

**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](mailto: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) м<sup>2</sup></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	-

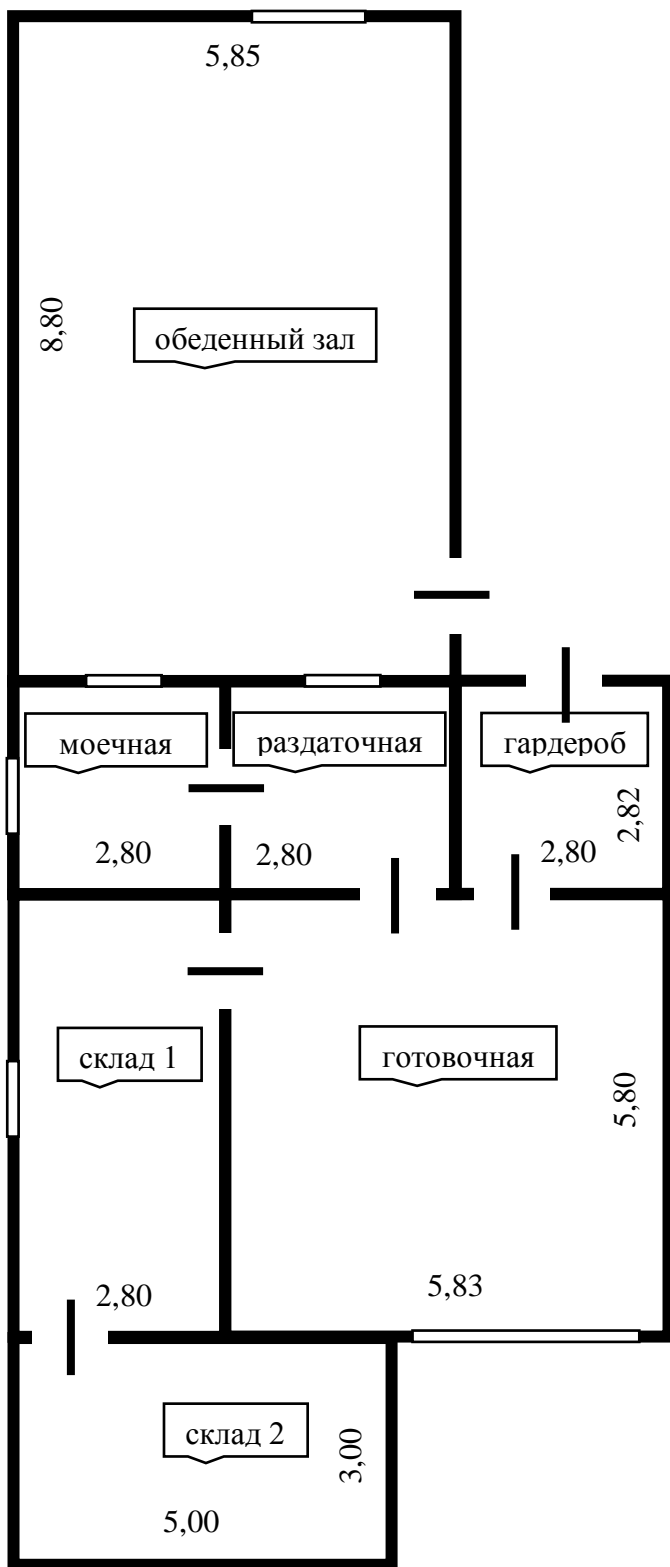
## 4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

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 м<sup>2</sup> (перечень и площадь помещений в зависимости от модели предоставления питания)

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Площадь помещения м <sup>2</sup>			
		Столовые школьно-базовые	Столовые, работающие на сырье	Столовые-догоотовочные	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
<b>1. Тепловое</b>							
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 тандар т.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
<b>2. Механическое</b>							
1	мясорубка электрическая	для измельчения мяса и рыбы	Moulinex ME 542810	2,6 кг/мин.	2015	10	1 раз в год
<b>3. Холодильное</b>							
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



<b>1. Тепловое</b>							
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
<b>2. Механическое</b>							
1	мясорубка электрическая Moulinex ME 542810	не имеется	нет	не проводился	2025	заведующий хозяйством	ежедневно
<b>3. Холодильное</b>							
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
<b>4. Весоизмерительное</b>							
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 <sup>2</sup>			
		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 <sup>2</sup>
		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