



МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА СЕЛА ЛОРИНО»

689315, Россия, Чукотский автономный округ, с. Лорино, ул. Челюскинцев 14,

тел.: (427)36-93- 4-72, факс 4-73, E-mail: schoollorino@mail.ru

ПАСПОРТ

пищеблока Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя
общеобразовательная школа села Лорино»

Чукотского автономного округа, Чукотского района

наименование образовательной организации

Адрес месторасположения 689315, Чукотский автономный округ, Чукотский район, с.
Лорино, ул. Челюскинцев, д.14

Телефон 8(427-36)93-318 эл почта: schoollorino@mail.ru

Содержание

1. Общие сведения об образовательной организации:
 - численность обучающихся по возрастным группам,
 - в том числе численность льготной категории обучающихся
2. Состояние уровня охвата горячим питанием по возрастным группам обучающихся
3. Модель предоставления услуги питания
 - оператор питания
 - длительность контракта
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, план-схема столовой
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, указываются следующая информация:

Руководитель образовательной организации: директор Селимов Халид Исаевич
Ответственный за питание обучающихся: медсестра Майны Вуквуве Оксана Николаевна
Численность педагогического коллектива 36 чел.
Количество классов по уровням образования 20
Количество посадочных мест 108
Площадь обеденного зала 76,2

№ п/п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	2	22	25
2	2 класс	1	18	18
3	3 класс	2	26	26
4	4 класс	2	25	25
5	5 класс	1	18	18
6	6 класс	2	23	23
7	7 класс	2	28	28
8	8 класс	2	22	22
9	9 класс	2	23	23
10	10 класс	1	6	6
11	11 класс	1	5	5

12	8кор кл	1	6	6
	Всего:	19	225	225

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	-	-	-
4	Учащиеся коррекционных 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	93	93	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	93	93	100
2	Учащиеся 5-8 классов	100	100	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	100	100	100
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
3	Учащиеся 9-11 классов	35	35	100

	в т.ч. учащиеся льготных категорий	35	35	100
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
4	Учащиеся коррекционного класса	4	4	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	4	4	100
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	232	232	100
	в том числе льготных категорий	232	232	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	-

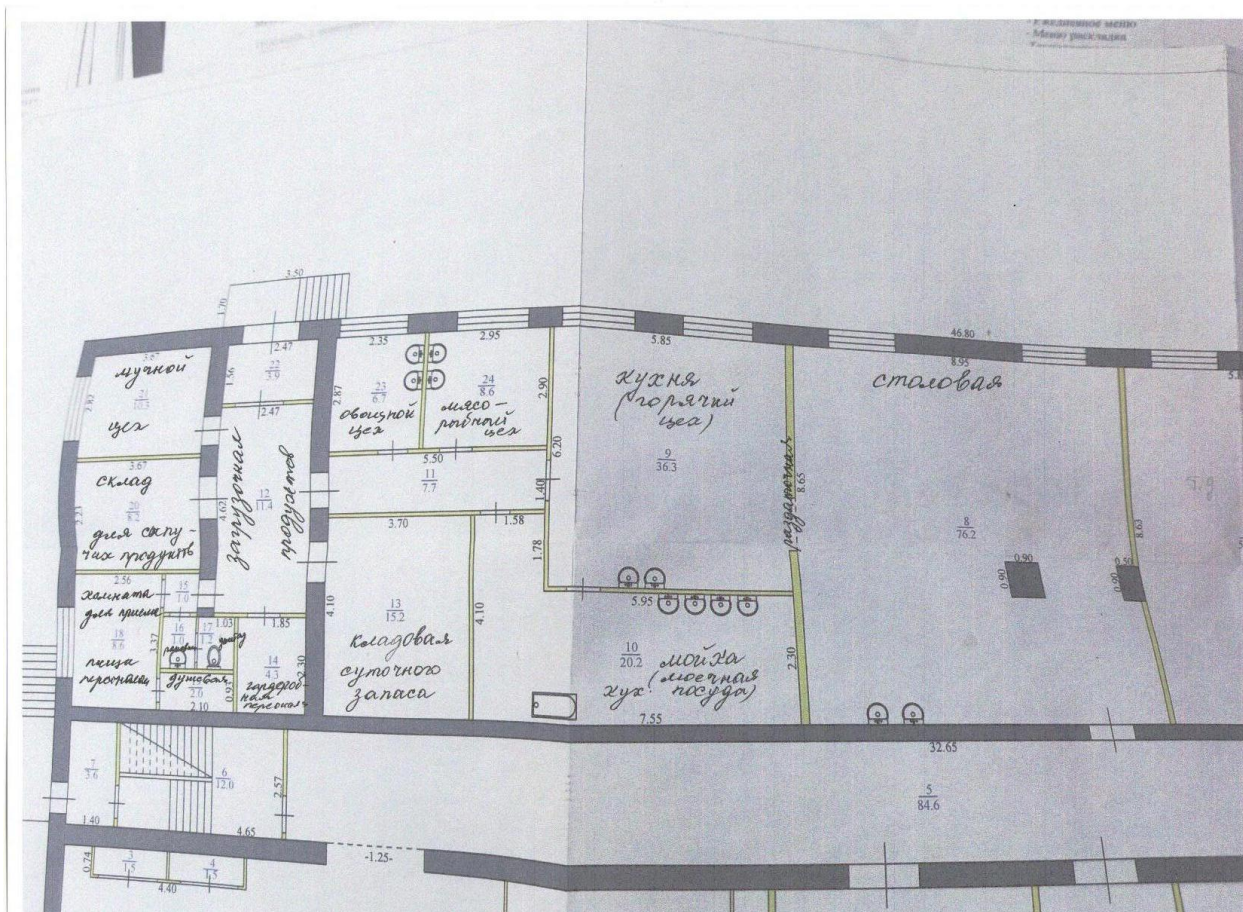
4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	автомобильный
Принадлежность транспорта	- <u>транспорт образовательной организации</u> -транспорт оператора питания -транспорт организации поставщика пищевой продукции -транспорт ИП, предоставляющего пищевую продукцию -арендуемый транспорт
Условия использования транспорта	Специальный для подвоза продуктов

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	(<u>централизованное</u> , собственная скважина, другие ведомственные источники)
Горячее водоснабжение	(<u>централизованное</u> , собственная котельная, водонагреватель, резервное горячее водоснабжение)
Отопление	(<u>централизованное</u> , собственная котельная)
Водоотведение	(<u>централизованное</u> , локальные сооружения, другие)
вентиляция помещений	(естественная, искусственная, <u>комбинированная</u>)

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 сырье	Столовые- на доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения	-	-	-	-
2	Производственные помещения	-	-	-	-
2.1	Овощной цех	-	6,7	-	-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	-	-	-	-
2.3	Мясо-рыбный цех	-	8,6	-	-
2.4	Доготовочный цех	-	-	-	-
2.5	Горячий цех	-	36,3	-	-
2.6	Холодный цех	-	-	-	-

2.7	Мучной цех	-	-	-	-
2.8	Раздаточная	-	8,65	-	-
2.9	Помещение для резки хлеба	-	-	-	-
2.10	Помещение для обработки яиц	-	-	-	-
2.11	Моечная кухонной посуды	-	20,2	-	-
2.12	Моечная столовой посуды	-	8,6	-	-
2.13	Моечная и кладовая тары	-	6,72	-	-
2.14	Производственное помещение буфета-раздаточной	-	-	-	-
2.15	Посудомоечная буфета-раздаточной	-	-	-	-
	Склад для сыпучих продуктов	-	8.2	-	-
	Загрузочная продуктов	-	11.4	-	-
	Кладовая суточного запаса	-	15,2	-	-

8.1 Характеристика технологического оборудования пищеблока

Набор помещений	Наименование оборудования	Кол-во шт.	Дата	Дата подключения	% изношенности
Обеденный зал	Столы обеденные	26	2021	2021	10
	Стулья	10	2008	2008	10
	Танкетки	52	2021	2021	10
	Раковины для мытья рук	4	2015 г 2021 г	2015 г 2021 г	10
	Рукосушители и т.д.	3	2015 г 2021 г	2015 г 2021 г	-
Раздаточная	Мармит 1-х блюд	1	2018г	2018 г	10
	Мармит 2-блюд	1	2018г	2018 г	10
	Мармит для столовых приборов и подносов	-	-	-	-
	Прилавок нейтральный	-	-	-	-
Горячий цех	Плита 6-х конф.	1	2005	-	50
	Плита 4-х конф.с духов.	1	2021	2021	-0
	Котел пищеварочный	2	2017 2018	2017 2018	-0
	Сковорода	1	1995	1995	-60
	Зонт вентиляционный	встроенный	-	-	-

	Пароконвектомат	-	-	-	-
	Водоумягчитель	-	-	-	-
	вентиляция	-	-	-	-
	УКМ	1	-	-	
	или МПР-350-М	1	-	-	-
	Стол�ы производственные	2			
	Тестомес	-	-	-	-
	Весы электронные	-	-	-	-
	Холодильник для проб	1	2013 г	2013 г	50
	Миксер 10-20л	-	-	-	
	Тележка сервировочная	-	-	-	
	Тележка для сбора грязной посуды	-	-	-	-
	Стол для хлеба	1			-
	Хлеборезка	-	-	-	-
	Шкаф или полка для хранения хлеба	1	-	-	-
	Слайсер	-	-	-	-
	Подставки под кухонный инвентарь	6	2019	2019	5
	Полки настенные (размеры соответств. длине стола)	-	-	-	-
Помещение для подогрева пищи	Мойка2-хсекционная	-	-	-	-
	Стол	1	-	-	-
	Шкаф холодильный	1	2013	2013	10
	Овоскоп	-	-	-	-
Мясорыбный цех	Стол	1	-	-	-
	Мойка 1-секц.	-	-	-	-
	Мойка 2-х секц	2	-	-	-
	Стеллаж	1	2021	2021	0
	Мясорубки	1	2021	2021	0
	Весы товарные	2	1981	1981	80
	Шкаф холодильный	1	2018	2018	10
	Полка для разделочных досок	1	-	-	-
Овощной цех	Мойка2-х секц	1	2021	2021	0
	Стол	1	-	-	-
	Полка	1	-	-	-
	Весы товарные	1	-	-	-
	Стеллаж	-	-	-	-
	Картофелечистка	-	-	-	-
Моечная кухонной посуды и инвентаря	Мойка для кухонного инвентаря 2-х секц	2	2021	2021	0
	Полка для крышек	1	-	-	-
	Стеллаж для хранения кух. посуды и инвентаря	3	2019г	2019г	0
Цех для мытья посуды	Стол для сбора отходов	1	2008г	2008г	30
	Стол предмоечный	1	2008г	2008г	30
	Посудомоечная машина	-	-	-	-
	Стол раздаточный	1	-	-	-
	Водоумягчитель	-	-	-	-
	вентиляция	1	-	-	-
	Стеллажи или полки для сушки посуды	12	2018г	2018г	0

	Ванна моечная 4-х секц.	1	-	-	-
	Ванна моечная 3-х секц.	-	-	-	-
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря	Шкаф для уборочного инвентаря	-	-	-	-
Водонагреватель проточный	(Устанавливается на месте входа воды в пищеблок, если входов несколько соответственное их количество)	-	-	-	-
Склад для хранения овощей	Контейнер для хранения и транспортировки овощей	-	-	-	-
	Стеллажи	-	-	-	-
	Подтоварники	5	-	-	-
Склад для сыпучих продуктов	Стеллаж	-	-	-	-
	Подтоварники	9	-	-	-
	Холодильник для хранения молочных продуктов	1	2017	2017	20
Загрузочная продуктов	Подтоварник	-	-	-	-
	Весы товарные	1	-	-	-
Кладовая суточного запаса	Стол	3	-	-	-
	Весы товарные	1	-	-	-
	Загрузочная товара	10	-	-	-
	Подтоварник	1	-	-	-

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

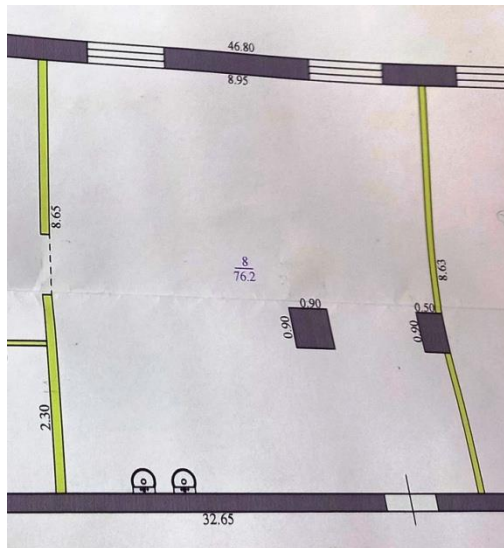
8.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования:

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производительность	дата изготовления	срок службы	сроки профилактического осмотра
1	Тепловое	Электроплита	ПЭП-0,48-ДШ-01	Россия, Краснодарский край	28.06.2020	10 лет	1 раз в год
		КОТЕЛ пищеварочный электрический	КПЭ-00-00ПС	Ярославль	2003 г	12 месяцев	1 раз в год
		Микроволновая печь	MWS-1714	Россия	2012	3 год	1 раз в год
		Мармит Электрический	чМЭП-1Б	Россия	2017	5 лет	1 раз в год

4	Весы	Не имеется	Не имеется	По заявкам	2023	Зав.произв одством	имеется
---	------	------------	------------	------------	------	--------------------	---------

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

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой -, площадь 76,2 м ²			
		количество единиц оборудования	дата его приобретения	процент изношенности оборудования	количество посадочных мест в столовой
1	банкетки	29	2021	10%	108
2	табуретки	10	2014	20%	108
3	столы	26	2021	10%	108
4	Сушители для рук	3	2018	10%	108
5	раковины	4	2021	0%	108



9. Характеристика бытовых помещений

9.1 Характеристика складских помещений пищеблока:

	Перечень помещений	Площадь	Оборудование (в т.ч. холодильное – указать кол-во единиц/год выпуска
1	Склад сыпучих продуктов	8,2	подтоварники-9
2	Склад скоропортящихся продуктов	-	-
3	Овощехранилище	6,7	Подтоварники-5
4	Складские помещения отсутствуют		

9.2. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

Перечень помещений	Площадь	Оборудование
--------------------	---------	--------------

Сан.узел для сотрудников пищеблока	2,2	Унитаз, раковина
Гардеробная персонала	4,3	вешалки
Душевые для сотрудников пищеблока	2	Душевая кабинка
Комната персонала	8,6	Столы, стулья
Комната уборочного инвентаря	1,56	Уборочный инвентарь
Стирка спец. одежды/где, кем, что для этого имеется	Самостоятельно работниками пищеблока	Стиральная машина - 1 Гладильная доска - 1 утюг - 1

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. производством	1	да	Начальное профессиональное	4	30 л. 10 м.	Имеется
2	Технолог	-	-	-	-	-	-
3	Повара	3	Да	Среднее проф. Начал. проф.	3 4	1. 7 л. 2. 14 л. 4 м	Имеется
4	Рабочие кухни (помощники повара)	1	Да	-	Среднее (полное) общее	2 г. 4 м.	Имеется
	Технических работников, рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий/уборщицы	2	Да	-	Среднее (полное) общее	1. 7 л. 3 м. 2. 1 г. 24 м.	Имеется

11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов

12. Перечень нормативных и технологических документов:

Федеральные документы

Федеральный закон от 01.03.2020 N 47-ФЗ « О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов » и статью 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации ».

Постановления Правительства РФ от 26.12.2017 N 1642 (ред. от 11.08.2020) «Об утверждении государственной программы Российской Федерации Развитие образования» и Постановления правительства РФ от 20 июня 2020 г. N 900 (редакция от 11.08.2020) «О внесении изменений в государственную программу Российской Федерации «Развитие образования» (выкопировка)».

Распоряжение Правительства РФ от 12.08.2020 N 2072-р «О выделении бюджетных ассигнований в целях предоставления в 2020 году субсидий из федерального бюджета на организацию бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных и муниципальных образовательных организациях».

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)».

Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации. МР 2.4.0179-20.

Гигиена детей и подростков. Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях. Методические рекомендации. М.Р 2.4.0180-20.

Нормативно-правовые документы по организации горячего питания Чукотского автономного округа

Постановление Правительства ЧАО от 28.12.2020 г. № 595 «Об утверждении методики формирования нормативов финансового обеспечения образовательной деятельности образовательных организаций, входящих в Чукотский (надмуниципальный) образовательный округ,

Постановление Правительства ЧАО от 21.09.2020 г. № 445 «Об утверждении стоимости горячего питания в день на одного обучающегося по программам начального общего образования»

ПРАВИТЕЛЬСТВО ЧУКОТСКОГО АВТОНОМНОГО ОКРУГА РАСПОРЯЖЕНИЕ от 12 августа 2019 года №346-рп г. Анадырь Об утверждении Региональной программы «Организация питания воспитанников и обучающихся образовательных организаций, входящих в Чукотский (надмуниципальный) образовательный округ

ПРАВИТЕЛЬСТВО ЧУКОТСКОГО АВТОНОМНОГО ОКРУГА ПОСТАНОВЛЕНИЕ от 3 сентября 2019 года №421 г. Анадырь Об утверждении Положения об обеспечении бесплатным питанием обучающихся образовательных организаций, входящих в Чукотский (надмуниципальный) образовательный округ

ПРАВИТЕЛЬСТВО ЧУКОТСКОГО АВТОНОМНОГО ОКРУГА ПОСТАНОВЛЕНИЕ от 3 сентября 2019 года №422 г. Анадырь Об утверждении Порядка обеспечения бесплатным двухразовым питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в общеобразовательных организациях

Приказ ДОН 01-21-339 от 31.08.2020 «О Порядке организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в муниципальных образовательных организациях Чукотского автономного округа»

Постановление Правительства ЧАО от 08.04.2019 № 192 «Об утверждении государственной программы «Развитие образования и науки Чукотского автономного округа» (в ред. ПП ЧАО Список изменяющих документов (в ред. Постановлений Правительства Чукотского автономного округа))

Приказ_ДОН_ЧАО 01-21-28 от 22.01.2020 Об организации контроля качества и безопасности питания в ОО ЧАО

Распоряжение Правительства ЧАО от 07.11.2019 г. № 449-рп «О внесении изменений в Распоряжение Правительства Чукотского АО от 12.08.2019 г. № 346-рп»

Распоряжение Правительства ЧАО от 31.01.2020 № 41-рп "Об утверждении Региональной программы «Формирование системы мотивации населения Чукотского автономного округа к здоровому образу жизни, включая здоровое питание и отказ от вредных привычек» на 2021-2022

Распоряжение Правительства ЧАО от 29.06.2020 № 260-рп "Об утверждении Перечня мероприятий («дорожной карты») по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в образовательных организациях Чукотского автономного округа

Методические рекомендации о формах организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в малокомплектных общеобразовательных организациях

Разъяснения о подходах к организации горячего питания в образовательных организациях, переведенных на дистанционное обучение ввиду санитарно-эпидемиологической ситуации

Нормативные документы МБОУ «СОШ села Лорино»

- Примерное двухнедельное меню
- Ежедневное меню
- Меню раскладка
- Технологические карты (ТК)
- Техничко-технологические карты (ТТК) при включении в рацион питания новой кулинарной продукции с пониженным содержанием соли и сахара
- Накопительная ведомость
- График приема пищи,
- Гигиенический журнал (сотрудники)
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
- Ведомость контроля за рационом питания
- Приказ о составе бракеражной комиссии приказ № 319 от 30.08.2020 г.
- График дежурства преподавателей в столовой
- Акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока по организации питания к новому учебному году
- Программа по формированию культуры здорового питания обучающихся МБОУ «СОШ села Лорино», приказ № 291 от 03.09.2020
- Положение об организации питания обучающихся, Приказ № 12 от 09.01.2019 года
- Положение о родительском контроле организации горячего питания обучающихся, приказ № 291 от 03.09.2020 г.
- Положение о порядке доступа законных представителей обучающихся в школьной столовой, приказ № 291 от 03.09.2020 г.
- Программа по формированию культуры здорового питания обучающихся,

приказ № 291 от 03.09.2020 г.

- Положение о бракеражной комиссии, Приказ № 11 от 09.01.2019 года

О создании комиссии по контролю за качеством питания в школе, Приказ № 290 от 03.09.2021 года

- Приказ об организации питания, приказ № 318 от 30.09.2021 г.

- Должностные инструкции персонала пищеблока

- Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП

- Требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы

- Наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания

Приложение

Перечень необходимого оборудования

1. Хлеборезка – 1 шт
2. Овощечистка – 1 шт
3. Посудомоечная машина – 1 шт
4. Тестомес – 1 шт
5. Весы торговые электронные – 1 шт
6. Весы бытовые электронные

Директора школы:

Х.И. Селимов.