

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Центр образования села Амгуэмы»

**ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА
МУНИЦИПАЛЬНОГО БЮДЖЕТНОГО
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
«ЦЕНТР ОБРАЗОВАНИЯ СЕЛА АМГУЭМЫ»**

Адрес: 689215, Чукотский автономный округ, Иультинский район, с.Амгуэма, д.29

Телефон: 8(42734)58197

Электронная почта: schoolamguema@yandex.ru

Амгуэма, 2023

Содержание

№ п/п	Название раздела	Страница
1	Общие сведения об образовательной организации: - численность обучающихся по возрастным группам, в том числе численность льготной категории обучающихся	3
2	Состояние уровня охвата горячим питанием по возрастным группам обучающихся	3-4
3	Модель предоставления услуги питания:	4
4	Использование транспорта для перевозки пищевой продукции	4
5	Инженерное обеспечение пищеблока - водоснабжение - горячее водоснабжение - отопление - водоотведение - вентиляция помещений	4
6	Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока	5
7	Материально-техническое оснащение пищеблока	6-7
8	Характеристика помещения и оборудования	7-14
9	Характеристика помещения и оборудования столовой	14
10	Штатное расписание работников пищеблока	15
11	Форма организации питания обучающихся	15
12	Перечень нормативных и технологических документов	15-16
13	Приложение к паспорту пищеблока	17

1. Общие сведения об образовательной организации

Руководитель образовательной организации: Быличкин Александр Николаевич

Ответственный за питание обучающихся: Быличкина Олеся Александровна, заместитель директора по воспитательной работе

Численность педагогического коллектива – 32 чел.

Количество классов по уровням образования:

- НОО – 4 класса;

- ООО – 5 классов;

- СОО – 2 класса

Количество посадочных мест - 60

Площадь обеденного зала – 68,8 м²

№ 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	12	12
4	3 класс /обучение на дому/	1	1	1
5	4 класс	1	6	6
6	5 класс	1	13	13
7	6 класс	1	11	11
8	7 класс	1	12	12
9	8 класс	1	17	17
10	9 класс	1	13	13
11	10 класс	1	7	7
12	11 класс	1	9	9
	Всего	12	114	114

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	-	-	-
	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	32	32	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	32	32	100
2	Учащиеся 5-8 классов	53	53	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	53	53	100
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
3	Учащиеся 9-11 классов	29	29	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	29	29	100
	в т.ч. за родительскую плату			
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	114	114	100
	в том числе льготных категорий	114	114	100

3. Модель предоставления услуги питания

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
Горячее водоснабжение	централизованное

Отопление	централизованное
Водоотведение	централизованное
Вентиляция помещений	комбинированная

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		80		
2	Производственные помещения		79,6		
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)		3		
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)		3		
2.3	Мясо-рыбный цех		8,8		
2.4	Догоотовочный цех		4,3		
2.5	Горячий цех		56,3		
2.6	Холодный цех		-		
2.7	Мучной цех		3,2		
2.8	Раздаточная		4		
2.9	Помещение для резки хлеба		2,5		
2.10	Помещение для обработки яиц		2,0		
2.11	Моечная кухонной посуды		8,6		
2.12	Моечная столовой посуды		5,9		
2.13	Моечная и кладовая тары		-		
2.14	Производственное помещение буфета-раздаточной		-		
2.15	Посудомоечная буфета-раздаточной		-		
3	Комната для приема пищи (персонал)		11,2		

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	% изношенности
1	Раздаточная	Мармит для первых блюд МТ1-1 с прилавком для раздачи готовых блюд	1	30.10.14	29.10.2015	50
		Весы электронные	1	2013	25.03.2014	60
		Стеллаж для хранения столовой посуды	1	2015	01.10.2015	50
		Холодильник Daewoo FR-147 для хранения суточной пробы	1	2009	31.12.2009	100
2	Горячий цех	Электроплита 4-х конфорочная ЭП-4П	2	2015	01.10.2015	50
		Шкаф жарочный ШЖ-150-3С	1	2015	29.10.2015	50
		Шкаф жарочный электрический	1	2013	25.03.2014	55
		Сковорода электрическая СЭСМ-0,3Н	1	2015	01.10.2015	50
		Сковорода электрическая ЭСК-90-0,47-70	1	2015	01.10.2015	50
		Стол разделочный СРБ-100/60	1	2015	01.10.2015	50
		Вытяжной зонт	1	2015	01.10.2015	50
		Нож консервный	1	2010	30.12.2010	100
		Холодильник Zarget	1	2009	31.12.2009	100
3	Доготовочный цех	Стол	2	2015	01.10.2015	50
4	Помещение для резки хлеба	Шкаф для хлеба ШЗХ-1200	1	2015	01.10.2015	50
		Стол для резки хлеба	1	2015	01.10.2015	50
5	Мучной цех	Стол	1	2015	01.10.2015	50
6	Овощной цех	Ванна секционная моечная цельнотянутая ВСМЦ-1/1200 с правым столом	1	2016	02.08.2016	40
		Овощерезка МПР-350 02	1	2010	30.12.2010	100
		Картофелечистка МОК-300У	1	2021	20.12.2021	5
7	Мясо-рыбный цех	Мясорубка М-50с	1	2021	25.01.2022	0
		Мясорубка МИМ-300	1	2010	30.12.2010	100
		Ванна секционная моечная цельнотянутая ВСМЦ-1/1200 с левым столом	1	2016	02.08.2016	40

	Помещение для обработки яиц	Ванна секционная моечная цельнотянутая ВСМЦ-1/1200 с правым столом	1	2016	02.08.2016	40
		Холодильник Daewoo FGM250FS	1	2020	20.05.2021	5
		Стол разделочный	1	2015	01.10.2015	50
		Весы механические РН-6ц 13у	1	2010	30.12.2010	100
		Водонагреватель Polaris-Alpha IDF 100V	1	2016	01.12.2016	40
8	Моечная кухонной посуды	Машина посудомоечная Silanos N700	1	2015	01.10.2015	100
		Машина посудомоечная промышленная Silanos NE-700	1	2019	08.02.2020	10
		Сушка для посуды	1	2015	01.10.2015	50
		Стеллаж для кухонной посуды и инвентаря	2	2015	01.10.2015	50
		Мойка для кухонного инвентаря	1	2015	01.10.2015	50
9	Моечная столовой посуды	Мойка 3-х секционная для столового инвентаря	1	2015	01.10.2015	50
		Сушка для посуды	1	2015	01.10.2015	50
		Стол предмоечный	1	2015	01.10.2015	50
		Стеллаж для столовой посуды	1	2015	01.10.2015	50
		Вытяжной зонт	1	2015	01.10.2015	50
10	Складские помещения	Стеллаж	12	2015	01.10.2015	50
		Подтоварники	12	2015	01.10.2015	50
		Весы электронные	1	2013	25.03.2014	60
		Весы электронные	1	2013	25.03.2014	60
		Ларь морозильный	1	2012	31.01.2013	100
		Морозильная камера Бирюса	1	2009	31.12.2009	100
		Морозильный ларь Бирюса 455 FKDQ	1	2021	11.03.2022	5
		Морозильный прилавок	3	2009	31.12.2009	100
		Холодильник Indesit	1	2015	01.10.2015	50
		Шкаф холодильный Капри	1	2021	20.12.2021	5
11	Разгрузочная	Стеллаж	2	2015	01.10.2015	50
		Подтоварники	3	2015	01.10.2015	50

8.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования

Наименование	Характеристика оборудования
--------------	-----------------------------

№ п/п	технологическое оборудования	Назначение	Марка	Производительность	Год выпуска	Срок службы	Сроки профилактического осмотра
Тепловое							
1	Мармит для первых блюд МТ1-1 с прилавком для раздачи готовых блюд	Сохранение в горячем состоянии блюд в наплитной посуде	МТ1-1	Время разогрева конфорок до рабочей температуры не более 15 минут	30.10.14	10 лет	1 раз в год
2	Электроплита 4-х конфорочная ЭП-4П	Для приготовления пищи в наплитной посуде, для жарки и запекания	ЭП-4П	Мощность конфорки 3кВт	02.2015	10 лет	1 раз в год
3	Шкаф жарочный ШЖ-150-3С	Для жарки, выпечки и запекания	ШЖ-150-3С	Мощность 18 кВт; Количество камер (подов) - 3; Вместимость (уровней) - 12; Количество уровней в одной камере - 4; Объем камеры - 0,45 м ³	24.06.15	10 лет	1 раз в год
4	Шкаф жарочный электрический	Для жарки, выпечки и запекания	ШЖ-150-1С	Мощность 18 кВт; Количество камер (подов) - 1; Количество уровней в одной камере - 2; Объем камеры - 0,45 м ³	24.06.15	10 лет	1 раз в год
5	Сковорода электрическая СЭСМ-0,3Н	Для жаренья основным способом, тушения, припускания,	СЭСМ-0,3Н	Площадь пода чаши: 0.32 м ² Глубина: 800 мм Мощность: 6 кВт	19.06.15	10 лет	1 раз в год

		пассерован ия		Высота: от 850 до 860 мм			
6	Сковорода электрическая ЭСК-90-0,47-70	Для жаренья основным способом, тушения, припускани я, пассерован ия	ЭСК-90- 0,47-70	Высота: 940 мм Глубина: 1045 мм Площадь пода чаши: 0.47 м ² Ширина: 840 мм Мощность: 12 кВт	06.2015	10 лет	1 раз в год
Механическое							
1	Овощерезка МПР-350 02	Для нарезания сырых и вареных овощей, шинковки капусты и протиранья вареных овощей, фруктов, творога	МПР- 350 02	Производи тельность: 350 кг/ч Высота: 650 мм Мощность: 0.545 кВт Ширина: 600 мм	06.2015	8 лет	1 раз в год
2	Картофелечист ка МОК-300У	Для очистки картофеля и корнеплодо в от кожуры	МОК- 300У	Производи тельность: 300 кг/ч Высота: 850 мм Глубина: 480 мм Ширина: 500 мм	18.05.21	8 лет	1 раз в год
3	Мясорубка М- 50с	Для измельчени я мяса и рыбы	М-50с	Производи тельность: 50 кг/ч	04.2021	8 лет	1 раз в год
4	Мясорубка МИМ-300	Для измельчени я мяса и рыбы	МИМ- 300	Производи тельность: 300 кг/ч	03.2010	8 лет	1 раз в год
Холодильное							
1	Холодильник	Для хранения суточной пробы	Daewoo FR-147	Объем составляет 129 литров	07.2009	12 лет	1 раз в год
2	Холодильник	Для хранения гастрономии	Zarget	Объем составляет 180 литров	07.2009	12 лет	1 раз в год

3	Холодильник	Для кратковременного хранения предварительно охлажденных пищевых продуктов	Daewoo FGM250 FS	Объем составляет 240 литров	05.2020	12 лет	1 раз в год
4	Морозильная камера	Для охлаждения и длительного хранения продуктов	Бирюса	Объем морозильной камеры 420 л	10.2009	12 лет	1 раз в год
5	Морозильный ларь	Для охлаждения и длительного хранения продуктов	Бирюса 455 FKDQ	Объем морозильной камеры 420 л	06.2021	12 лет	1 раз в год
6	Морозильный прилавок	Для охлаждения и длительного хранения продуктов	Бирюса	Объем морозильной камеры 420 л	10.2009	12 лет	1 раз в год
7	Холодильник	Для кратковременного хранения предварительно охлажденных пищевых продуктов	Indesit	Объем составляет 320 литров	02.2015	12 лет	1 раз в год
8	Шкаф холодильный	Для кратковременного хранения предварительно охлажденных пищевых продуктов	Капри П-390С	Объем составляет 0,39 м ³	04.2021	12 лет	1 раз в год
Весозмерительное							
1	Весы настольные электронные	Для определения массы взвешиваемых блюд	CAS N13C218 87	Наибольший предел взвешивания (весовая группа): 0-5 кг	12.2013	7 лет	1 раз в год

2	Весы настольные механические РН-6ц 13у	Для определения массы взвешиваемого сырья	РН-6ц 13у	Наибольший предел взвешивания (весовая группа): 0-6 кг	06.2010	10 лет	1 раз в год
3	Весы настольные электронные	Для определения массы взвешиваемых продуктов	CAS N13C218 87	Наибольший предел взвешивания (весовая группа): 0-10 кг	12.2013	7 лет	1 раз в год
4	Весы электронные (напольные торговые)	Для определения массы взвешиваемых продуктов, сырья	ТВ-М-300-2-А1(А3.Т 1.Т3.)	Наибольший предел взвешивания (весовая группа): 0-150 кг	12.2013	7 лет	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 метрологических работ	Проведение ремонта	План приобретения нового и замена старого оборудования	Ответственный за состояние оборудования	График санитарной обработки оборудования
Тепловое							
1	Мармит для первых блюд МТ1-1 с прилавком для раздачи готовых блюд	не имеется	нет	не проводился	2025	заведующий хозяйством	ежедневно
2	Электроплита 4-х конфорочная ЭП-4П	не имеется	нет	замена ТЭН, 2019	2025	заведующий хозяйством	ежедневно
3	Шкаф жарочный ШЖ-150-3С	не имеется	нет	не проводился	2025	заведующий хозяйством	ежедневно
4	Шкаф жарочный электрический	не имеется	нет	не проводился	2025	заведующий	ежедневно

						ХОЗЯЙСТВ ОМ	
5	Сковорода электрическая СЭСМ-0,3Н	не имеется	нет	не проводился	2025	заведую щий ХОЗЯЙСТВ ОМ	ежедневно
6	Сковорода электрическая ЭСК-90-0,47-70	не имеется	нет	не проводился	2025	заведую щий ХОЗЯЙСТВ ОМ	ежедневно
Механическое							
1	Овощерезка МПП-350 02	не имеется	нет	не проводился	2023	заведую щий ХОЗЯЙСТВ ОМ	ежедневно
2	Картофелечист ка МОК-300У	не имеется	нет	не проводился	2029	заведую щий ХОЗЯЙСТВ ОМ	ежедневно
3	Мясорубка М- 50с	не имеется	нет	не проводился	2031	заведую щий ХОЗЯЙСТВ ОМ	ежедневно
4	Мясорубка МИМ-300	не имеется	нет	не проводился	2023	заведую щий ХОЗЯЙСТВ ОМ	ежедневно
Холодильное							
1	Холодильник	не имеется	нет	не проводился	2029	заведую щий ХОЗЯЙСТВ ОМ	ежедневно
2	Холодильник	не имеется	нет	не проводился	2029	заведую щий ХОЗЯЙСТВ ОМ	ежедневно
3	Холодильник	не имеется	нет	не проводился	2032	заведую щий ХОЗЯЙСТВ ОМ	ежедневно
4	Морозильная камера	не имеется	нет	не проводился	2029	заведую щий ХОЗЯЙСТВ ОМ	ежедневно
5	Морозильный ларь	не имеется	нет	не проводился	2033	заведую щий ХОЗЯЙСТВ ОМ	ежедневно
6	Морозильный прилавок	не имеется	нет	не проводился	2029	заведую щий ХОЗЯЙСТВ ОМ	ежедневно

7	Холодильник	не имеется	нет	не проводился	2027	заведующий хозяйством	ежедневно
8	Шкаф холодильный	не имеется	нет	не проводился	2024	заведующий хозяйством	ежедневно
Весоизмерительное							
1	Весы настольные электронные	не имеется	нет	не проводился	2024	заведующий хозяйством	ежедневно
2	Весы настольные механические РН-6ц 13у	не имеется	нет	не проводился	--	заведующий хозяйством	ежедневно
3	Весы настольные электронные	не имеется	нет	не проводился	2024	заведующий хозяйством	ежедневно
4	Весы электронные (напольные торговые)	не имеется	нет	не проводился	2024	заведующий хозяйством	ежедневно

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	% изношенности оборудования	Количество посадочных мест в столовой
1	Столы обеденные	13	2008	90	60
2	Стулья	100	2017	40	60
3	Раковины для мытья рук	3	2015	30	60
4	Электрополотенце для рук	2	2015	30	60

9.2. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Площадь (м ²)	Оборудование
1	Комната для приема пищи (персонал)	11,2	Стол – 1 Стулья – 6 Шифоньер – 1 Диванчик - 1
2	Помещение для хранения уборочного инвентаря	1,5	Уборочный инвентарь
	Санузел	9,4	Унитаз – 1

10. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика персонала столовой					
		Кол-во ставок	Укомплектованность	Базовое образование	Квалификационный разряд	Стаж работы	Наличие медкнижки
1	Повар	1,44	100%	НПО (Повар)	5 разряд	5 лет	имеется
2	Повар	1	100%	НПО (Повар)	5 разряд	9 лет	имеется
3	Повар	1	100%	НПО (Повар)	5 разряд	5 лет	имеется
4	Повар	1	100%	НПО (Повар)	5 разряд	13лет	имеется
5	Кухонный рабочий	1	100%	Основное общее	---	1 год	имеется
6	Кухонный рабочий	1	100%	СПО (Юрист)	---	5 лет	имеется
7	Заведующий складом	1	100%	Основное общее	---	1 год	имеется
8	Уборщик СП	0,15	100%	Основное общее	---	1 год	имеется
9	Уборщик СП	0,15	100%	СПО (Юрист)	---	5 лет	имеется
10	Уборщик СП	0,3	100%	Основное общее	---	1 год	имеется
11	Уборщик СП	0,5	100%	НПО (Повар)	---	5 лет	имеется

11. Форма организации питания обучающихся

Предварительное накрытие столов

12. Перечень нормативных и технологических документов:

1. Меню приготавливаемых блюд на 2023-2024 учебный год для организации питания детей возрастных категорий от 7 до 11 лет МБОУ «ЦО с. Амгуэмы» /приказ МБОУ «ЦО с. Амгуэмы» от 31.08.2023 № 01-10/188
2. Меню приготавливаемых блюд на 2023-2024 учебный год для организации питания детей возрастных категорий от 12 лет и старше МБОУ «ЦО с. Амгуэмы» /приказ МБОУ «ЦО с. Амгуэмы» от 31.08.2023 № 01-10/188
3. Ежедневное меню
4. Меню раскладка
5. График приема пищи обучающимися
6. График дежурства преподавателей в столовой
7. Технологические карты (ТК) /приказ МБОУ «ЦО с. Амгуэмы» от 31.08.2023 № 01-10/188
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 2023 - 2024 учебный год» от 31.08.2023 № 01-10/187
16. Приказ «Об организации контроля качества и безопасности питания в организации»;
17. Приказ «Об организации питания»
18. Приказ «Об утверждении состава общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся и воспитанников»
19. Положение о 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
27. Экспертное заключение Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по оценке рациона питания
28. Ассортимент пищевых продуктов для реализации в школьной столовой МБОУ «ЦО с. Амгуэмы» на 2023-2024 учебный год
29. Акты проверки школьной столовой общественной комиссией по контролю за организацией и качеством питания
30. Должностные инструкции персонала пищеблока
31. Требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы
32. Наличие оформленных стендов о здоровом и правильном питании

Приложение
к паспорту пищеблока
МБОУ «ЦО с. Амгуэмы»

**Перечень
необходимого оборудования**

1. Хлеборезка – 1 шт.
2. Тестомес – 1 шт.
3. Морозильный ларь - 3 шт.
4. Шкаф жарочный 3-х секционный - 1 шт.