

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Начальная школа с. Айон»

**ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА
МУНИЦИПАЛЬНОГО БЮДЖЕТНОГО
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
«НАЧАЛЬНАЯ ШКОЛА С. АЙОН»**

Адрес: 689425, Чукотский автономный округ, Чаунский район, с. Айон, д. 12

Телефон: 8(42737)93331

Электронная почта: ajonschool@rambler.ru

Айон, 2022



Содержание

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
3	Модель предоставления услуги питания - оператор питания - длительность контракта	4
4	Использование транспорта для перевозки пищевой продукции	5
5	Инженерное обеспечение пищеблока - водоснабжение - горячее водоснабжение - отопление - водоотведение - вентиляция помещений	5
6	Проектная мощность (план-схема расположения \помещений) пищеблока	5
7	Материально-техническое оснащение пищеблока	6
8	Характеристика помещения и оборудования, план-схема столовой	7
9	Характеристика бытовых помещений	11
10	Штатное расписание работников пищеблока	12
11	Форма организации питания обучающихся	12
12	Перечень нормативных и технологических документов	12



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

Руководитель образовательной организации: Ерофеева Наталья Алексеевна

Ответственный за питание обучающихся: Чумакова Наталия Александровна, заведующий хозяйством

Численность педагогического коллектива: 4 чел.

Количество классов по уровням образования:

- НОО – 1 класс-комплект

Количество посадочных мест: 20

Площадь обеденного зала: 32,1

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	1 класс-комплект	2	2
2	2 класс		3	3
3	3 класс		-	-
4	4 классов		2	2

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	7	7	100 %
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	7	7	100 %
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	-	-	-
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	7	7	100 %
	в том числе льготных категорий	7	7	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	-



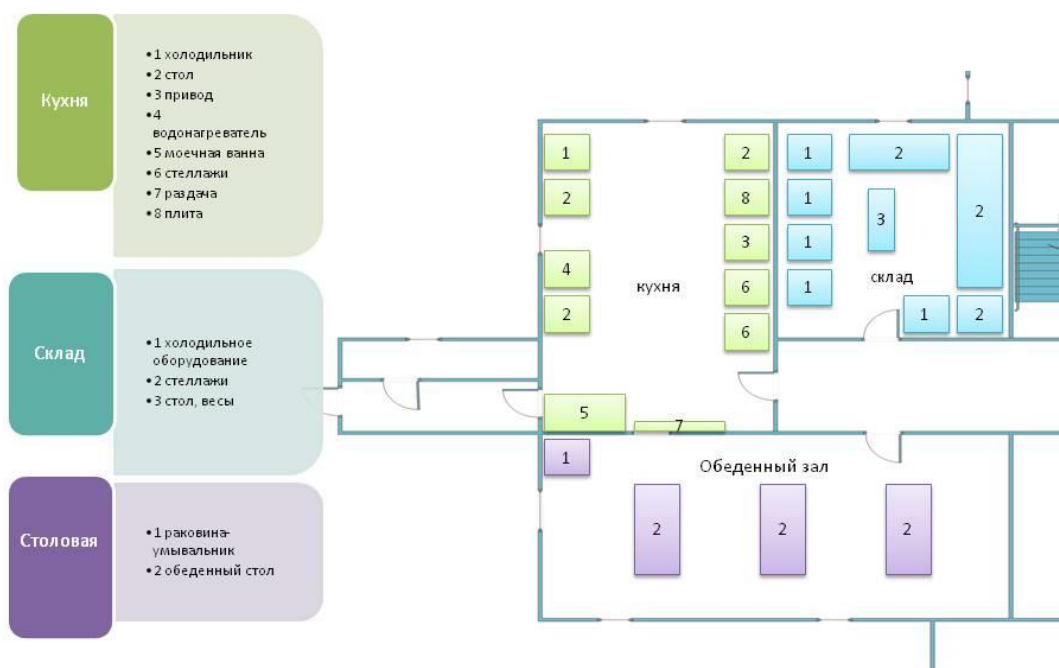
4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	специализированный транспорт поставщиков продуктов питания
Принадлежность транспорта	транспорт организации поставщика пищевой продукции
Условия использования транспорта	-

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	привозная вода, бутилированная питьевая вода
Горячее водоснабжение	централизованное (имеется резервный водонагреватель)
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 школьные базовые	Столовые, работающие на сырье	Столовые-доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения	-	16,4	-	-
2	Производственные помещения	-	24,1	-	-
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	-	отдельный цех отсутствует (имеется зона)	-	-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	-	отдельный цех отсутствует (имеется зона)	-	-
2.3	Мясо-рыбный цех	-	отдельный цех отсутствует (имеется зона)	-	-
2.4	Доготовочный цех	-	отдельный цех отсутствует (имеется зона)	-	-
2.5	Горячий цех	-	отдельный цех отсутствует (имеется зона)	-	-
2.6	Холодный цех	-	отдельный цех отсутствует (имеется зона)	-	-
2.7	Мучной цех	-	отдельный цех отсутствует (имеется зона)	-	-
2.8	Раздаточная	-	отсутствует отдельное помещение (имеется зона)	-	-
2.9	Помещение для резки хлеба	-	отсутствует отдельное (имеется зона)	-	-
2.10	Помещение для обработки яиц	-	отсутствует отдельное (имеется зона)	-	-
2.11	Моечная кухонной посуды	-	отсутствует отдельное (имеется зона)	-	-
2.12	Моечная столовой посуды	-	отсутствует отдельное помещение (имеется зона)	-	-
2.13	Моечная и кладовая тары	-	-	-	-
2.14	Производственное помещение буфет-раздаточной	-	-	-	-



2.15	Посудомоечная буфета-раздаточной	-	-	-	-
3	Комната для приема пищи (персонал)	-	-	-	-

8.1 Характеристика технологического оборудования пищеблока

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Характеристика оборудования				
		наименование оборудования	количество единиц оборудования	дата выпуска	дата начала его эксплуатации	процента изношенности и оборудования
1	Кухня (производственная зона)	Холодильник Бирюса – 604	1	2002	01.01.2003	100 %
2		Стол	3	1980	01.01.1980	100 %
3		Мясорубка электрическая	1	1980	01.01.1980	100 %
4		Электроводонагреватель 3W50V1	1	2014	24.12.2014	70 %
5		Ванна моечная 2-х секционная	1	2018	01.09.2020	10 %
6		Стеллажи	1	2018	01.09.2020	10 %
7		Плита Гефест	1	2018	27.11.2017	40 %
8		Микроволновая печь LG	1	2017	27.11.2017	40 %
9		Мясорубка электрическая Аксион	1	2018	19.10.2018	30 %
10		Жарочный шкаф Гомельчанка	1	2018	19.10.2018	30 %
11		Кухонный комбайн Philips	1	2018	19.10.2018	30 %
12		Мультиварка Vitek	1	2018	19.10.2018	30 %
13		Миксер Vitek	1	2018	19.10.2018	30 %
14		Блинница F1st	1	2018	19.10.2018	30 %
15		Вафельница Сластена	1	2018	19.10.2018	30 %
16	Склад	Морозильный ларь Дерби	1	2003	01.01.2004	100 %
17		Морозильный ларь Бирюса	1	2012	31.12.2012	90 %
18		Морозильная камера «Саратов»	2	2018	19.10.2018	30 %
19		Холодильник двухкамерный Веко	1	2016	27.11.2017	40 %



Указать перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями для каждого цеха в соответствии с **приложением А.**

8.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования:

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производительность	дата изготовления	срок службы	сроки профилактического осмотра
Тепловое							
1	Плита Гефест	Для приготовления пищи в наплитной	Гефест	4 конфорки	2018	10 лет	1 раз в год
2	Микроволновая печь LG	Для размораживания продуктов после заморозки	LG	10 литров	2018	7 лет	1 раз в год
3	Жарочный шкаф	Для выпечки	Гомельчанка	19 литров	2018	7 лет	1 раз в год
4	Мультиварка	Для выпечки, приготовления пищи	Vitek	5 литров	2018	7 лет	1 раз в год
3	Электроводонагреватель	Водонагреватель непрерывный	WB-10	10л	2014	10 лет	1 раз в год
Механическое							
1	Мясорубка электрическая	Для измельчения продуктов (сырья)	-	-	-	20 лет	1 раз в год
2	Мясорубка электрическая	Для измельчения полуфабрикатов (отварное мясо, овощи)	Аксион	-	2018	7 лет	1 раз в год
3	Кухонный комбайн	Для нарезки овощей,	Philips	-	2018	7 лет	1 раз в год



		для пюрирован ия					
4	Миксер	Для взбивания, для равномерн ого промешива ния соусов, теста	Vitek	-	2018	7 лет	1 раз в год
Холодильное							
1	Ларь морозильный с глухой крышкой	Для длительног о хранения заморожен ных продуктов (рыба, мясо)	Дерби	400 л	2004	10 лет	1 раз в год
2	Морозильный ларь	Для длительног о хранения заморожен ных продуктов (рыба, мясо)	Бирюс а	300 л	2012	10 лет	1 раз в год
3	Морозильная камера	Для длительног о хранения заморожен ных продуктов (овощи, фрукты, ягоды, пюре)	«Сарат ов»	100 л	2018	10 лет	1 раз в год
4	Холодильник двухкамерны й Веко			240 л	2016	10 лет	1 раз в год
Весоизмери-тельное							
1	Весы торговые механические	Для определени я массы взвешивае мых	Тюмен ский весово й завод»	Предел взвешиван ия - 10 кг	1980	20 лет	1 раз в год



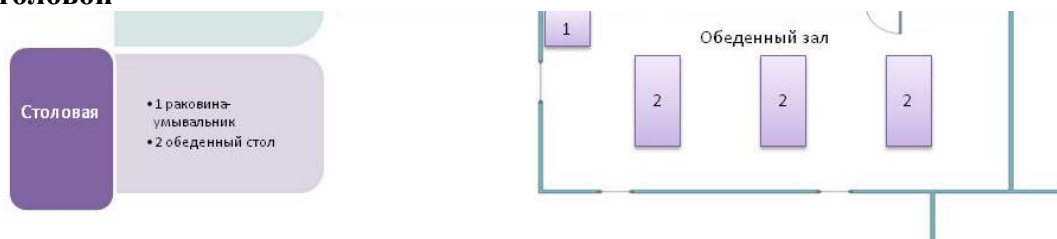
		продуктов					
--	--	-----------	--	--	--	--	--

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	Плита электрическая (с духовкой)	-	-	Не проводился	2024	Заведующий хозяйством	ежедневно
2	Шкаф жарочный	-	-	Не проводился	2024	Заведующий хозяйством	ежедневно
3	Кипятильник (водонагреватель непрерывный)	-	-	Не проводился	2024	Заведующий хозяйством	ежедневно
Механическое							
1	Мясорубка электрическая	-	-	Не проводился	2024	Заведующий хозяйством	ежедневно
Холодильное							
1	Ларь морозильный с глухой крышкой, 500 л	-	-	Не проводился	2024	Заведующий хозяйством	ежедневно
2	Ларь морозильный с глухой крышкой, 400 л	-	-	Не проводился	2024	Заведующий хозяйством	ежедневно
3	Ларь	-	-	Не	2024	Заведую	ежедневно

	морозильный с глухой крышкой, 300 л			проводился		щий хозяйством	
4	Холодильник, 60-80 л	-	-	Не проводился	2024	Заведующий хозяйством	ежедневно
5	Холодильник 60-80 л	-	-	Не проводился	2024	Заведующий хозяйством	ежедневно
Весоизмерительное							
1	Весы торговые электронные	-	-	Не проводился	2023	Заведующий хозяйством	ежедневно
2	Весы бытовые электронные	-	-	Не проводился	2023	Заведующий хозяйством	ежедневно

9. Характеристика помещения и оборудования столовой, план-схема столовой



№ 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 обеденные	3	17.04.2019	30 %	20
2	Табу­реты	18	17.04.2019	30 %	20
3	Раковина для мытья рук	1	2016	30 %	20

9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М ²	
		количество единиц оборудования для бытовых целей	
	-	-	

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. производство м	0	-	-	-	-	-
2	Технолог	0	-	-	-	-	-
3	Повара	1	1	1	0	15	да
4	Рабочие кухни (помощники повара)	0	-	-	-	-	-

11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов

12. Перечень нормативных и технологических документов:

№	Наименование	
1	Примерное двухнедельное меню	Приказ от 01.09.2021 № 114
2	Ежедневное меню	имеется
3	Меню раскладка	имеется
4	Технологические карты (ТК)	Приказ от 01.09.2021 № 114
5	Накопительная ведомость	имеется
6	График приема пищи	имеется
7	Гигиенический журнал (сотрудники)	Приказ от 01.09.2021 № 116
8	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	Приказ от 01.09.2021 № 116
9	Журнал учета температуры и влажности в склад. помещениях	Приказ от 01.09.2021 № 116
10	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Приказ от 01.09.2021 № 116
11	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	Приказ от 01.09.2021 № 116
12	Ведомость контроля за рационом питания	имеется
13	Приказ о составе бракеражной комиссии	Приказ от 01.09.2021 № 117
14	График дежурства в столовой	Приказ от 01.09.2021 № 116
15	Акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока по организации питания к новому уч. году	имеется
16	План мероприятий по формированию культуры здорового питания обучающихся	имеется
17	Положение об организации питания обучающихся	Приказ от 10.01.2022 № 14
18	Положение о бракеражной комиссии	Приказ от 14.01.2016 № 04
19	Приказ об организации питания	Приказ от 01.09.2021 № 116
20	Должностные инструкции персонала пищеблока	имеются
21	Программа производственного контроля	Приказ от 01.09.2021 № 118
22	Требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы	соблюдаются
23	Наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания	имеются



Документ подписан и передан через оператора ЭДО АО «ПФ «СКБ Контур»

Владелец сертификата: организация, сотрудник

Сертификат: серийный номер, период действия

Дата и время подписания

Подписи отправителя:



МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
"НАЧАЛЬНАЯ ШКОЛА С.АЙОН"
Ерофеева Наталья Алексеевна, Директор

0097426F8CA1788F4C4A705F372CDE807E
с 09.06.2022 02:55 по 02.09.2023 02:55
GMT+03:00

22.03.2023 04:51 GMT+03:00
Подпись соответствует файлу документа