

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Основная общеобразовательная школа с. Сиреники»
689273 ЧАО, Провиденский район, с. Сиреники, ул. Мандрикова, 29, тел. (факс)
2-52-37
E-mail: sireniki_school@mail.ru

ПАСПОРТ

пищеблока

Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
«Основная общеобразовательная школа села Сиреники»
наименование образовательной организации

Адрес месторасположения: 689273 Чукотский автономный округ, Провиденский район, село Сиреники, ул. Мандрикова д.29

Телефон 8(427-35) 25-237 эл. почта: sireniki_school@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 Щуцкая Яна Юрьевна, директор школы

Ответственный за питание обучающихся Шараева Татьяна Дмитриевна, Заместитель директора по ВР

Численность работников пищеблока 5 чел.

Количество детей по классам:

№ п/п	Класс	Количество обучающихся	Классный руководитель
1	1	3	Бороздина Р.И.
2	1 (подготовительный)	1	Калдар-оол К.К.
3	3	8	Шараева Т.Д.
4	4	6	Сурусманова А.В.
5	5	6	Тарасенко Е.Э.
6	7	5	Петрова А.Н.
7	8	8	Черезов А.А.
8	9	6	Олейникова Т.А.
9	1-ая и 2-ая младшая группа,	9	Тарасенко Я.С.
10	Средняя – подготовительная к школе группа	7	Намруева Т.С.

Количество посадочных мест 48 человек в 1 смену

Площадь обеденного зала 70,7 м²

2. Охват горячим питанием воспитанников ЛОП

2.2 Охват двухразовым горячим питанием школы

№ п/п	Контингент обучающихся по школе	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием	
			Количество, чел.	% от числа обучающихся
1	Обучающиеся	43	43	100%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	43	43	100%
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0

2.3. Охват четырёхразовым горячим питанием детского сада

№ п/п	Контингент воспитанников по детскому саду	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием	
			Количество, чел.	% от числа обучающихся
1	Воспитанники детского сада	16	16	100%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	16	16	100%
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0

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

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

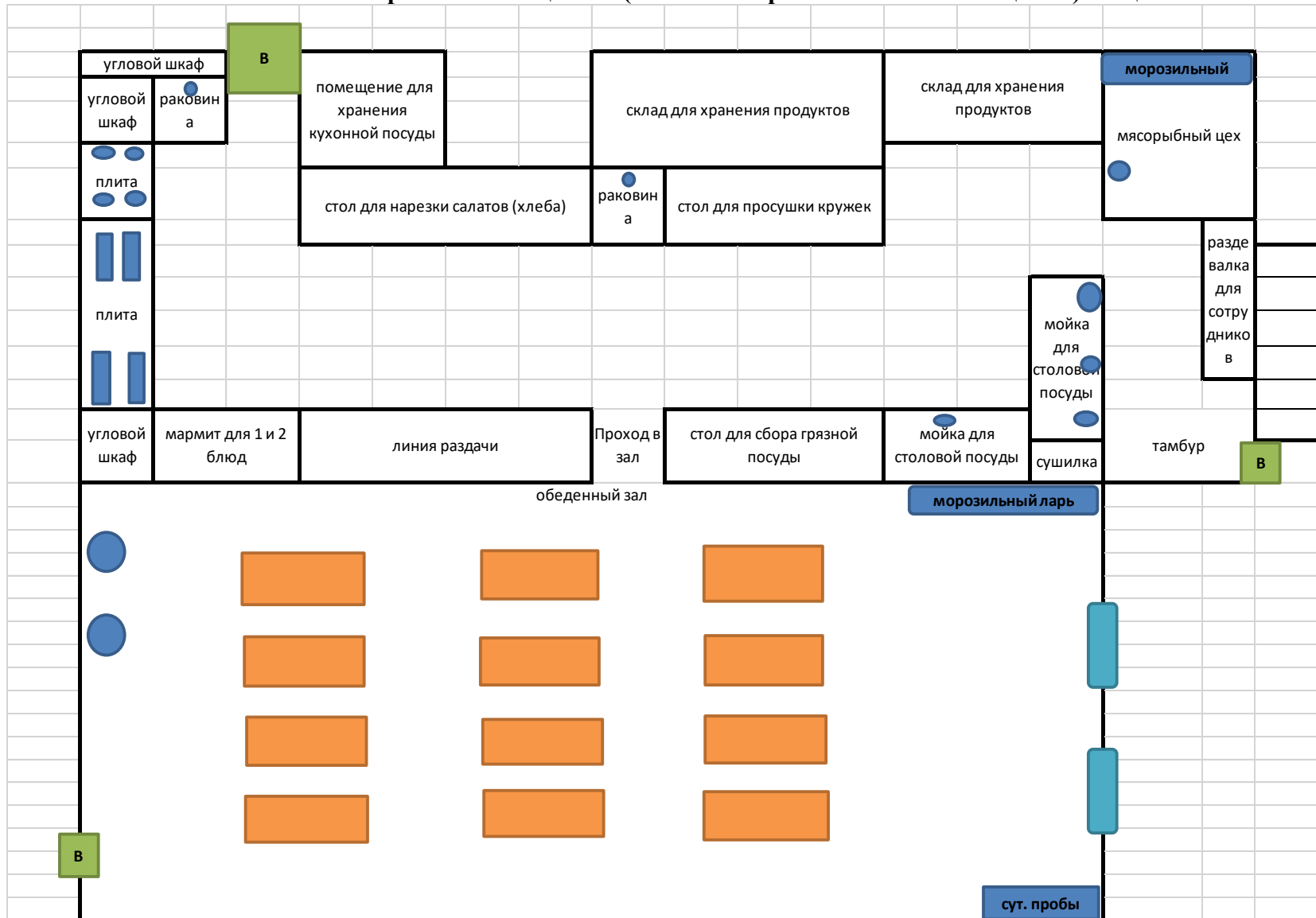
4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	Не требуется
Принадлежность транспорта	-транспорт образовательной организации -транспорт оператора питания -транспорт организации поставщика пищевой продукции -транспорт ИП, предоставляющего пищевую продукцию -арендуемый транспорт
Условия использования транспорта	

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	(централизованное, собственная скважина, <u>другие ведомственные источники</u>)
Горячее водоснабжение	(централизованное, собственная котельная, <u>водонагреватель</u> , 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 на сырье	Столовые- доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения	-	10 м ²	-	
2	Производственные помещения	-	2,5 м ²	-	
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	-	-	-	-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	-	-	-	-
2.3	Мясо-рыбный цех	-	12 м ²	-	-
2.4	Доготовочный цех	-	-	-	-
2.5	Горячий цех	-	6 м ²		-
2.6	Холодный цех	-	-		-
2.7	Мучной цех	-	-	-	-
2.8	Раздаточная	-	2,5 м ²		
2.9	Помещение для резки хлеба	-	-	-	-
2.10	Помещение для обработки яиц	-	-	-	--
2.11	Моечная кухонной посуды		3,5 м ²		-
2.12	Моечная столовой посуды	-	-	-	-
2.13	Моечная и кладовая тары	-	-	-	--
2.14	Производственное помещение буфета-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 его выпуска	даты начала его эксплуатации	процента изношенности оборудования
1	Обеденный зал	Столы обеденные	12	2004	2004	0%
		Табуретки	48	2004	2004	0%
		Раковины для мытья рук	2	2004	2004	0%
		Электросушилки для рук	2	2016	2018	25%
		Холодильник для суточных проб DAEVVO	1	2008	2008	50%
		Рециркулятор	2	2017	2018	0%
		Стенд «Меню»	1	2017	2017	0 %
		Стенд «Информация»	1	2017	2017	0 %
		Морозильный ларь «INAL FROST) (мясные заготовки)	1	2019	2022	0 %
		Емкость для одноразовых стаканчиков	1	2022	2022	0 %
		Емкость для кипячёной воды	1	2022	2022	0 %
	Холодильник «Индезит»	1	сломан			
2	Линия раздачи	Мармит 1-х блюд	1	2004	2004	0%
		Мармит 2-х блюд	1	2004	2004	0%
		Термошуп	1	2020	2021	0%
		Мерная тара	6	2020	2021	0%
		Тарелки глубокие (для	70	2022	2024	0%

		первого блюда)				
		Тарелки мелкие (второго блюда)	70	2022	2024	0%
		Тарелки для салатов	70	2022	2024	0%
		Кружки (третьего блюда)	70	2022	2024	0%
		Столовые ложки	70	2022	2024	0%
		Десертные ложки	70	2022	2024	0%
		Вилки	70	2022	2024	0%
		Десертные ножи	70	2022	2024	0%
3	Горячий цех	Плита производственн ая 4-х конфорочная Abat	1	2017	2019	0%
		Плита электрическая 4- конфорочная Веко	1	2017	2019	0%
		Котёл пищеварочный 10 л.	8	2018	2018	0%
		Сковороды	4	2018	2018	5%
		Блинница	2	2021	2021	5%
		Зонт вентиляционны й	1	2004	2004	0%
		Столы производственн ые	2	2004	2004	0%
		Весы электронные хозяйственные	1	2021	2021	0%
		Миксер	2	2021	2021	0%
		Тележка сервировочная	2	2004	2004	0%
		Тележка для сбора грязной посуды	1	2004	2004	0%
		Стол для нарезки хлеба	1	2004	2004	0%
		Подставки под кухонный инвентарь	2	2004	2004	0%
		Шкафы	6	2004	2004	0%

		настенные				
4	Мясорыбный цех	Стол	1	2004	2004	0%
		Мойка 1 секц.	1	2004	2004	0%
		Подставка под кухонный инвентарь	1	2004	2004	0%
		Мясорубка электрическая	1	2019	2020	0%
		Морозильный ларь Бирюса	1	2008	2008	50%
		Полка для разделочных досок	1	2004	2004	0%
		Рециркулятор настенный	1	2017	2018	0%
		5	Секция для мытья посуды	Мойка 3 - х секц.	1	2004
Мойка 1 – секц.	1			2004	2004	0%
Полка для крышек	1			2004	2004	0%
Полка для просушки кастрюль	1			2004	2004	0%
Стелаж для сушки посуды	1			2004	2004	0%
Стол для грязной посуды	1			2004	2004	0%
6	Склад для хранения продуктов			Морозильная камера ARDO (рыба)	1	2016
		Морозильная камера Derbu EK 46 (мясо)	2	2006	2007	50 %
		Холодильник «Leran»	1	2022	2024	0%
		Стелаж для хранения продуктов	3	2004	2004	0%
		Баки для сыпучих	15	2017	2017	0%
		Контейнеры для хранения и транспортировки и овощей	2	2019	2020	0%
		Весы бытовые	1	2004	2004	0%
		Измеритель влажности воздуха	1	2021	2021	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	Мармит для первых и вторых блюд МТ1-1 с прилавком для раздачи готовых блюд	Сохранение в горячем состоянии блюд в наплитной посуде	нет	10 л.	2004	5 лет	нет
2	Плита производственная электрическая 4 - конфорочная	Приготовление пищи	Abat	Мощность конфорки 3 Квт	2017	5 лет	нет
3	Плита электрическая 4 - конфорочная	Приготовление пищи	Веко	Мощность конфорки 3 Квт	2017	5 лет	нет
Механическое							
1	Мясорубка	Для измельчения мяса и рыбы на фарш	Moulinex	1200 Вт	2019	5 лет	нет
2	Миксер	Для взбивания яиц	Ладомир	400 Вт	2019	3 года	нет
Холодильное							
1	Морозильный ларь	Заморозка и хранение продуктов	ЛН 500	485 л.	2019	3 года	нет
2	Морозильная камера	Заморозка и хранение продуктов	Бирюса	110 л.	2008	3 года	нет
3	Морозильная камера	Заморозка и хранение продуктов	ARDO	116 л.	2016	3 года	нет
4	Холодильник	Заморозка и хранение продуктов	Leran	50 л.	2022	3 года	нет

5	Холодильник	Заморозка и хранение продуктов	DAEVV O	61 л.	2008	3 года	нет
6	Морозильная камера	Заморозка и хранение продуктов	Derbu EK 46	355 л.	2006	3 года	нет
Весоизмерительное							
1	Весы бытовые электронные	Для определения массы взвешиваемых продуктов	Leran	Предел взвешивания - 5 кг	2021	3 года	нет
2	Весы бытовые обычные	Для определения массы взвешиваемых продуктов	Мосвка (МИДЛ)	Предел взвешивания - 30 кг	2004	7 лет	нет

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	Мармит для первых и вторых блюд МТ1-1 с прилавком для раздачи готовых блюд	Не имеется	Не имеется	Не проводился	Не планируется	Заведующий хозяйством	ежедневно
2	Плита производственная электрическая 4 - конфорочная	Не имеется	Не имеется	Не проводился	2025	Заведующий хозяйством	ежедневно

3	Плита электрическая 4 - конфорочная	Не имеется	Не имеется	Не проводился	2025	Заведующий хозяйством	ежедневно
Механическое							
1	Мясорубка	Не имеется	Не имеется	Не проводился	2025	Заведующий хозяйством	По мере использования
2	Миксер	Не имеется	Не имеется	Не проводился	2025	Заведующий хозяйством	По мере использования
Холодильное							
1	Морозильный ларь ЛН 500	Не имеется	Не имеется	Не проводился	2028	Заведующий хозяйством	1 раз в неделю
2	Морозильная камера Бирюса	Не имеется	Не имеется	Не проводился	2028	Заведующий хозяйством	1 раз в неделю
3	Морозильная камера ARDO	Не имеется	Не имеется	Не проводился	2028	Заведующий хозяйством	1 раз в неделю
4	Холодильник Leran	Не имеется	Не имеется	Не проводился	2028	Заведующий хозяйством	1 раз в неделю
5	Холодильник DAEVVO	Не имеется	Не имеется	Не проводился	2028	Заведующий хозяйством	1 раз в неделю
6	Морозильная камера Derbu EK 46	Не имеется	Не имеется	Не проводился	2028	Заведующий хозяйством	1 раз в неделю
Весозмерительное							
1	Весы бытовые электронные	Не имеется	Не имеется	Не проводился	2023	Заведующий хозяйством	По мере использования
2	Весы бытовые обычные	Не имеется	Не имеется	Не проводился	2023	Заведующий хозяйством	По мере использования

						М	
--	--	--	--	--	--	---	--

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

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой -, площадь 70,7 М ²			
		количество единиц оборудования	дата его приобретения	процент изношенности оборудования	количество посадочных мест в столовой
1	Столы обеденные	12	2004	0%	48
2	Табуретки	48	2004	0%	48
3	Раковины для мытья рук	2	2004	0%	48
4	Электросушилка для рук	2	2016	0%	48

9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь 16,6 М ²
		Количество единиц оборудования для бытовых целей
1	Сан.узел для сотрудников пищеблока совместный с сотрудниками школы	1 шт, - 3,2 М ² 1 унитаз, 1 раковина для мытья рук, 1 электросушилка для рук
2	Гардеробная персонала пищеблока	1 шт. - 3,2 М ² 4 шкафчика для хранения личных вещей
	Прачечная для стирки спец. одежды	1 шт. - 7,0 М ² 1 стиральная машинка 1 гладильная доска 1 утюг
	Помещение для уборочного инвентаря	1 шт. - 3,2 М ² 1 шкаф для хранения инвентаря 1 швабра и 1 ведро для уборки обеденного зала, 1 швабра и 1 ведро для уборки кухонного помещения

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	-	-	-	-	-	-
2	Технолог	-	-	-	-	-	-
3	Повара	3	3	Средне -	2	имеется	имеется

				профессиональное образование			
4	Рабочие кухни (помощники повара)	1	1	Среднее образование	-	1 год	Имеется
5.	Заведующий складом	0,5	1	Средне - профессиональное образование	-	имеется	имеется

11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов

- самообслуживание
- шведский стол
- меню по выбору

12. Перечень нормативных и технологических документов:

№	Наименование	Наличие
1	Примерное двухнедельное меню	Приказ № 173-о.д. от 25.08.2023 г
2	Ежедневное меню	имеется
3	Меню раскладка	имеется
4	Технологические карты	Приказ № 08-о.д от 09.01.2018 г
5	Накопительная ведомость	имеется
6	График приема пищи	имеется
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 № 122- о.д от 25.08.2025 г.
15	График дежурства преподавателей в столовой	имеется
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	Приказ № 296-о.д от 12.12. 2017 г.

19	Положение о бракеражной комиссии	Приказ № 296-о.д от 12.12. 2017 г
20	Приказ об организации питания	Приказ № 119-о.д от 25.08. 2025 г
21	Должностные инструкции персонала пищеблока	имеются
22	Программа производственного контроля с применением ХАССП	Приказ № 01а-о.д от 09.01.2018 г.
23	Требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы	имеется
24	Наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания	имеется

Директор МБОУ «ООШ с. Сиреники»

Я.Ю. Щуцкая