



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

689274 ЧАО Провиденский городской округ село Нунлигран ул. Кергау, дом 1, 2 телефон-факс
(842735)26-290 school-nunligran@mail.ru

ПРИКАЗ

22.09.2024г.

№ 66/5 – ОД

**Об утверждении паспорта пищеблока МБОУ
«Ш-ИООО с.Нунлигран»**

С целью организации здорового и безопасного питания в МБОУ «Ш-ИООО с.Нунлигран» как условия сохранения и укрепления здоровья обучающихся в 2024 – 2025 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить паспорт пищеблока МБОУ «Ш-ИООО с.Нунлигран» на 2024 – 2025 учебный год согласно приложению к настоящему приказу.
2. Контроль над исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор МБОУ «Ш-ИООО с.Нунлигран»

должность

М.П.

Омрынто С.В.

роспись

расшифровка

ПАСПОРТ
пищеблока

Муниципальное бюджетное общеобразовательное
учреждение «Школа-интернат основного общего
образования села Нунлигран»
наименование образовательной организации

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

Телефон **8(427-35) 26-317**

Телефон **8(42735)26-317,** эл почта: **school-nunligran@mail.ru**

Содержание

- I. Общие сведения об образовательной организации:
 - численность обучающихся по возрастным группам, в том числе численность льготной категории обучающихся
- II. Состояние уровня охвата горячим питанием по возрастным группам обучающихся.
- III. Модель предоставления услуги питания
 - оператор питания
 - длительность контракта
- IV. Использование транспорта для перевозки пищевой продукции
- V. Инженерное обеспечение пищеблока
 - водоснабжение
 - горячее водоснабжение
 - отопление
 - водоотведение
 - вентиляция помещений
- VI. Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока
- VII. Материально-техническое оснащение пищеблока
- VIII. Характеристика помещения и оборудования, план-схема столовой
- IX. Характеристика бытовых помещений
- X. Штатное расписание работников пищеблока
- XI. Форма организации питания обучающихся
- XII. Перечень нормативных и технологических документов

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

Руководитель образовательной организации **Омрынто Светлана Валерьевна**

Ответственный за питание обучающихся **Рале Алла Ивановна**

Численность педагогического коллектива чел. **10**

Количество классов по уровням образования **9**

Количество посадочных мест **66**

Площадь обеденного зала **64,8**

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	1	6	6
2	2 класс	1	4	4
3	3 класс	1	5	5
4	4 класс	1	3	3
5	5 класс	1	6	6
6	6 класс	1	5	5
7	7 класс	1	8	8
8	8 класс	1	7	7
9	9 класс	1	6	6

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	15	15	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	15	15	100
2	Учащиеся 5-8 классов	24	24	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	24	24	100
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
3	Учащиеся 9-11 классов	4	4	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	4	4	100
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
4	Общая количество учащихся всех возрастных групп	60	60	100
	в том числе льготных категорий	60	60	100

3. Модель предоставления услуги питания (столовая на сырье, столовая догоготовочная, буфетно-раздаточная)

Модель предоставления питания	Столовая на сырье
Оператор питания, наименование	0
Адрес местонахождения	0
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	0
Контактные данные: тел. / эл. почта	0
Дата заключения контракта	0
Длительность контракта	0

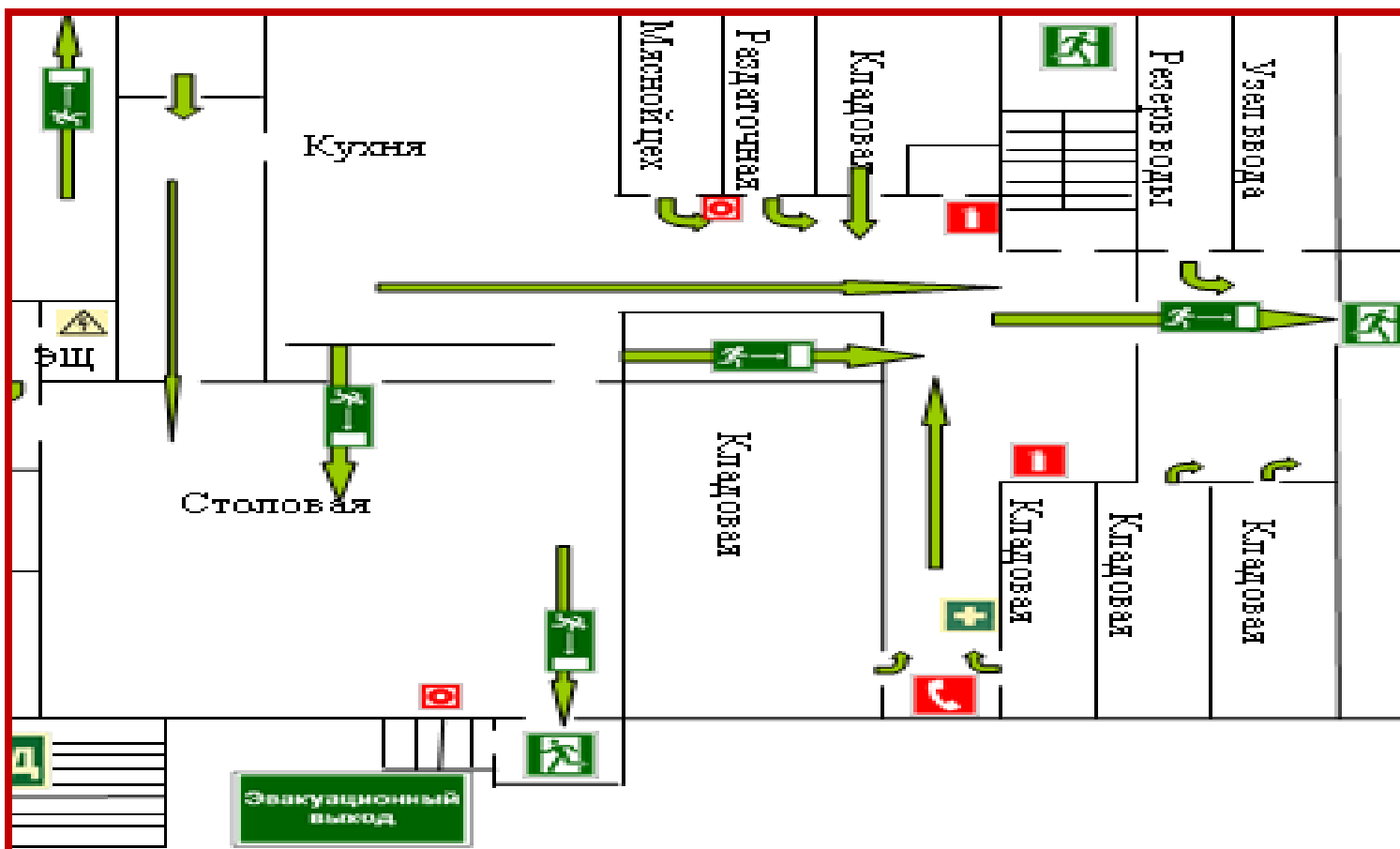
4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	специализированный транспорт поставщиков продуктов питания
Принадлежность транспорта	-
Условия использования транспорта	-

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	привозная вода, бутилированная питьевая вода
Горячее водоснабжение	водонагреватель
Отопление	централизованное
Водоотведение	локальные сооружения
вентиляция помещений	комбинированная

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



7. Материально-техническое оснащение пищеблока:

Перечень помещений и их площадь 256,6 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 - доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения	-	42,3	-	-
2	Производственные помещения	-	51,2	-	-
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	-	3,3	-	-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	-	3,3	-	-
2.3	Мясо-рыбный цех	-	11,2	-	-
2.4	Доготовочный цех	-	6	-	-
2.5	Горячий цех	-	4,4	-	-
2.6	Холодный цех	-	7,8	-	-
2.7	Мучной цех	-	16,4	-	-
2.8	Раздаточная	-	11,2	-	-
2.9	Помещение для резки хлеба	-	2,3	-	-
2.10	Помещение для обработки яиц	-	3,3	-	-
2.11	Моечная кухонной посуды	-	2,2	-	-
2.12	Моечная столовой посуды	-	7,9	-	-
2.13	Моечная и кладовая тары	-	11,1	-	-
2.14	Производственное помещение буфета-раздаточной	-	-	-	-
2.15	Посудомоечная буфета-раздаточной	-	-	-	-
3	Комната для приема пищи (персонал)	-	6	-	-

8.1 Характеристика технологического оборудования пищеблока

Набор помещений	Наименование оборудования	Кол-во шт.	Дата выпуска	Дата начала эксплуатации	% изношенности
Раздаточная	Линия раздачи	1	2022	2022	0%
	Стол производственный	1	2022	2022	0%
Горячий цех	Плита 4-х конф. с духов.	2	2022	2022	0%
	Шкаф жарочный	1	2021	2022	0%
	Зонт вентиляционный	1	2022	2022	0%
	Столы производственные	5	2022	2022	0%
Помещение для обработки яйца	Мойка	1	2022	2022	0%
	Стол	1	2022	2022	0%
	Шкаф холодильный	1	2008	2008	10%
Мясо-рыбный цех	Стол производственный	2	2022	2022	0%
	Мойка	1	2022	2022	0%
	Мясорубка	1	2021	2021	10%

	Полка для разделочных досок	1	2022	2022	0%
Овощной цех	Мойка	1	2022	2022	0%
	Стол	2	2008	2008	10%
Помещение для резки хлеба	Стол для резки хлеба	1	2022	2022	0%
	Шкаф для хранения хлеба	1	2022	2022	0%
Холодный цех	Стол	2	2022	2022	0%
	Мойка	1	2022	2022	0%
Доготовочный цех	Стол	1	2008	2008	10%
Мучной цех	Стол	1	2008	2008	10%
Моечная кухонной посуды	Стол	2	2022	2022	0%
	Раковина 3-х секционная	1	2022	2022	0%
	Стеллаж для сушки посуды	1	2020	2022	0%
Моечная столовой посуды	Стеллаж для сушки тарелок	1	2020	2022	0%
	Стеллаж для сушки посуды	1	2020	2022	0%
	Тележка для подносов и столовых приборов	1	2021	2022	0%
	Шкаф для хранения посуды	1	2008	2008	10%
	Стол для сбора отходов	1	2022	2022	0%
	Стол предмоечный	2	2022	2022	0%
	Ванна моечная 3-х секционная	1	2021	2021	0%
	Тележка для грязной посуды 3-х ярусная	1	2021	2022	0%
Загрузочная продуктов	Подтоварник	1	2022	2022	0%
	Весы торговые электронные	1	2008	2008	0%
Складские помещения	Стеллажи	6	2022	2022	0%
	Подтоварники	6	2022	2022	0%
Холодильник	Шкаф холодильный	3	2008	2008	25%
	Стеллажи	2	2022	2022	0%
Склад тары	Стеллажи	2	2022	2022	0%

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 электрическая 4-х конфорочная	Для приготовления пищи в наплитной посуде, для жарки и запекания	RADA-ПЭС 4 – 2 штуки	14 кВт 14 кВт 16.6 кВт 16.6 кВт	04.2022г. 04.2022г. 08.2022г. 08.2022г.	0 лет 0 лет 0 лет 0 лет	1 раз в год 1 раз в год 1 раз в год 1 раз в год
			RADA-ПЭС 4 – 1 штука	ЭП-4			
	Жарочный шкаф		Abat ШЖЭ-2 (2 секции)	80 порций за день	08.2022г.	0 лет	1 раз в год
Механическое							

2	Мясорубка	Для измельчения мяса и рыбы на фарш	МИМ-300	30 кг/ч	04.2003г.	19 лет	1 раз в год
Холодильное							
3	Морозильная камера	Предназначено для заморозки продуктов	«Бирюса»	Полезный объем 500 л	01.1993г.	10 лет	Перегорела
			Морозильник «Бирюса-145»	Полезный объем 700 л	11.2007г.	15 лет	1 раз в год
			Витрина холодильная «Бирюса»	Полезный объем 700 л	12.1999г.	23 года	1 раз в год
			Морозильная камера «Фриггер»	Полезный объем 700 л	01.2003г.	19 лет	1 раз в год
			Морозильная камера «Фриггер»	Полезный объем 700 л	11.2004г.	18 лет	1 раз в год
			Морозильный ларь ZARGET	Полезный объем 700 л	03.2003г.	19 лет	1 раз в год
			Холодильник «Бирюса-6С-1»	Среднетемпературный диапазон 0-+8 гр.	08.2002г.	20 лет	1 раз в год
			Холодильник-морозильник FR-3801	Среднетемпературный диапазон 0-+6 гр.	12.2009г.	13 лет	1 раз в год
			Холодильник-морозильник FR-3801	Среднетемпературный диапазон 0-+6 гр.	03.2010г.	12 лет	1 раз в год
			Холодильник Бирюса 649	Среднетемпературный диапазон 0-+6 гр.	12.2020г.	2 года	1 раз в год
Весозмерительное							
4	Весы напольные (2шт.)	Для определения массы взвешиваемых продуктов	ДВ-1Н	Предел взвешивания - 150 кг	01.2007г.	15 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
Тепловое							
1.	Плита электрическая 4-конфорочная RADA-ПЭС 4 – 2 штуки	не имеется	не имеется	Не проводился	2 квартал 2022 г.	Завхоз	ежедневно
2.	Плита электрическая 4-конфорочная RADA-ПЭС 4	не имеется	не имеется	не проводился	2 квартал 2022 г .	Завхоз	ежедневно
3.	Плита электрическая 4-конфорочная ЭП-4 ЖШ	не имеется	не имеется	не проводился	2 квартал 2022 г .	Завхоз	ежедневно
Механическое							
1.	Мясорубка МИМ-300	не имеется	не имеется	не проводился	март 2024 г.	Завхоз	ежедневно
Холодильное							
1.	«Бирюса»	не имеется	не имеется	не проводился	3 квартал 2022 г .	Завхоз	ежедневно
2.	Морозильник «Бирюса-145»	не имеется	не имеется	не проводился	3 квартал 2023 г .	Завхоз	ежедневно
3.	Витрина холодильная «Бирюса»	не имеется	не имеется	не проводился	3 квартал 2024 г .	Завхоз	ежедневно
4.	Морозильная камера «Фриггер»	не имеется	не имеется	не проводился	3 квартал 2024 г .	Завхоз	ежедневно
5.	Морозильная камера «Фриггер»	не имеется	не имеется	не проводился	3 квартал 2024 г .	Завхоз	ежедневно
6.	Морозильный ларь ZARGET	не имеется	не имеется	не проводился	3 квартал 2024 г .	Завхоз	ежедневно
7.	Холодильник «Бирюса-6С-1»	не имеется	не имеется	не проводился	3 квартал 2022 г .	Завхоз	ежедневно
8.	Холодильник-морозильник FR-3801	не имеется	не имеется	не проводился	3 квартал 2024 г .	Завхоз	ежедневно
9.	Холодильник-	не имеется	не имеется	не проводил	3 квартал 2025 г .	Завхоз	ежедневно

	морозильник FR-3801			ся			
10	Холодильник к Бирюса 649	не имеется	не имеется	не проводил ся	3 квартал 2030 г .	Завхоз	ежедневно
Весоизмерительное							
1.	Весы напольные DB-1H (2шт.)	не имеется	не имеется	не проводил ся	3 квартал 2022 г .	Завхоз	ежедневно

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

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой - площадь 64,8 М ²			
		количество единиц оборудования	дата его приобретения	процент изношенности оборудования	количество посадочных мест в столовой
1	Обеденный стол	12	2007	2022	0%
2	Стулья	66	2007	2022	0%
3	Сушилка для рук BAND- 1000AS	3	2020	2020	30%

9.1 Характеристика бытовых помещений

№	Перечень бытовых помещений	Площадь	Оборудование
1	Кабинет завхоза	7,8 кв. м	Стол – 1 Стул – 1 Шкаф – 2 Компьютер – 1 Принтер – 1 Тумбочка - 1
2	Комната для приема пищи (персонал)	6 кв. м.	Стол – 1 Стул – 6
3	Комната уборочного инвентаря	1,5 кв. м.	Уборочный инвентарь
4	Сан. узел для сотрудников пищеблока	1,7 кв. м.	Унитаз – 1 Раковина– 1 Сушилка для рук
5	Гардеробная персонала	3 кв. м.	Шкаф для одежды трехсекционный
6	Стирка спец. одежды/где, кем, что для этого имеется	14,7 кв.м.	Стиральная машина - 2 Гладильный станок - 1 утюг - 1

10. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика персонала столовой					
		количество ставок	укомплекто- ванность	базовое образован	квалифика- ционный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Повар	1	100%	обучается	2 разряд	0 г	имеется
2	Рабочие кухни (помощники повара)	1	100%	Среднее общее образован ие	1 разряд	0л	имеется

11. Форма организации питания обучающихся - предварительное накрытие столов.

12. Перечень нормативных и технологических документов:

№	Наименование	Наличие
1	Примерное двухнедельное меню	Приказ № 75-ОД от 11.05.2021 г

2	Ежедневное меню	имеется
3	Меню раскладка	имеется
4	Технологические карты	Приказ № 75-ОД от 11.05.2021 г
5	Накопительная ведомость	имеется
6	График приема пищи	Приказ № 112-ОД от 04.08.2021 г.
7	Гигиенический журнал (сотрудники)	имеется
8	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	имеется
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	Журнал учета термометрии готовых блюд	имеется
13	Ведомость контроля за рационом питания	имеется
14	Приказ о составе бракеражной комиссии	Приказ № 62/2-ОД от 22.08.2024 г.
15	График дежурства преподавателей в столовой	Пр. № 166/4-ОД от 22.08.2024 г
16	Акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока по организации питания к новому учебному году	имеется
17	Программа по формированию культуры здорового питания обучающихся	имеется
18	Положение об организации питания обучающихся	Приказ № 95-ОД от 18.10.2017 г.
19	Положение о бракеражной комиссии	Приказ № 85/1 –ОД от 01.09.2017 г.
20	Приказ об организации питания	Пр. № 111/1-ОД от 22.09.2023 г.
21	Должностные инструкции персонала пищеблока	имеются
22	Программа производственного контроля с применением ХАССП	Приказ № 111/3-ОД от 22.09.2023 г.
23	Требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы	имеется
24	Наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания	имеется
25	Паспорт пищеблока	Приказ № 111/2-ОД от 22.09.2023 г.