УТВЕРЖДАЮ
Директор
МБОУ Центр образования г.Певек
_____Е.А. Богатырева
«__» _____ 2022 г.

Подписано цифровой подписью: Богатырева Елена Александровна
DN: cn=Богатырева Елена Александровна, o=Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение "Центр образования г.Певек", ou, email=centr42@rambler.ru, c=RU
Дата: 2022.10.03 16:54:59 +12'00'

ПАСПОРТ
пищеблока Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Центр образования г.Певек»

Адрес местоположения 689400 Чукотский АО г. Певек, ул. Пугачева 62
Телефон 842737 4-27-70 эл. Почта centr42@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, указываются следующая информация:

Руководитель образовательной организации *Богатырева Елена Александровна, исполняющий обязанности директора*

Ответственный за питание обучающихся *Сирченко Антонина Борисовна, заместитель директора по учебно-методической работе*

Численность педагогического коллектива *46* чел.

Количество классов по уровням образования *начальное общее - 9 классов, основное общее - 11, среднее общее – 4*

Количество посадочных мест *240 .*

Площадь обеденного зала *179,1 кв.м.*

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	2	55	18
2	2 класс	2	46	10
3	3 класс	3	59	19
4	4 классов	2	52	18
5	5 классов	2	46	13
6	6 классов	2	47	14
7	7 классов	2	47	18
8	8 классов	2	44	14
9	9 классов	2	41	8
10	10 классов	2	34	5
11	11 классов	2	34	5

12	ККО (коррекц.)	1 (5-8)	5	5
	Всего:	24	510	147

2. Охват горячим питанием по возрастным группам обучающихся

2.1 Охват одноразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся (завтрак)

№ п\п	Контингент по группам обучающихся	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием	
			Количество, чел.	% от числа обучающихся
1	Учащиеся 1-4 классов	212	212	100%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	-	-	-
2	Учащиеся 5-8 классов	188	188	100%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	-	-	-
	в т.ч. за родительскую плату	-	-	-
3	Учащиеся 9-11 классов	110	110	100%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	-	-	-
	в т.ч. за родительскую плату	-	-	-
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	510	510	100%
	в том числе льготных категорий	-	-	-

2.2 Из них - охват двухразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся (+обед)

№ п\п	Контингент по группам обучающихся	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием	
			Количество, чел.	% от числа обучающихся
1	Учащиеся 1-4 классов	212	185	87%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	65	65	100% (31% от общего кол-ва)
	в т.ч. за родительскую плату	120	120	56% от общего кол-ва
2	Учащиеся 5-8 классов	188	156	83% от общего кол-ва)
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	63	63	100% (34% от общего кол-ва)
	в т.ч. за родительскую плату	93	93	49%
3	Учащиеся 9-11 классов	110	41	37%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	19	19	100% (17 % от общего кол-ва)
	в т.ч. за родительскую плату	22	22	20 % от общего кол-ва
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	510	409	80 %
	в том числе льготных категорий	147	147	29 % от общего кол-ва

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**

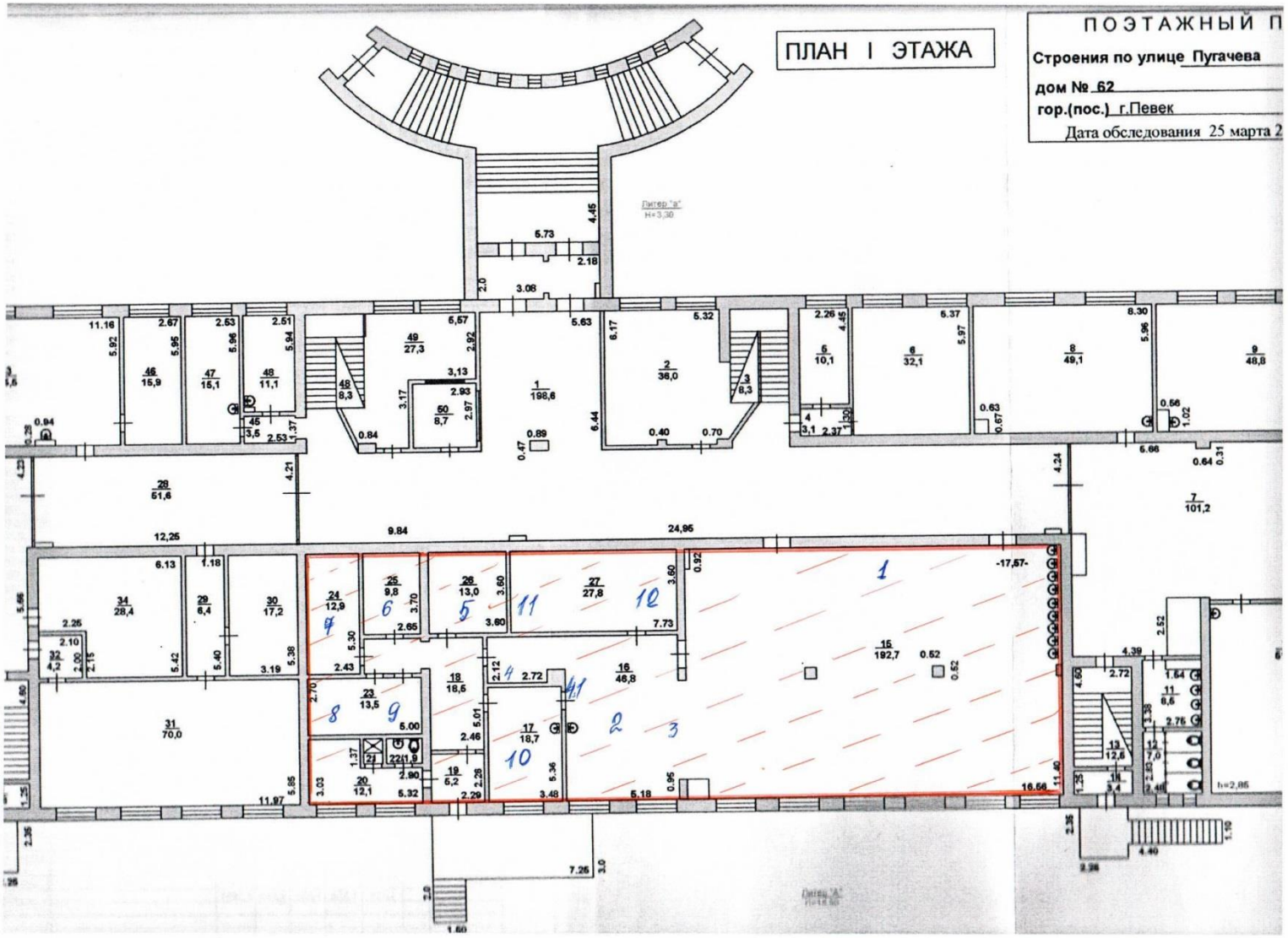
Вид транспорта	Грузовой транспорт
Принадлежность транспорта	транспорт организации поставщика пищевой продукции
Условия использования транспорта	Соответствуют

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	централизованное
Отопление	централизованное
Водоотведение	централизованное
Вентиляция помещений	Естественная

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

Схема 1



Расшифровка к Схеме 1:

1. - Обеденный зал
2. - Горячий цех
3. - Раздаточная
4. - Холодный цех
4.1 - Овощной цех (вторичной обработки овощей)
5. - Склад
6. - Овощной цех (первичной обработки овощей)
7. - Мясо-рыбный цех
8. - Холодильная камера Techno block -18°C
9. - Холодильная камера Techno block +4°C
10. - Мучной цех
11. - Моечная кухонной посуды
12. - Моечная столовой посуды

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	-	26,4	-	-
2	Производственные помещения	-	-	-	-
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	-	9,8	-	-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	-	5,77	-	-
2.3	Мясо-рыбный цех	-	12,9	-	-
2.4	Доготовочный цех	-	-	-	-
2.5	Горячий цех и раздаточная	-	38,75		-
2.6	Холодный цех	-	5,77		-
2.7	Мучной цех	-	18,7	-	-
2.8	Раздаточная	-	-	-	-
2.9	Помещение для резки хлеба	-	-	-	-

2.10	Помещение для обработки яиц	-	-	-	-
2.11	Моечная кухонной посуды	-	27,8	-	-
2.12	Моечная столовой посуды	-	27,8	-	-
2.13	Моечная и кладовая тары	-	-	-	-
2.14	Производственное помещение буфета-раздаточной	-	-	-	-
2.15	Посудомоечная буфета-раздаточной	-	-	-	-
3	Комната для приема пищи (персонал)	-	-	-	-

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 для хранения продуктов (стационарные) SV514, SV516, SV512	9	2008	2009	100
		Тележка MP100	2	2008	2009	100
		Весы на 150 кг	1	2008	2009	100
		Холодильная камера Techno block -18°C изг. Италия	1	2008	2009	100
		Холодильная камера Techno block +4°C изг. Италия	1	2008	2009	100
2	Овощной цех (первичной обработки овощей)	Картофелечистка МОК-300-04	1	2008	2009	100
		Моечная ванна 2-х секционная	1	2008	2009	100
		Рабочий стол с нижней полкой TA714, TA716	2	2008	2009	100
		Стерилизатор ножей BSZ10	1	2008	2009	100
		Универсальный	1	2008	2009	100

		овощной комбайн МПР-350 М				
		Одинарная настенная полка WS316, WS320	2	2008	2009	100
		Умывальник для рук	1	2008	2009	100
3	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Двойная мойка	1	2008	2009	100
		Рабочий стол с нижней полкой	1	2008	2009	100
		Умывальник для рук	1	2008	2009	100
		Овощерезка FIMAR La Romagnola 2000RK	1	2021	2021	
		Морозильный ларь	2	2008	2009	100
4	Мясо-рыбный цех	Мясо-разделочный стол с полиэтиленовой доской WSB70	1	2008	2009	100
		Рабочий стол с полиэтиленовой доской PA714	1	2008	2009	100
		Одинарная настенная полка WS312, WS314, WS320	3	2008	2009	100
		Моечная ванная	1	2008	2009	100
		Стол для разделки рыбы BLT714	1	2008	2009	100
		Рабочий стол с нижней полкой TA714	1	2008	2009	100
		Стерилизатор ножей BSZ10	1	2008	2009	100
		Производственная мясорубка ТОРГМАШ МИМ-300М-01 220В	1	2021	2021	
		Морозильный ларь	2	2008	2009	100
		Умывальник для рук	1	2008	2009	100
5	Горячий цех и раздаточная	Двойная мойка	1	2008	2009	100
		Рабочий стол с нижней полкой TA714, TA719	3	2008	2009	100
		Стол производственный с бортом Restoinox СП-10/6-БР-ЭК	1	2021	2021	
		Плита электрическая ЭП-4ЖШ	3	2008	2009	100
		Рабочий стол 900х900х850	1	2008	2009	100
		Котел пищеварочный КПЭМ-160/9 Т	1	2014	2014	100
		Сервисная тележка MS290	2	2008	2009	100
		Сковорода электрическая универсальная кухонная ЭСК-90-0,47-70; ЭСК-90-0,27-40;	2	2008	2009	100
		Холодильник бытовой Бирюса	1	2019	2019	
		Стол для приборов и подносов ПСПиП-70К	1	2008	2009	100

		Прилавок мармит электрический для первых блюд ПМЭС-70КМ-01	1	2008	2009	100
		Прилавок мармит электрический сухого нагрева ПМЭС-70КМ-60	1	2008	2009	100
		Прилавок для столовых приборов типа ПСП 70КМ	1	2008	2009	100
		Универсальный буфет ПГН-70К	1	2008	2009	100
6	Холодный цех	Двойная мойка	1	2008	2009	100
		Рабочий стол с нижней полкой	1	2008	2009	100
		Умывальник для рук	1	2008	2009	100
		Овощерезка FIMAR La romagnola 2000RK	1	2021	2021	
7	Мучной цех	Рабочий стол с мраморной доской MA816A	1	2008	2009	100
		Стол кондитерский KAYMAN СЦ-355/1508, материал столешницы бук	1	2021	2021	
		Одинарная настенная полка WS316	1	2008	2009	100
		Тележка для муки и сахара MFS2	2	2008	2009	100
		Тестомес 140 л Л4-ХТВ	1	2015	2015	100
		Взбивалочная машина 60 л МВ-60	1	200	2009	100
		Шкаф электропекарный ЭШ-4К	1	2008	2009	100
		Шкаф электропекарный ЭШ-4К	1	2019	2019	
8	Моечная кухонной посуды	Моечная ванная котлов	2	2008	2009	100
		Рабочий стол с нижней полкой ТА709	1	2008	2009	100
		Труба для подвеса половников РНВ	1	2008	2009	100
		Тележка для кастрюль МР60	1	2008	2009	100
		Стеллаж на 4 полки (2 с гладкой поверхностью, 2 перфорированные)	1	2008	2009	100
9	Моечная столовой посуды	Двойная мойка	1	2008	2009	100
		Загрузочный стол с мойкой LS612	1	2008	2009	100
		Рабочий стол с отверстием для очистки посуды SH719	1	2008	2009	100

		Посудомоечная машина FAGOR FI 80	1	2008	2009	100
		Разгрузочный стол	1	2008	2009	100
		Стеллаж на 4 полки с гладкой поверхностью SV516	1	2008	2009	100

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**						
1.1.	Плита электрическая ЭП-4ЖШ	Для приготовления пищи в наплитной посуде, для жарки и запекания	ЭП-4ЖШ	Количество конфорок – 4, потребляемая мощность – 3кВт	Июль 2008		1 раз в месяц
1.2.	Сковорода электрическая универсальная кухонная ЭСК-90-0,27-40	Для жарки продуктов, пассерования овощей, тушения	ЭСК-90-0,27-40	Время разогрева сковороды до рабочей температуры 230°С не более 12 мин	Июль 2008		1 раз в месяц
1.3.	Сковорода электрическая универсальная кухонная ЭСК-90-0,47-70	Для жарки продуктов, пассерования овощей, тушения	ЭСК-90-0,27-70	Время разогрева сковороды до рабочей температуры 230°С не более 15 мин	Июль 2008		1 раз в месяц
1.4.	Шкаф электропекарный ЭШ-4К	Для выпечки и запекания	ЭШ-4К	Время разогрева камера доя рабочей температуры 240°С не более 40 мин	Апрель 2008		1 раз в месяц
1.5.	Шкаф электропекарный ЭШ-4К	Для выпечки и запекания	ЭШ-4К	Время разогрева камера доя рабочей температуры 240°С не более 40 мин	Июнь 2019		1 раз в месяц
1.6.	Котел пищеварочный КПЭМ-160/9 Т	Предназначен для кипячения больших объемов воды	КПЭМ-160/9 Т	Время нагрева до 100 °С не более 40	Апрель 2014		1 раз в месяц

				мин			
1.7.	Прилавок мармит электрический для первых блюд ПМЭС-70КМ-01	Предназначен для кратковременного хранения в горячем состоянии первых блюд в наплитных котлах	ПМЭС-70КМ-01	Время разогрева рабочей не более 20 мин	Июль 2008		1 раз в месяц
1.8.	Прилавок мармит электрический сухого нагрева ПМЭС-70КМ-60	Предназначен для кратковременного хранения в горячем состоянии вторых блюд	ПМЭС-70КМ-60	Время разогрева рабочей не более 20 мин	Июль 2008		1 раз в месяц
2	**Механическое**						
2.1.	Овощерезка FIMAR La Romagnola 2000RK	Предназначена для нарезки фруктов и овощей на кусочки различных форм и размеров, натирания сыра, сухарей, шоколада, шинкования моркови, картофеля, яблок, свеклы, мягкого сыра	FIMAR La Romagnola 2000RK	Производительность 300 кг/час	Июнь 2021		1 раз в месяц
2.2.	Картофелечистка МОК-300-04	Для очистки картофеля и корнеплодов (свекла, морковь) от кожуры	МОК-300-04	Количество продукта загружаемого в рабочую камеру не более 10 кг Время на обработку не более 2 мин	Июнь 2008		1 раз в месяц
2.3.	Производственная мясорубка ТОРГМАШ МИМ-300М-01 220В	Измельчение мяса и рыбы на фарш	ТОРГМАШ МИМ-300М-01	Производительность при повторном измельчении: 100 кг/ч	Февраль 2021		1 раз в месяц
2.4.	Стерилизатор ножей BSZ10	Предназначен для санитарной обработки кухонных ножей в соответствии	BSZ10	Количество ножей- 10 шт. Корпус из нержавеющ	Июнь 2008		1 раз в месяц

		с требованиями СЭС. Обработка осуществляется с помощью ультрафиолетового света		ей стали. Ультрафиолетовое лампы автоматически выключаются при открытии двери. Период стерилизации и контролируется 0 - 90 секундным таймером			
3	**Холодильное**						
3.1.	Холодильная камера Techno block -18°	Для охлаждения и длительного хранения продуктов	Techno block		2009		
3.2.	Холодильная камера Techno block +4°	Для хранения овощей и фруктов	Techno block		2009		
3.3.	Холодильник Бирюса 542	Для хранения суточной пробы	Бирюса 542	Объем составляет 295 литров	2019		
3.4.	Морозильная камера	Для охлаждения и длительного хранения продуктов	Бирюса	Объем морозильной камеры 420 л	2014		
3.5.	Морозильная камера	Для охлаждения и длительного хранения продуктов		Объем морозильной камеры 420 л	2009		
4	**Весоизмерительное**						
4.1.	Весы электронные	Для определения массы взвешиваемых продуктов, сырья	ПВм-3/150)	Наибольший предел взвешивания (весовая группа): 0-150 кг	2009		1 раз в год
4.2.	Весы настольные механические РН-6ц 13у	Для определения массы взвешиваемых продуктов	РН-6ц 13у	Наибольший предел взвешивания (весовая группа): 0-6 кг	2009		1 раз в год

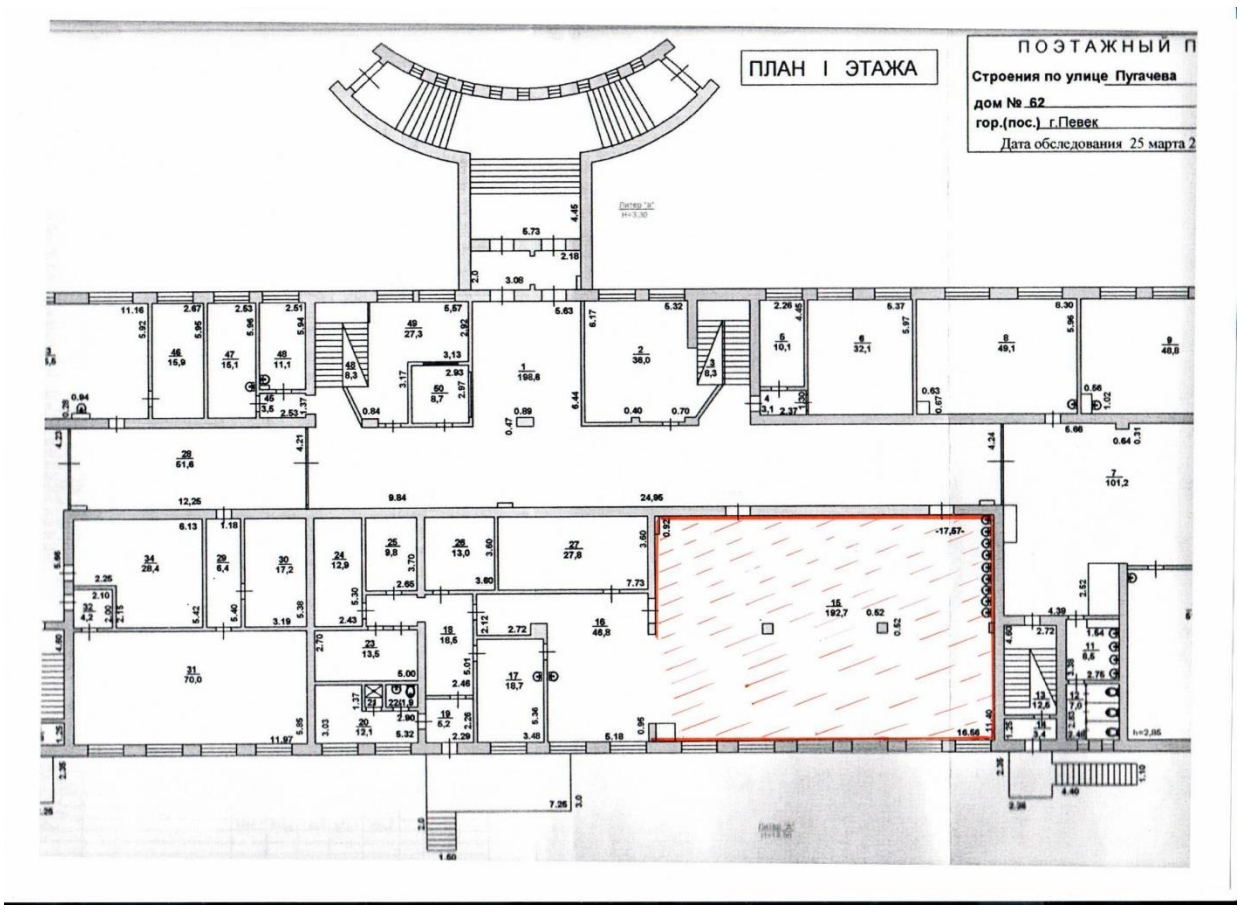
8.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика мероприятий					
		наличие договора на техосмотр	наличие договора на	проведение ремонта	план приобретения	ответственный за состояние	график санитарной обработки

			проведение метрологических работ		нового и замена старого оборудования	оборудования	оборудования
1	Тепловое	нет		Разовые договоры		Зав. столовой	Ежедневно
2	Механическое	нет		Разовые договоры		Зав. столовой	Ежедневно
3	Холодильное	нет		Разовые договоры		Зав. столовой	Ежедневно
4	Весоизмерительное	нет	нет	Разовые договоры		Зав. столовой	Ежедневно

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

Схема 2



№ 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	Стол для столовой 6-местный для скамеек	40	2008	100	240
2	Скамейка трехместная	80	2008	100	240
3	Раковина для рук	7	2008		

10. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений - площадь, м^2
		количество единиц оборудования для бытовых целей
1	Комната персонала	Площадь – 12,1 м^2
		Металлический шкаф для раздевалки LS-21 с ключевым замком, 1830*580*500, предназначен для хранения одежды в столовых и прочих производственных помещениях – 6 шт.
		Стол – 1 шт.
2	Санитарный узел	Площадь – 1,9 м^2
3	Душевая	Площадь – 1,1 м^2

11. 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. столовой	1	1	Сред.спец.	-	33 г	В наличии
2	Зав. производством (шеф-повар)	1	1	Сред.спец.	-	50 л	В наличии
3	Повара	4	2,5	Сред.спец.	-	30 л 11 л 2 г	В наличии
4	Рабочие кухни (помощники повара)	3	3	Среднее	-	6 л 11 л 1г	В наличии

12.Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов

13. Перечень нормативных и технологических документов:

- Примерное двухнедельное меню приготавливаемых блюд на 2022-2023 учебный год для организации питания детей возрастных категорий от 7 до 11 лет МБОУ Центр образования г.Певек /приказ МБОУ Центр образования г.Певек от 24.08.2022 № 02-02/433 «Об утверждении перспективного меню на 2022-2023 учебный год» (приложение 1)
- Примерное двухнедельное меню приготавливаемых блюд на 2022-2023 учебный год для организации питания детей возрастных категорий от 12 лет и старше МБОУ Центр образования г.Певек /приказ МБОУ Центр образования г.Певек от 24.08.2022 № 02-02/433 «Об утверждении перспективного меню на 2022-2023 учебный год» (приложение 2)$
- Ежедневное меню;

- Меню раскладка;
- Технологические карты (ТК)/ приказ МБОУ Центр образования г.Певек от 24.08.2022 № 02-02/433 «Об утверждении перспективного меню на 2022-2023 учебный год» (приложение 4)
- Технико-технологические карты (ТТК) при включении в рацион питания новой кулинарной продукции с пониженным содержанием соли и сахара
- Накопительная ведомость
- График приема пищи /приказ МБОУ Центр образования г.Певек от 18.08.2022г. № 02–02/417 «Об организации питания в 2022-2023 учебном году»
- Приказ «О производственном контроле в 2022-2023 учебном году» от 22.08.2022 №02-02/418
- Приказ «О назаначении ответственного за питьевой режим» от 10.08.2022 №02-02/415
- Приказ «О назначении ртветственного за питьевой режим» от 30.09.2022 №02-02/56
- Приказ «О назначении ответственного за питание в 2022-2023 уч.г.» от 31.08.2022 №02-02/453
- Приказ «Об организации питания в 2022-2023 уч.году» от 18.08.2022 №02-02/417
- Приказ «Об установлении стоимости питания с 1 сентября 2022года» от 07.09.2022 №02-02/26
- Приказ «Об усилении контроля за организацией питания обучающихся в 2022-2023 учебном году» от 31.10.2022 №02-02/97
- Приказ «О создании комиссии по осуществлению контроля за качеством питания в школьной столовой в 2022-2023 учебном году» от 22.08.2022 №02-02/424
- План работы комиссии по контролю за качеством питания в школьной столовой / приказ МБОУ Центр образования от 22.08.2022 №02-02/424 (приложение 1)
- Программа по формированию культуры здорового питания обучающихся на 2020-2024 г.г./ приказ МБОУ Центр образования г.Певек «Об утверждении программы по формированию культуры здорового питания обучающихся на 2020-2024 г.г» от 05.10.2020 №02-02/67
- Гигиенический журнал (сотрудники)
- 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
- Приказ о составе бракеражной комиссии /приказ МБОУ Центр образования г.Певек от 22.08.2022г. №02-02/419 «Об утверждении состава бракеражной комиссии на 2022-2023 учебный год»
- График дежурства преподавателей в столовой
- Акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока по организации питания к новому учебному году
- 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 Центр образования г.Певек

Перечень недостающего оборудования

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Характеристика оборудования	
		наименование оборудования	количество единиц оборудования
1	Складские помещения	Стеллажи для хранения продуктов (стационарные)	2
		Подтоварники (деревянные)	10
2	Мясо-рыбный цех	Колода для разрубки мяса	1