

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Центр образования села Рыркайпий»

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

Адрес: 689360, ЧАО, Иультинский район, с. Рыркайпий, ул. Тевлянто д. 1

Телефон: 8(42739)91346

Электронная почта: school_shmidt@mail.ru

Рыркайпий 2023г.

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	7-13
9	Характеристика помещения и оборудования столовой	13
10	Штатное расписание работников пищеблока	13
11	Форма организации питания обучающихся	14
12	Перечень нормативных и технологических документов	14
13	Приложение к паспорту пищеблока	15

1. Общие сведения об образовательной организации, указываются следующая информация:

Руководитель образовательной организации Чоботар Олег Петрович

Ответственный за питание обучающихся заведующая складом Попова Лариса Леонидовна

Численность педагогического коллектива 21 чел.

Количество классов по уровням образования начальное общее образование - 4 класса,

Основное общее образование - 5 классов, среднее общее образование - 1 класс

Количество посадочных мест 76

Площадь обеденного зала 94,2

№ 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	15	15
3	3 класс	1	7	7
4	4 классов	1	7	7
5	5 классов	1	4	4
6	бклассов	1	8	8
7	7классов	1	8	8
8	8 классов	1	5	5
9	9 классов	1	10	10
10	10 классов	1	4	4
11	11 классов	0	0	0
	Всего:	10	71	71

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	32	32	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	32	32	100
2	Учащиеся 5-8 классов	25	25	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	25	25	100
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
3	Учащиеся 9-11 классов	14	14	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	14	14	100
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	71	71	100
	в том числе льготных категорий	71	71	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	---

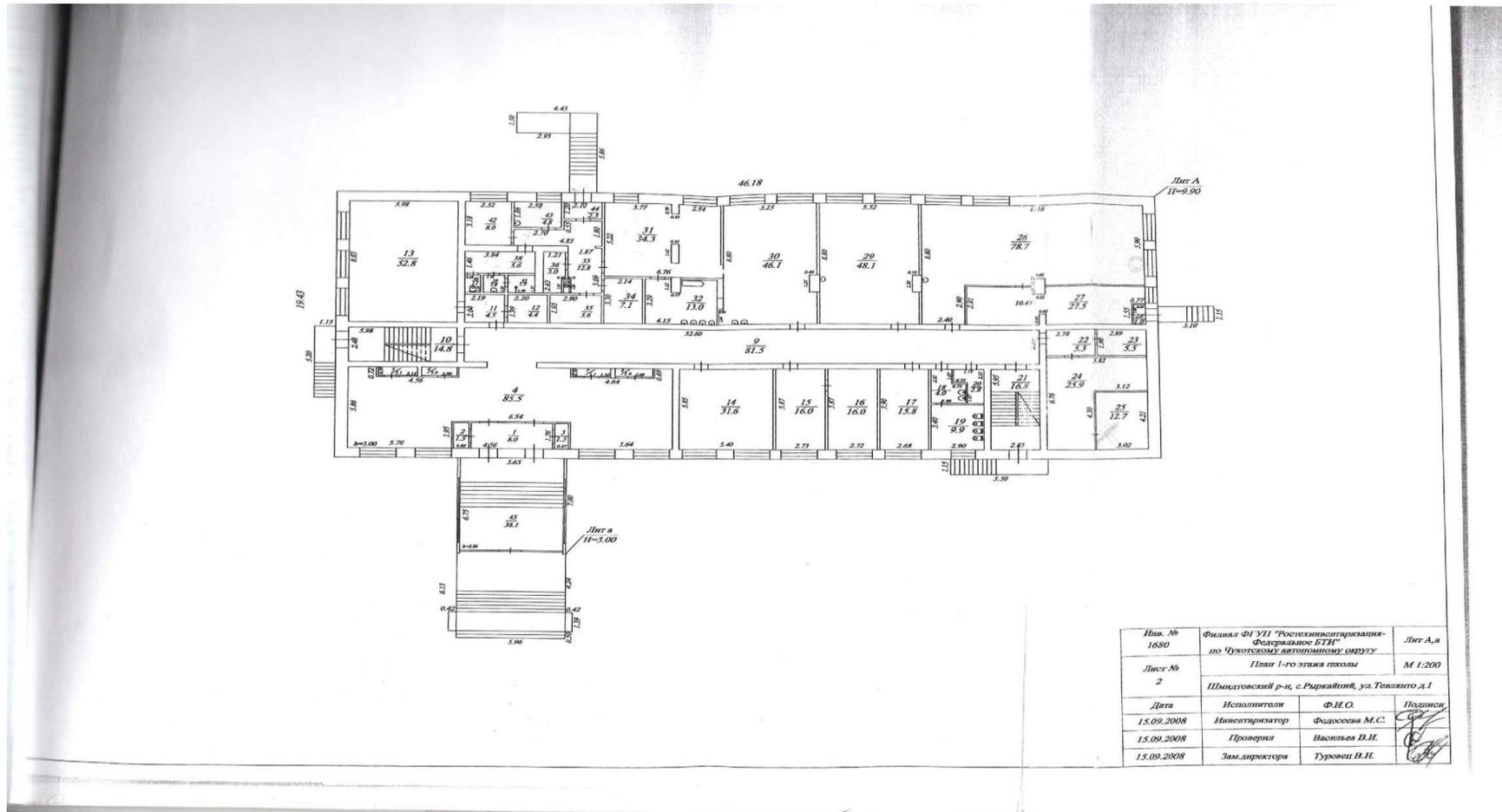
4. Использование транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	ПАЗ 320608-110-70
Принадлежность транспорта	Транспорт образовательной организации
Условия использования транспорта	Доставка продуктов по предварительной заявке

5. Инженерное обеспечение пищеблока

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

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



42- складское помещение; 35- складское помещение;
 43- складское помещение; 38- складское помещение; 36- складское помещение;
 31- горячий цех; 34- моечная и кладовая тары; 32- моечная и кладовая тары; 30- обеденный зал; 29- обеденный зал.

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-догоготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения		27		
2	Производственные помещения				
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)				-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)				-
2.3	Мясо-рыбный цех			-	-
2.4	Догоготовочный цех	-	-		-
2.5	Горячий цех		34,3		-
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				-
2.13	Моечная и кладовая тары		20,1		-
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	количество единиц оборудования	дата его выпуска	даты начала его эксплуатации	процента изношенности оборудования
1	Складские помещения	Весы электронные	1	2009	15.09.2010	100
		Холодильник Indezit SN 167	1	2009	31.12.2009	100
		Холодильная камера Frigar - Т - 300	1	2010	31.01.2011	100

		Морозильный ларь "Бирюса"	1	2014	26.08.2015	100
		Стеллаж металлический	4	2015	14.02.2017	100
		Холодильник Samsung RB-33J342	1	2016	28.12.2018	100
		Морозильная камера КХН-3 с моноблоком	1	2008	31.01.2011	100
		Весы напольные СКЕ-150-4050	1	2012	28.05.2014	100
2	Горячий цех	Плита электрическая	2	2016	14.02.2017	36,67
		Сковорода электрическая СЭЧ-0,25	1	2016	26.12.2017	76,67
		Сковорода электрическая СЭЧ-0,25	1	2016	26.12.2017	76,67
		Шкаф для хлеба 90*50	1	2016	14.02.2017	26,19
		Шкаф кухонный 90*50	1	2016	14.02.2017	26,19
		Мармит двублочный	1	2008	31.12.2009	100
		Мармит одноблочный	1	2008	31.12.2009	100
		Электрическая мясорубка МИМ-300	2	2008	31.12.2009	100
		Печь хлебопекарная	1	2015	13.12.2016	96,67
		Стол кухонный	1	2009	31.01.2011	100
		Стол кухонный	1	2009	31.12.2009	100

		разделочный				
		Стол разделочный без бортов 80*60	1	2015	13.12.2016	100
		Стол разделочный нержавеющей сталь 2*60	1	2015	13.12.2016	100
		Холодильник "Бирюса 136"	1	2015	26.08.2015	100
		Овощерезка Гамма 5А	1	2010	31.01.2011	100
3	Моечная и кладовая тары	Стеллаж для посуды 4-х полочный	4	2008	31.12.2009	100
		Ванна котломоечная односекционная нерж	1	2019	04.03.2020	100
		Ванна котломоечная трёхсекционная	1	2019	04.03.2020	6,67
		Машина кухонная универсальная	2	2015	13.12.2016	96,67
		Водонагреватель THERMEXX ERS 100V Silverheat	2	2018	29.01.2019	100
4	Обеденный зал	Дезинфектор бесконтактный 1,5 л	1	2019	09.10.2020	100
		Дезинфектор бесконтактный 1,5 л	1	2019	09.10.2020	100
		Электросушка для рук	1	2008	31.12.2009	100
		Электросушка	1	2008	31.12.2009	100

		для рук				
		Электросушка для рук	1	2008	31.12.2009	100
		Стол обеденный	20	2008	31.12.2009	
		Стул обеденный	80	2008	01.01.2011	

8.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования:

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производительность	дата изготовления	сроки службы	сроки профилактического осмотра
1	Тепловое						
1.1.	Плита электрическая	Для приготовления пищи в наплитной посуде, для жарки и запекания		Мощность конфорки 3кВт	2016	10 лет	1 раз в год
1.2.	Сковорода электрическая	Сохранение в горячем состоянии блюд в наплитной посуде	СЭЧ-0,25	Площадь пода чаши: 0.32 м ² Глубина: 800 мм Мощность: 6 кВт Высота: от 850 до 860 мм	2016	10 лет	1 раз в год
1.3.	Сковорода электрическая	Сохранение в горячем состоянии блюд в наплитной посуде	СЭЧ-0,25	Площадь пода чаши: 0.32 м ² Глубина: 800 мм Мощность: 6 кВт Высота: от 850 до 860 мм	2016	10 лет	1 раз в год
1.4.	Мармит двублочный	Сохранение в горячем состоянии блюд в наплитной посуде		Время разогрева конфорок до рабочей температуры не более 15 минут	2008	10 лет	1 раз в год

1.5.	Мармит одноблочный	Сохранение в горячем состоянии блюд в наплитной посуде		Время разогрева конфорок до рабочей температуры не более 15 минут	2008	10 лет	1 раз в год
1.6.	Печь хлебопекарная	Для выпечки и запекания		Мощность 18 кВт; Количество камер (подов) - 3; Вместимость (уровней) - 12;	2015	10	1 раз в год
2	Механическое						
2.1.	Овощерезка	Для нарезания сырых и вареных овощей, шинковки капусты и протираания вареных овощей, фруктов, творога	Гамма 5А	Производительность: 350 кг/ч Высота: 650 мм Мощность: 0.545 кВт Ширина: 600 мм	2010	10	1 раз в год
2.2.	Электрическая мясорубка	Для измельчения мяса и рыбы	МИМ-300	Производительность: 50 кг/ч	2008	10	1 раз в год
2.3.	Тестомес	Для замешивания теста	HURAKA N HKN-20SN	Производительность: 12 кг/час Объем 20 л.	2021	5 лет	1 раз в 3 месяца
3	Холодильное						
3.1.	Холодильник	Для хранения суточной пробы	Indezit SN 167	Объем составляет 129 литров	2009	12	1 раз в год
3.2.	Холодильная камера	Для кратковременного хранения предварительно охлажденных пищевых продуктов	Frigar – T – 300	Объем составляет 180 литров	2010	12	1 раз в год
3.3.	Морозильный ларь	Для охлаждения и длительного хранения продуктов	«Бирюса»	Объем морозильной камеры 420 л	2014	12	1 раз в год
3.4.	Холодильник	Для хранения суточной пробы	Samsung RB-33J342	Объем составляет 240 литров	2016	12	1 раз в год
3.5.	Морозильная камера с моноблоком	Для охлаждения и длительного хранения продуктов	КХН-3	Объем морозильной камеры 420 л	2008	12	1 раз в год

3.7.	Холодильник	Для хранения суточной пробы	«Бирюса 136»	Объем составляет 1360 литров	2015	12	1 раз в год
4	Весоизмерительное						
4.1.	Весы настольные электронные	Для определения массы взвешиваемых продуктов		Наибольший предел взвешивания (весовая группа): 0-10 кг	2008	7	1 раз в год
4.2.	Весы настольные электронные	Для определения массы взвешиваемых продуктов	СКЕ-150-4050	Наибольший предел взвешивания (весовая группа): 0-15 кг	2009	7	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
1	Тепловое						ежедневно
1.1.	Плита электрическая	не имеется	нет	замена ТЭН, 2021	2022	заведующий хозяйством	ежедневно
1.2.	Сковорода электрическая	не имеется	нет	не проводился	2025	заведующий хозяйством	ежедневно
1.3.	Сковорода электрическая	не имеется	нет	не проводился	2025	заведующий хозяйством	ежедневно
1.4.	Мармит двублочный	не имеется	нет	не проводился	2025	заведующий хозяйством	ежедневно
1.5.	Мармит одноблочный	не имеется	нет	не проводился	2025	заведующий хозяйством	ежедневно
1.6.	Печь хлебопекарная	не имеется	нет	не проводился	2025	заведующий хозяйством	ежедневно
2	Механическое						

2.1.	Овощерезка	не имеется	нет	не проводился	2023	заведующий хозяйством	ежедневно
2.2.	Электрическая мясорубка	не имеется	нет	не проводился	2022	заведующий хозяйством	ежедневно
2.3.	Тестомес	не имеется	нет	не проводился	2026	заведующий хозяйством	ежедневно
3	Холодильное						
3.1.	Холодильник	не имеется	нет	не проводился	2025	заведующий хозяйством	ежедневно
3.2.	Холодильная камера	не имеется	нет	не проводился	2025	заведующий хозяйством	ежедневно
3.3.	Морозильный ларь	не имеется	нет	не проводился	2025	заведующий хозяйством	ежедневно
3.4.	Холодильник	не имеется	нет	не проводился	2025	заведующий хозяйством	ежедневно
3.5.	Морозильная камера с моноблоком	не имеется	нет	не проводился	2025	заведующий хозяйством	ежедневно
3.7.	Холодильник	не имеется	нет	не проводился	2025	заведующий хозяйством	ежедневно
4	Весоизмерительное						
4.1.	Весы электронные	не имеется	нет	не проводился	2025	заведующий хозяйством	ежедневно
4.2.	Весы напольные	не имеется	нет	не проводился	2025	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	20	2008		76
2	Стулья	80	2008		76
3	Раковины для мытья рук	3	2008	100	76
4	Электрополотенце для рук	3	2008	100	76

9.2. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М ²	
		количество	единиц оборудования для бытовых целей
1.	Склад для хранения сыпучих продуктов	3-12,8	
2.	Склад для хранения овощей	0-5,6	

10. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика персонала столовой					
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Зав. производством	1	100	среднее общее		12	имеется
2	Технолог						
3	Повара	2	100	среднее общее	5	15	имеется
4	Рабочие кухни (помощники повара)	2	100	среднее общее		10	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. Рыркайпий» /приказ МБОУ «ЦО с. Рыркайпий» от 17.08.2023г. № 192-од
2. Меню приготавливаемых блюд на 2021-2022 учебный год для организации питания детей возрастных категорий от 12 лет и старше МБОУ «ЦО с. Рыркайпий» /приказ МБОУ «ЦО с. Рыркайпий» от 17.08.2023г. № 192-од
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. Рыркайпий» от 17.08.2023г. № 191-од
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 30.08.2023г. №224-од
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» от 30.08.2023г. №225-од
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. Рыркайпий» 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. Рыркайпий»

**Перечень
необходимого оборудования**

1. Хлеборезка – 1 шт.
2. Блендер - 2 шт.
3. Шкаф жарочный 3-х секционный - 1 шт.