



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ШКОЛА – ИНТЕРНАТ ОСНОВНОГО ОБЩЕГО ОБРАЗОВАНИЯ села НУНЛИГРАН»**

689274 ЧАО Провиденский район село Нунлигран ул. Кергау 1, 2 телефон-факс (842735)26-290



«Утверждено»

Приказом от 31.08.2018 № 83/1в -ОД

Директор МБОУ «Ш-ИООО с.Нунлигран»

Омрынто С.В.

**пищеблока общеобразовательного учреждения**

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Школа-интернат основного общего образования села Нунлигран»**

Адрес 689274 Чукотский автономный округ, Провиденский район, село Нунлигран, ул. Кергау, дом 1, 2

Телефон 8(427-35) 26-290

Электронный адрес: school-nunligran@mail.ru

Расчетная вместимость мест в столовой 66

Фактически детей/сотрудников: 77 обучающийся, 39 воспитанников дошкольного отделения, 36 персонала

1.В общеобразовательном учреждении имеется:

		Да/ Нет
1.	Столовая, работающая на сырье	Да/ 36,5 м <sup>2</sup>
2.	Помещение для приема пищи	Да /70,7 м <sup>2</sup>

2.Питание организовано на базе МБОУ «Ш-ИООО с. Нунлигран»

3 .Инженерное обеспечение пищеблока:

1.	Водоснабжение - централизованное - от сетей населенного пункта; - собственная скважина учреждения;	централизованное от сетей населенного пункта
----	---	--

	- в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность; - вода привозная; - прочие.	
2.	Горячее водоснабжение (указать источник)	централизованное
3.	Наличие резервного горячего водоснабжения	электроводонагреватели
4.	Отопление - централизованное -от сетей населенного пункта; - собственная котельная и пр.	централизованное от сетей населенного пункта
5.	Водоотведение - централизованное -в сети населенного пункта; - выгреб; - локальные очистные сооружения; - прочие.	централизованное в сети населенного пункта

#### 4. Характеристика пищеблока общеобразовательного учреждения:

Набор помещений	Площадь	Наименование оборудования	Кол-во шт.	Дата выпуска	Дата подключения	% изношенности	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН(наименование, кол-во штук)
Обеденный зал		Столы обеденные	16	2008	2008	40%	
		Стулья	66	2008	2008	0	
		Раковины для мытья рук	4	2008	2008	80%	Требуется замена смесителей
		Рукосушители ит.д.	0				Требуется - 4 шт
Линия раздачи		Мармит 1-х блюд	0				Требуется – 1 шт
		Мармит 2-блюд	1	2008	2008	0	
Горячий цех		Плита 4-х конф.	4	2008	2008	60%	Требуется замена некоторых конфорок – 1 шт, духового шкафа – 3 шт.
		Котел пищеварочный	8	1990	1990	75%	Требуется замена

		Сковорода	4	2000	2000	85	Требуется замена
		Зонт вентиляционный	1	2008	2008	100 %	Требуется ремонта
		Столы производственные	6	2008	2008	30%	
		Весы электронные до 150 кг.	1	2008	2008	0	Нужны весы для взвешивания готовых блюд – 1 шт.
		Холодильник для проб	1	2008	2008	35%	
		Миксер	1	1998	1998	69%	Требуется замена – 2 шт
		Тележка сервировочная	0			0	Требуется – 1 шт
		Тележка для сбора грязной посуды	0				Требуется – 1 шт
		Стол для хлеба	1	1989	1989	78%	Требуется – 1 шт
		Подставки под кухонный инвентарь	0	2004	2004	0	Требуется – 3 шт
		Полки настенные для тарелок	8	1998	1998	95%	Требуется замена – 8 шт
Мясорыбный цех		Стол	0				Требуется – 1 шт
		Мойка 2-х секц	1	2004	2004	0	
		Подставка под кухонный инвентарь	1	2004	2004	0	
		Мясорубка	1	2004	2004	85%	Требуется замены
		Весы электронные	0			0	Весы электронные – 1 шт.
		Шкаф холодильный	1	2004	2004	0	Требуется – 1 шт
		Полка для разделочных досок	1	2004	2004	0	
		Картофелечистка	0			0	Требуется – 1 шт.
Моечная кухонной посуды и инвентаря		Мойка для кухонного инвентаря 3-х секц	0			0	Требуется 1 шт
		Стеллаж для сушки посуды	0			0	Требуется- 1 шт
		Стеллаж для хранения кух. посуды и инвентаря	1	2008	2008	30%	Требуется замены, не соответствует САНПИН
		Тележка для подносов и столовых	1				Требуется – 1 шт

	приборов					
Цех для мытья посуды	Стол для сбора отходов	1	1998	1998	99%	Требуется замена
	Стол предмоечный	2	1998	1998	99%	Требуется замена
	Стеллаж для сушки посуды	0				Требуется – 1 шт
	Тележка для грязной посуды	0				Требуется – 1 шт
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря	Помещение для уборочного инвентаря	0				Требуется – 1 шт
Склады для хранения продуктов	Контейнер для хранения и транспортировки овощей	0				Требуется - Контейнер для хранения и транспортировки овощей 2 шт
	Шкаф для хлеба	0				Требуется – 1 шт
	Морозильный ларь	3	2004	2004	22%	
	Морозильная камера	0				
	Весы товарные	1	1986	1986	93%	Требуется замена – 1 шт
	Холодильник бытовой	0				

5. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	1,7	Унитаз, раковина
Гардеробная персонала	10,1	Шкаф 2шт
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется	14,7	Прачечная МБОУ «Ш-ИООО с. Нунлигран», 1 стиральная машинка требует замены, т.к. эксплуатируется с 2003 года.

6. Штатное расписание:

№ п/п	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной медицинской книжки
Поваров	3	3	У всех 2 уровень	4г, 2г, 1г	да
Рабочия кухни	3	2		4 г.г	да

#### 7. Питание детей в общеобразовательном учреждении:

- организовано/не организовано (нужное подчеркнуть) - работниками пищеблока школы, с предварительным накрытием столов кухонным работником по сменно (смены от 15 до 25 чел.). В завтрак питаются 2 смены, в обед питается 2 смены в зависимости от количества уроков. На завтрак столы накрываются полностью, в обед накрываются только первыми и третьими блюдами, второе блюдо дети берут самостоятельно с раздаточной платформы.

#### 8. Наличие нормативно-правовой, технической документации, технологических карт

№ п/п		Полное наименование, кем и когда утвержден, дата и № приказов
1	Программа по питанию	Рабочая программа «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП», утверждена директором школы 01.01.2018 года.
2	Положение об организации питания учащихся в образовательном учреждении	Утверждено директором МБОУ «Ш-ИООО с. Нунлигран» Пр. от 18.10.2017 г. № 95-ОД)
3	Приказы по организации питания: «О создании бракеражной комиссии» «Об организации питания учащихся в первом (втором) полугодии 20 -20 учебного года»	Имеются, утверждаются директором школы.
4	Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания	Имеются
5	Наличие плана работы с родителями по популяризации здорового питания	Имеется
6	Положение об общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся школы и воспитанников детского сада МБОУ «Ш-ИООО с. Нунлигран» (Приказ Приказ от 18.10. 2017 г. № 95-ОД)	Положение об общественной комиссии контролю за организацией и качеством питания обучающихся школы и воспитанников детского сада МБОУ «Ш-ИООО с. Нунлигран» (Приказ от 18.10. 2017 г. № 95-ОД)
7	График питания в школьной столовой	Имеется

8	График дежурства в школьной столовой администрации и пед. работников	Имеется
9	Наличие согласованного с территориальными органами управления Роспотребнадзора цикличного меню	На согласовании
10	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно цикличного меню	Имеется

9.В общеобразовательном учреждении «С»-витаминизация готовых третьих блюд проводится ежедневно .