Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Центр образования села Конергино»

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ЦЕНТР ОБРАЗОВАНИЯ СЕЛА КОНЕРГИНО"

Подписано цифровой подписью: МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ЦЕНТР ОБРАЗОВАНИЯ СЕЛА КОНЕРГИНО"
Дата: 2023.08.31 17:08:03 +12'00'

ПАСПОРТ
ПИЩЕБЛОКА МУНИЦИПАЛЬНОГО БЮДЖЕТНОГО ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ «ЦЕНТР ОБРАЗОВАНИЯ СЕЛА КОНЕРГИНО»

Адрес: 689224, Чукотский АО ГО Эгвекинот с.Конергино ул. Ленина д.1 корп. А

Телефон 8(427)3452117
Электронный адрес: school_ conergin@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 Чагдуров Баир Владимирович
Ответственный за питание обучающихся: заведующая хозяйством Гермогенова Ханумниса Садагатовна
Численность педагогического коллектива _____13_____чел.
Количество классов по уровням образования: НОО – 4 класса, ООО – 3 класса, всего - 7

№ 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	4	4
3	3 класс	1	6	6
4	4 классов	1	2	2
5	5 классов	1	6	6
6	6 классов	1	2	2
7	7 классов		7	7
8	8 классов		3	3
9	9 классов	1	2	2
	Всего:	7	35	35

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	-		
	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	15	15	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	15	15	100
2	Учащиеся 5-8 классов	18	18	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	18	18	100
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
3	Учащиеся 9-11 классов	2	2	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	2	2	100
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	35	35	100
	в том числе льготных категорий	35	35	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	-

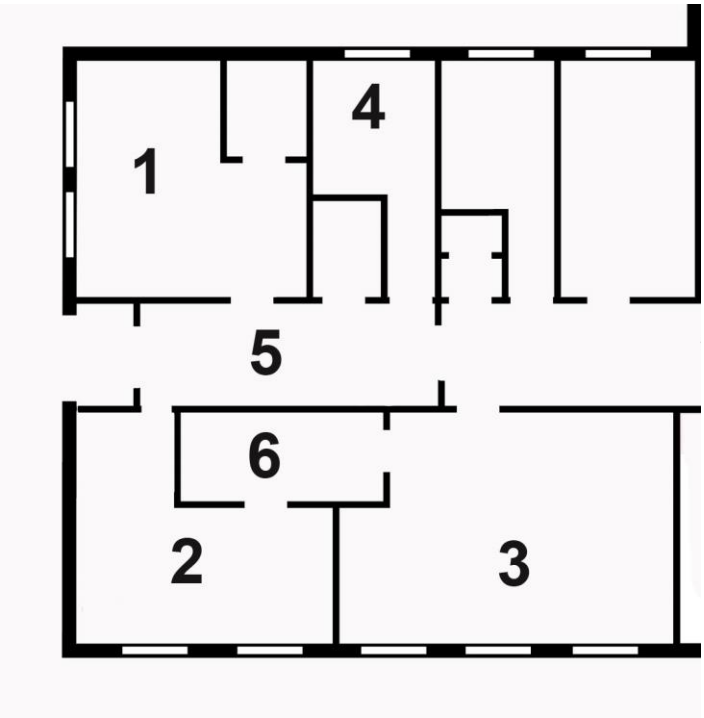
4. **Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции**

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

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	централизованное
Отопление	централизованное
Водоотведение	централизованное
вентиляция помещений	естественная

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



Обозначения на схеме: 1 – складские помещения, 2 – горячий цех, 3 – помещение для приема пищи, 4 – мясо-рыбный цех, 5 – производственные помещения, 6 – 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		27,5 м^2		
2	Производственные помещения		22,2		
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)				-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)				-
2.3	Мясо-рыбный цех		12.6	-	-
2.4	Доготовочный цех	-			-
2.5	Горячий цех		24,7		-

2.6	Холодный цех				-
2.7	Мучной цех			-	-
2.8	Раздаточная				
2.9	Помещение для резки хлеба			-	-
2.10	Помещение для обработки яиц			-	-
2.11	Моечная кухонной посуды				-
2.12	Моечная столовой посуды		12,2		-
2.13	Моечная и кладовая тары				--
2.14	Производственное помещение буфета-раздаточной	-	-	- -	
2.15	Посудомоечная буфета-раздаточной	-	-	-	
3	Комната для приема пищи (персонал)				

8. Характеристика помещения и оборудования

8.1 Характеристика технологического оборудования пищеблока

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Характеристика оборудования				
		Наименование оборудования	Кол-во	Год выпуска	Дата начала эксплуатации	% изношен-ности
1	Раздаточная	Мармит для вторых блюд МТ1-1 с прилавком для раздачи готовых блюд	1	28.08.15	29.08.2015	59,17
		Холодильник Аристон R134a для хранения суточной пробы	2	2009	31.12.2009	100
2	Горячий цех	Электроплита 4-х конфорочная ЭП-4П	1	2015	01.10.2015	100
		Электроплита 4-х конфорочная ЭП-4П	1	2018	01.02.2018	100
		Сковорода электрическая СЭСМ-0,3Н	1	2009	31.12.2009	100
		Стол разделочный СРБ-100/60	2	2009	31.12.2009	50

7	Мясо-рыбный цех Помещение для обработки яиц	Миксер Tefal 8143	1	2011	21.12.2011	100
		Эл. терка	1	2022	01.03.2022	0
		Комбайн PhilipsHP 7605	1	2011	21.12.2011	30
		Мясорубка МИМ-300	2	2013	31.01.2013	100
		Мясорубка SupraMGS - 1600	1	2018	19.02.2018	60
		Ванна моечная	1	2014	01.09.2014	50
		Холодильник Бирюса-237	1	2013	21.08.2013	100
		Стол разделочный	1	2009	31.12.2009	50
8	Моечная кухонной и столовой посуды	Машина посудомоечная Котра	1	2015	01.10.2015	100
		Сушка для посуды	1	2015	01.10.2015	50
		Стеллаж для кухонной посуды и инвентаря	1	2015	01.10.2015	50
		Мойка для кухонного инвентаря	1	2014	01.10.2014	50
		Сушка для посуды	4	2014	01.09.2014	100
		Мойка 2-х секционная для столового инвентаря	1	2015	11.11.2015	100
		Стеллаж для столовой посуды	1	2015	01.09.2015	100
10	Складские помещения	Стеллаж	3	2015	01.10.2015	50
		Морозильный прилавок	1	2009	31.12.2009	100
		Морозильная камера Бирюса	3	2013	21.08.2013	100
		Холодильный прилавок	1	2009	31.12.2009	100
		Холодильник Аристон	2	2009	31.12.2009	100
		Холодильник Бирюса 237	3	2013	21.08.2013	100
		Шкаф холодильный Бирюса 285 КХ	1	2022	12.01.2023 г	0

8.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования:

№ п/п	Наименование технологиче-ского оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	произво ди-тельност ь	дата изгото вления	срок службы	сроки профилактиче ского осмотра
1	Эл.плита с жарочным шкафом ЭП-4ЖШ	Для приготовления пищи в наплитной посуде, для жарки и	ЭП-4ЖШ	Мощность конфорки 3кВт	2009 г	10 л	ежеквартально

		запекания					
		Эл.плита с жарочным шкафом ЭП-4ЖШ	Abat	Мощность конфорки 3кВт	2009 г	10 л	ежеквартально
		Эл.плита с жарочным шкафом ЭП-4ЖШ	Abat	Мощность конфорки 3кВт	2018 г	10 л	ежеквартально
		Эл.плита	Indesit		2009	10 л	ежеквартально
		Мармит для вторых блюд	МТ1-1	Время разогрева конфорок до рабочей температуры не более 15 минут	2015	10 л	ежеквартально
		Шкаф духовой электрический	Dexp 1m70GDB	Мощность конфорки 3кВт	2022	10 л	ежеквартально
	Эл.сковорода	Для жаренья основным способом, тушения, припускания, пассерования	СЭСМ	Площадь пода чаши: 0.32 $м^2$ Глубина: 800 мм Мощность: 6 кВт Высота: от 850 до 860 мм	2009	10	ежеквартально
2	Эл.мясорубк. МИМ -300	Для измельчения мяса и рыбы	МиМ30	Производительность: 30 кг/ч	2009	8 л	ежеквартально
	Эл.мясорубк.	Для измельчения мяса и рыбы	МиМ-80	Производительность: 300 кг/ч	2013	8 л	ежеквартально
	Эл.мясорубк.	Для измельчения мяса и рыбы	МиМ-80	Производительность: 300 кг/ч	2013	8 л	ежеквартально
	Эл.мясорубка MGS1600	Для измельчения мяса и рыбы	Supra	Производительность: 1,6 кг/ч	2013	10 л	ежеквартально
	Посудомоечная машина	Для мытья столовой посуды	Котра		2015	10 л	ежеквартально
	Комбайн	Для нарезания сырых и	Philips HP7605		2011	5 л	ежеквартально

		вареных овощей, шинковки капусты и протирания вареных овощей, фруктов					
	Миксер	Для взбивания теста яичной смеси	Tefal 8143		2011	5 л	ежеквартально
		Эл. терка	КТ1351		2022	5 л	ежеквартально
3	Холодильник	Для кратковременного хранения предварительно охлажденных пищевых продуктов	Бирюса	Объем составляет 240 литров	2009	10 л	ежеквартально
	Холодильник	Для кратковременного хранения предварительно охлажденных пищевых продуктов	Бирюса-237	Объем составляет 237 литров	2013	10 л	ежеквартально
	Холодильник	Для кратковременного хранения предварительно охлажденных пищевых продуктов к	Бирюса-237	Объем составляет 237 литров	2013	10 л	ежеквартально
	Холодильник	Для хранения суточной пробы	Бирюса-237	Объем составляет 237 литров	2013	10 л	ежеквартально
	Холодильник	Для хранения суточной пробы	Аристон	Объем составляет 240 литров	2009	10 л	ежеквартально
	Холодильник	Для кратковременного хранения предварительно охлажденных пищевых продуктов	Аристон	Объем составляет 240 литров	2009	10 л	ежеквартально
	Холодильник	Для кратковремен	Beko DSK	Объем составля	2011	10 л	ежеквартально

		ного хранения предваритель но охлажденных пищевых продуктов		ет 240 литров			
	Холодильная камера	Для охлаждения и длительного хранения продуктов	Бирюса	Объем морозил ьной камеры 420 л	2013	10 л	ежеквартально
	Холодильная камера	Для охлаждения и длительного хранения продуктов	Бирюса	Объем морозил ьной камеры 420 л	2013	10 л	ежеквартально
	Шкаф холодильный Бирюса 285 КХ	Для охлаждения и длительного хранения продуктов	Бирюса	Объем морозил ьной камеры 260 л	2022	10 л	ежеквартально
	Морозильная камера	Для охлаждения и длительного хранения продуктов	Бирюса	Объем морозил ьной камеры 420 л	2009	10 л	ежеквартально
	Холодильный прилавок	Для охлаждения и длительного хранения продуктов	Бирюса	Объем морозил ьной камеры 420 л	2009	10 л	ежеквартально
	Холодильник бытовой	Для кратковременн ого хранения предварительно охлажденных пищевых продуктов	Stenol	Объем составляе т 237 литров	2009	10 л	ежеквартально
4	Весоизмери-тельное	-					

8.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:

№ п/п	Наименование технологиче-ского оборудования	Характеристика мероприятий					
		наличие договора на	наличи е догово	проведение ремонта	план приобр етения	ответств енный за состояни	график санитарной обработки

		техосмотр	ра на проведение метрологических работ		нового и замена старого оборудования	е оборудования	оборудования
1	Тепловое	-	-	ТО 1 раз/квартал, ремонт по мере необходим.		Зав. хозяйством	Еженедельно каждую пятницу
2	Механическое	-	-	ТО 1 раз/квартал, ремонт по мере необходим.		Зав. хозяйством	Еженедельно каждую пятницу
3	Холодильное	-	-	ТО 1 раз/квартал, ремонт по мере необходим.	Холодильник Бирюса	Зав. хозяйством	Еженедельно каждую пятницу
4	Весоизмери-тельное	-	-		Весы порционные (элект) FOOD ATLAS YZ-308 15кг		

9. Характеристика помещения и оборудования столовой

9.1. Характеристика оборудования столовой (обеденный зал)

№ 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 обеденный СТС 6	10	05.02.2016 г	50%	60
2	Стул обеденный СТС 6	60	05.02.2016 г	50%	60
3	Раковины для мытья рук	2	01.09. 2014 г	50%	
4	Электрическая сушилка для рук	2	01.02.2015 г	50 %	

9. 2. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Площадь ($м^2$)	Оборудование
1	Помещение для хранения уборочного инвентаря	1,37	Уборочный инвентарь
2	Санузел	1,53	Унитаз – 1 Раковина - 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	0					
2	Технолог	0					
3	Повар	1	1	средне - специальное	нет	13	В наличии
3	Повар	1	1	среднее	нет	29	В наличии
4	Рабочие кухни (помощники повара)	1	1	среднее	нет	5	В наличии
5	Зав. хозяйством	0,5	0,5	средне - специальное	нет	32	В наличии
6	Зав.складом	1	1	средне - специальное	нет	53	В наличии

11.Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов

12. Перечень нормативных и технологических документов:

- Примерное двухнедельное меню на 2023-2024 учебный год для организации питания детей возрастных категорий от 7 до 11 лет МБОУ «ЦО с. Конергино» /приказ МБОУ «ЦО с. Конергино» № 133 от 14.08.2023 г.
- Ежедневное меню
- Меню раскладка
- Технологические карты (ТК) приказ МБОУ «ЦО с. Конергино» № 133 от 14.08.2023 г.
- Накопительная ведомость
- График приема пищи,
- Гигиенический журнал (сотрудники)
- Ведомость контроля за рационом питания
- Приказ о составе бракеражной комиссии МБОУ «Центр образования с.Конергино» от 31.08.2023 г. №143-ОД « О создании бракеражной комиссии на 2023-2024 учебный год»
- Приказ «Об утверждении состава общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся и воспитанников»
- Приказ «Об организации контроля качества и безопасности питания в организации
- Акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока по организации питания к новому учебному году
- Положение об организации питания обучающихся

- Положение о бракеражной комиссии
- Приказ «Об организации питания»
- Положение об организации горячего питания обучающихся
- Положение о порядке организации питания сотрудников
- Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся, а также доступа комиссии и родителей (законных представителей) обучающихся в помещения для приёма пищи
- Программа по формированию культуры здорового питания обучающихся
- Программа производственного контроля
- Ассортимент пищевых продуктов для реализации в школьной столовой МБОУ «ЦО с. Конергино» на 2023-2024 учебный год
- Акты проверки школьной столовой общественной комиссией по контролю за организацией и качеством питания
- 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
- Журнал проведения витаминизации третьих сладких блюд
- Журнал термометрии
- Журнал смены питьевой воды
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

Приложение
к паспорту пищеблока
МБОУ «ЦО с. Конергино»

Перечень
необходимого оборудования

1. Хлеборезка (бытовая) – 1 шт.
2. Картофелечистка – 1 шт.
3. Холодильник «Бирюса» - 1 шт.