Для хранения полуфабрикатов и скоропортящихся продуктов	DAEWOO-FR-360	-	2013	9 лет	1 раз в год
5	холодильник	Для хранения полуфабрикатов и скоропортящихся продуктов	Океан RN 4520	-	2012	10 лет	1 раз в год
6	морозильник	Для хранения овощей	BEKO-FS 225300	-	2012	10 лет	1 раз в год
Весоизмерительное							
1	весы торговые электронные	Для определения массы взвешиваемых продуктов			2010	12 лет	1 раз в год
2	контрольные весы	Для определения массы порций	МИДЛ		2005г	17 лет	1 раз в год

8.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:

№ п/п	Наименование технологиче-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
Тепловое							
1	электрокотел	не имеется	не имеется	не проводился	2025	зав.хозяйством	ежедневно
2	электроплита с дух.шкафом	не имеется	не имеется	не проводился	2025	зав.хозяйством	ежедневно
3	электроплита	не имеется	не имеется	не проводился	2026	зав.хозяйством	ежедневно
4	электрокипятильник	не имеется	не имеется	не проводился	2024	зав.хозяйством	ежедневно
5	электросковорода	не имеется	не имеется	не проводился	2025	зав.хозяйством	ежедневно
Механическое							
1	овощерезательная машина	не имеется	не имеется	не проводился	2025	зав.хозяйством	ежедневно
2	электромясорубка	не имеется	не имеется	не проводился	2025	зав.хозяйством	ежедневно
3	универсальный привод	не имеется	не имеется	2020г.замена ножей	2027	зав.хозяйством	ежедневно
Холодильное							

1	холодильный шкаф	не имеется	не имеется	2021г	2025	зав.хозяйством	ежедневно
2	морозильный ларь	не имеется	не имеется	не проводился	2025	зав.хозяйством	ежедневно
3	морозильный ларь	не имеется	не имеется	не проводился	2025	зав.хозяйством	ежедневно
4	холодильник	не имеется	не имеется	2020г	2025	зав.хозяйством	ежедневно
5	холодильник	не имеется	не имеется	не проводился	2025	зав.хозяйством	ежедневно
6	морозильник	не имеется	не имеется	2019г.	2025	зав.хозяйством	ежедневно
Весоизмерительное							
1	весы торговые электронные	не имеется	не имеется	не проводился	2027	зав.хозяйством	ежедневно
2	контрольные весы	не имеется	не имеется	не проводился	2024	зав.хозяйством	ежедневно

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

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой -, площадь $М^2$			
		количество единиц оборудования	дата его приобретения	процент изношенности оборудования	количество посадочных мест в столовой
1	Столы обеденные	10	2008	100%	60
2	Стулья	60	2008	100%	60
3	Раковины для мытья рук	4	2008	100%	60
4	Рукосушители	2	2008	100%	60

9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь $М^2$
		количество

		единиц оборудования для бытовых целей
1	Кабинет заведующего складом	4,4 кв.м, стол – 1 шт, компьютер- 1 шт, стул – 1 шт, принтер – 1 шт, шкаф -1 шт.
2	Душ	1,2 кв.м, душевая кабина – 1 шт
3	Комната уборочного инвентаря	2,1 кв.м
4	Сан. узел для сотрудников пищеблока	2,2 кв.м, унитаз – 1 шт, раковина – 1 шт.
5	Гардеробная	9,5 кв.м

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. складом	0,5	100%	высшее профессиональное	3 разряд	3 г	имеется
2	Повар	1,5	100%	НПО	4 разряд	2 г	имеется
3	Кухонный рабочий	1	100%	НПО	2 разряд	2 г	имеется
4	Уборщик служебных помещений	0,5	100%	основное общее	1 разряд	5 л	имеется

11.Форма организации питания обучающихся: предварительное накрытие столов.

12. Перечень нормативных и технологических документов:

Наименование документов	**Наличие документов**
Примерное двухнедельное меню	имеется, приказ от 01.09.2023г. № 98-О
Ежедневное меню	имеется
Меню раскладка	имеется
Технологические карты (ТК)	имеется
Накопительная ведомость	имеется
График приема пищи	имеется, приказ от 01.09.2023г. № 101-О
Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	имеется
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	имеется
Журнал бракеража готовой пищевой продукции	имеется
Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	имеется
Ведомость контроля за рационом питания	имеется
Приказ о составе бракеражной комиссии	имеется, приказ от 01.09.2023г. № 97-О
Акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока по организации питания к	имеется

новому учебному году	
Программа по формированию культуры здорового питания обучающихся	имеется, приказ от 28.12.2020г. № 157-О
Положение об организации питания обучающихся	имеется, приказ от 12.11.2019г. № 134-О
Положение о бракеражной комиссии	имеется, приказ от 12.11.2019г. № 134-О
Положение о родительском контроле за организацией питания	имеется, приказ от 28.12.2020г. № 157-О
Положение о столовой	имеется, приказ от 28.12.2020г. № 157-О
Должностные инструкции персонала пищеблока	имеется
Программа производственного контроля	имеется, приказ от 25.04.2023 г. № 53-О
Требования к информации по питанию, размещаемой на сайте образовательной организации	имеется
Наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания	имеется

Приложение А

Перечень
необходимого оборудования

1. Мармит для подогрева первых и вторых блюд- 1 шт.
2. Тестомес – 1 шт

Директор П.В.Точилкин