

ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА
муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
«Начальная школа с.Биллингс»

Адрес 689380, Чукотский автономный округ, Чаунский район,
месторасположения: с. Биллингс, ул. 60 лет Октября, д. 32.

Телефон: +7 (42737) 91133

Электронная почта: school-billings@mail.ru

Содержание

Название раздела

- 1 Общие сведения об образовательной организации
- 2 Состояние уровня охвата горячим питанием по возрастным группам обучающихся
- 3 Модель предоставления услуги питания:
- 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
- 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:	<u>Забияка Юрий Дмитриевич, директор</u>
Ответственный за питание обучающихся:	<u>Ченныто Любовь Викторовна, заведующий хозяйством.</u>
Численность педагогического коллектива:	<u>3 человека.</u>
Уровень образования:	<u>начальное общее образование.</u>
Количество посадочных мест:	<u>20 (двадцать).</u>
Площадь обеденного зала:	<u>51 (пятьдесят один) м²</u>

2. Охват горячим питанием по возрастным группам обучающихся

2.1 Охват одноразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся

№ п/п	Контингент по группам обучающихся	Охвачено горячим питанием
		% от числа обучающихся
1	Учащиеся 1-4 классов	100

2.2 Охват двухразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся

№ п/п	Контингент по группам обучающихся	Охвачено горячим питанием
		% от числа обучающихся
1	учащиеся 1-4 классов	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	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	-

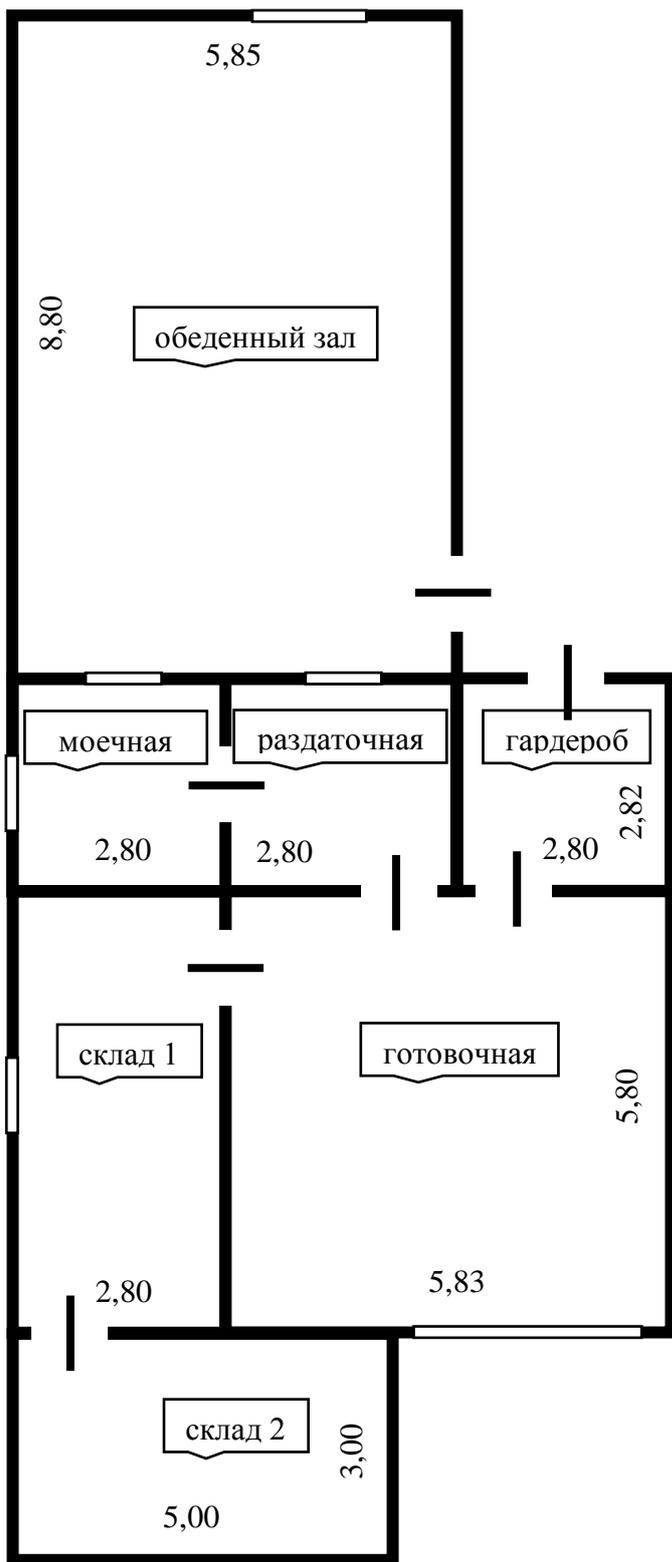
4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	специализированный транспорт
Принадлежность транспорта	транспорт организации поставщика пищевой продукции
Условия использования транспорта	удовлетворительные, соответствуют предъявляемым требованиям, доставка продуктов по предварительной заявке

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	вода привозная
Горячее водоснабжение	централизованное
Отопление	централизованное
Водоотведение	локальные сооружения
Вентиляция помещений	естественная

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



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		31,24		
2	Производственные помещения (готовочная)		49,8*		
3	Обеденный зал		51,48		
4	Раздаточная		7,9		
5	Моечная кухонной посуды		7,9		
6	Моечная столовой посуды				
7	Комната для приема пищи (персонал)		7,9		
8	Гардероб				

* - отдельные цеха отсутствуют, имеются технологические зоны, образующие готовочную (цех приготовления пищи).

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	морозильная камера Атлант	1	2010	2010	70
		морозильная камера промышл. КМП-3000	1	2008	2008	70
		морозильный ларь DERBY EK 46	1	2015	2015	70
		холодильник Веко RCSK 350M21S	1	2015	2015	70
		стеллажи для хранения	10	1986	1986	30

1	готовочная (цех приготовлени я пищи)	емкость для воды 610 л. с резьбой и крышкой на подставке	1	2014	2015	30
		емкость для воды ЭВЛ -250 л.	1	2014	2015	30
		плита электрическая «Делюкс» 5004.13э	1	2011	2011	100
		плита электрическая ЭП-4 ЖШ/лицо нерж/стандарт. духовка КЭТ- 0,12	1	2012	2014	70
		мультиварка Vitesse	1	2015	2015	70
		мясорубка электрическая Moulinex ME 542810	1	2015	2015	70
		весы настольные электронные CAS N13C21887	1	2019	2019	20
		стол разделочный	4	1986	1986	100
		стеллажи для хранения	2	1986	1986	100
		мойка эмалированная	2	2015	2015	100
2	раздаточная	стол раздаточный	2	1986	1986	100
		весы настольные электронные CAS N13C21887	1	2015	2015	70
		холодильник «Бирюса» 6С1	2	2010	2010	100
3	моечная	посудомоечная машина BOSCH	1	2015	2015	50
		стеллажи для посуды	4	1986	1986	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	плита электрическая	для приготовления пищи в наплитной посуде, для жарки и запекания	«Делюкс» 5004.1 3э	мощность комфорки 3 кВт	2011	10 лет	1 раз в год
2	плита электрическая	для приготовления пищи в наплитной посуде, для жарки и запекания	ЭП-4 ЖШ/лицо нерж/с тандарт. духовка КЭТ-0,12	мощность комфорки 3 кВт	2012	10 лет	1 раз в год
3	мультиварка	для приготовления пищи	Vitesse	ёмкость 8 л., мощность 1,1 кВт	2015	10	1 раз в год
2. Механическое							
1	мясорубка электрическая	для измельчения мяса и рыбы	Moulinex ME 542810	2,6 кг/мин.	2015	10	1 раз в год
3. Холодильное							
1	холодильник	для кратковременного хранения предварительно охлажденных пищевых продуктов	«Бирюса» 6С1	объём общий/холодильной камеры/морозильной камеры, л. 280/254/26	2010	10	1 раз в год
2	холодильник	для кратковременного хранения предварительно охлажденных пищевых продуктов	«Бирюса» 6С1	объём общий/холодильной камеры/морозильной камеры, л. 280/254/26	2010	10	1 раз в год

3	холодильник	для кратковременного хранения предварительно охлажденных пищевых продуктов	Веко RCSK 350M2 1S	объем общий/холодильной камеры/морозильной камеры, л. 331/244/87	2015	10	1 раз в год
4	морозильная камера	для охлаждения и длительного хранения продуктов	Атлант	объем морозильной камеры 280 л.	2010	10	1 раз в год
5	морозильная камера промышл.	для охлаждения и длительного хранения продуктов	КМП-3000	объем морозильной камеры 3000 л.	2008	10	1 раз в год
6	морозильный ларь	для охлаждения и длительного хранения продуктов	DERBY EK 46	внутренний объем 421 л.	2015	10	1 раз в год

4. Весоизмерительное

1	весы настольные электронные	для определения массы взвешиваемых блюд	CAS N13C218 87	наибольший предел взвешивания (весовая группа): 0-5 кг	2015	10 лет	1 раз в год
2	весы настольные электронные	для определения массы взвешиваемого сырья	CAS N13C218 87	наибольший предел взвешивания (весовая группа): 0-6 кг	2019	10 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

1. Тепловое							
1	плита электрическая «Делюкс» 5004.13э	не имеется	нет	не проводился	2025	заведующий хозяйством	ежедневно
2	плита электрическая ЭП-4 ЖШ/лицо нерж/стандарт .духовка КЭТ-0,12	не имеется	нет	не проводился	2025	заведующий хозяйством	ежедневно
3	мультиварка Vitesse	не имеется	нет	не проводился	2025	заведующий хозяйством	ежедневно
2. Механическое							
1	мясорубка электрическая Moulinex ME 542810	не имеется	нет	не проводился	2025	заведующий хозяйством	ежедневно
3. Холодильное							
1	холодильник «Бирюса» 6С1	не имеется	нет	не проводился	2025	заведующий хозяйством	ежедневно
2	холодильник «Бирюса» 6С1	не имеется	нет	не проводился	2025	заведующий хозяйством	ежедневно
3	холодильник Beko RCSK 350M21S	не имеется	нет	не проводился	2025	заведующий хозяйством	ежедневно
4	морозильная камера Атлант	не имеется	нет	не проводился	2025	заведующий хозяйством	ежедневно
5	морозильная камера промышл. КМП-3000	не имеется	нет	не проводился	2025	заведующий хозяйством	ежедневно
6	морозильный ларь DERBY EK 46	не имеется	нет	не проводился	2025	заведующий хозяйством	ежедневно
4. Весоизмерительное							
1	весы настольные электронные CAS N13C21887	не имеется	нет	не проводился	2025	заведующий хозяйством	ежедневно
2	весы настольные электронные CAS N13C21887	не имеется	нет	не проводился	2025	заведующий хозяйством	ежедневно

9. Характеристика помещения и оборудования столовой

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой -, площадь 51,5 М ²			
		количество единиц	дата его приобретения	процент изношенности оборудования	количество посадочных мест в столовой
1	Стол обеденный для дошкольника	6	2010	100	20
2	Стол обеденный для школьника	6	2010	100	20
3	Стул обеденный для дошкольника	24	2010	100	20
4	Стул обеденный для школьника	24	2010	100	20
5	Раковина для мытья рук	3	1986	100	20

9.1 Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь 7,8 М ²
		Количество единиц оборудования для бытовых целей
1	Гардероб, место для хранения уборочного инвентаря	1 стол, 2 стула, шкаф для одежды, шкаф для хранения уборочного инвентаря

10. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика персонала столовой				
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	наличие медкнижки
1	повар	1,5	1,5	среднее профессиональное	4	имеется
2	заведующий складом	0,5	0,5	среднее общее	без разряда	имеется

11. Форма организации питания обучающихся производится посредством предварительного сервирования и накрытия столов для приёма пищи

12. Перечень нормативных и технологических документов

№ п/п	Наименование	Наличие
1	Примерное двухнедельное меню	утверждено приказом руководителя
2	Ежедневное меню	имеется
3	Меню раскладка	имеется
4	Технологические карты	утверждены приказом руководителя
5	Накопительная ведомость	имеется
6	График приема пищи	утверждено приказом руководителя
7	Гигиенический журнал (сотрудники)	имеется
8	Журнал учета температурного режима	имеется

	холодильного оборудования	
9	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	имеется
10	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	имеется
11	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	имеется
12	Ведомость контроля за рационом питания	имеется
13	Приказ о составе бракеражной комиссии	имеется
14	График дежурства преподавателей в столовой	имеется
15	Акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока по организации питания к новому учебному году	имеется
16	Программа по формированию культуры здорового питания обучающихся	разработана
17	Положение об организации питания обучающихся	разработано
18	Положение о бракеражной комиссии	разработано
19	Приказ об организации питания	имеется
20	Должностные инструкции персонала пищеблока	имеются
21	Программа производственного контроля	имеется
22	Требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы	имеются
23	Наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания	имеются