

Приказ
№ 01-05/110/1-од

от 23.08.2023

с. Уэлькаль

**Об утверждении Паспорта пищеблока
и Программы производственного контроля**

В целях организации полноценного и сбалансированного питания обучающихся, сопровождения его документацией, соответствующей нормативно-правовой базе, действующей на территории Российской Федерации в отношении организации питания обучающихся образовательных организаций в соответствии с Региональной программой «Организация питания воспитанников и обучающихся образовательных организаций, входящих в Чукотский (надмуниципальный) образовательный округ, на 2019-2024 годы» и Региональным стандартом питания.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить Паспорт пищеблока МБОУ «ЦО с. Уэлькаль» согласно приложению 1 к настоящему приказу.
2. Утвердить Программу производственного контроля на 2023-2024 учебный год согласно приложению 2 к настоящему приказу.
3. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на Лейта Р.Ю., заместителя директора по учебно-методической, воспитательной работе.

Директор

Н.В. Козловская

**ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА
МУНИЦИПАЛЬНОГО БЮДЖЕТНОГО
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
«ЦЕНТР ОБРАЗОВАНИЯ СЕЛА УЭЛЬКАЛЬ ИМЕНИ ПЕРВОЙ
КРАСНОЗНАМЁННОЙ ПЕРЕГОНОЧНОЙ АВИАДИВИЗИИ»**

Адрес месторасположения:

689210, Чукотский автономный округ, Иультинский район, с. Уэлькаль, ул. Вальгиргина, 1

Телефон 8 (42734) 5-33-33

Электронная почта: schooluelkal@mail.ru

Уэлькаль
2023

Содержание

№ п/п	Название раздела	Страница
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	3-4
3	Модель предоставления услуги питания:	4
4	Использование транспорта для перевозки пищевой продукции	4
5	Инженерное обеспечение пищеблока - водоснабжение - горячее водоснабжение - отопление - водоотведение - вентиляция помещений	4
6	Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока	5
7	Материально-техническое оснащение пищеблока	6-7
8	Характеристика помещения и оборудования	7-10
9	Характеристика помещения и оборудования столовой	11
10	Штатное расписание работников пищеблока	11
11	Форма организации питания обучающихся	11
12	Перечень нормативных и технологических документов	12-14
13	Приложение к паспорту пищеблока	15

1. Общие сведения об образовательной организации

Руководитель образовательной организации: Козловская Надежда Васильевна.

Ответственный за питание обучающихся: Лейта Римма Юрьевна, заместитель директора по учебно-методической, воспитательной работе.

Численность обучающихся по возрастным группам:

от 1 года до 3 лет – 2 человека;

3-7 лет – 8 человек;

7-11 лет – 8 человек;

12 лет и старше – 11 человек

в том числе численность льготной категории обучающихся – 29 человека

Количество посадочных мест - 60

Площадь обеденного зала – 66,2 м²

Численность педагогического коллектива: 10 человек

Количество классов по уровням образования: 9

Количество посадочных мест 60

Площадь обеденного зала 66,2 кв.м.

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	1	1	1
2	2 класс	1	3	3
3	3 класс	1	3	3
4	4 класс	1	1	1
5	5 класс	1	2	2
6	6 класс	1	3	3
7	7 класс	1	3	3
8	8 класс	0	0	0
9	9 класс	1	3	3

2. Состояние уровня охвата 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 5-9 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	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	8	8	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	8	8	100
2	Учащиеся 5-9 классов	11	11	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	11	11	100
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
3	Учащиеся 9-11 классов	0	0	0
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	19	19	100
	в том числе льготных категорий	19	19	100

3. Модель предоставления услуги питания

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	---

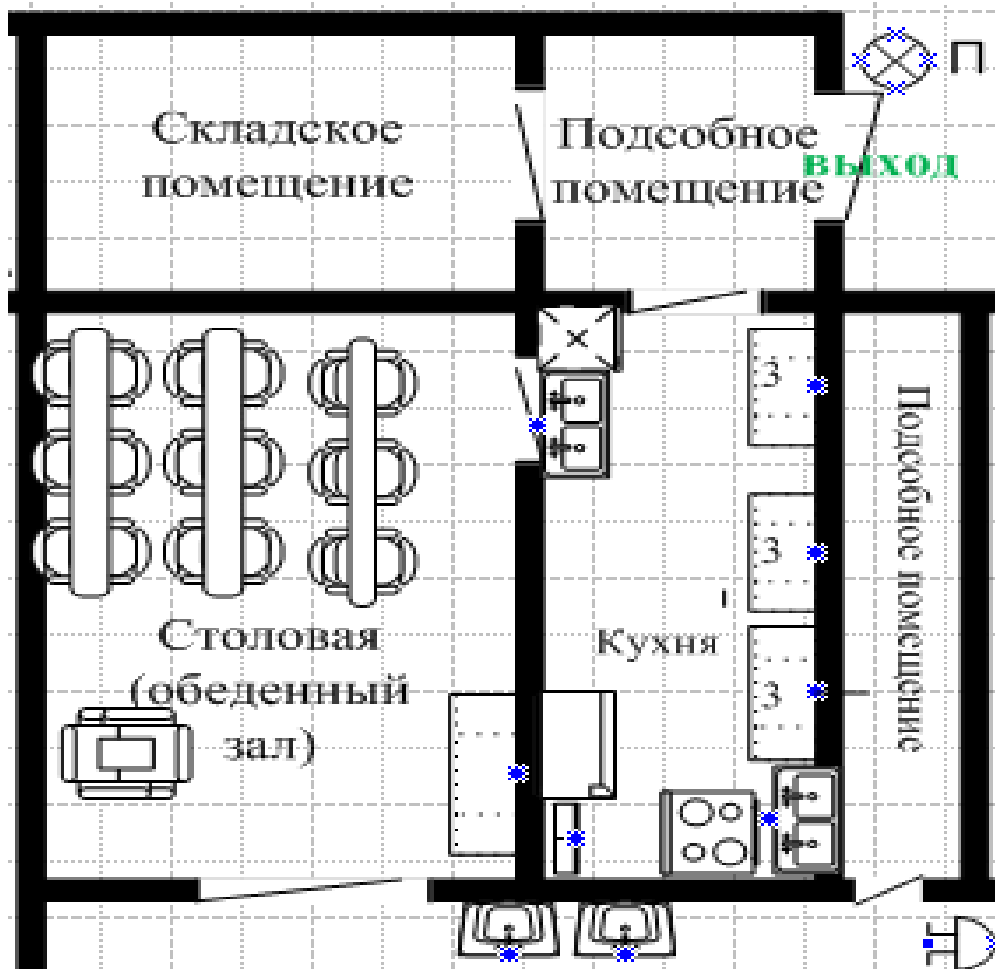
4. Использование транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	-
Принадлежность транспорта	Специализированный транспорт поставщиков продуктов питания
Условия использования транспорта	Доставка продуктов по предварительной заявке

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	централизованное
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 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		32		
2	Производственные помещения		33,9		
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)		3		-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)				-
2.3	Мясо-рыбный цех		3	-	-
2.4	Доготовочный цех	-	-		-
2.5	Горячий цех		21,9		-
2.6	Холодный цех				-
2.7	Мучной цех			-	-
2.8	Раздаточная				
2.9	Помещение для резки хлеба			-	-
2.10	Помещение для обработки яиц			-	-
2.11	Моечная кухонной посуды		3		-
2.12	Моечная столовой посуды		3		-
2.13	Моечная и кладовая тары				--
2.14	Производственное помещение буфета-раздаточной	-	-	-	
2.15	Посудомоечная буфета-раздаточной	-	-	-	

3	Комната для приема пищи (персонал)				
---	------------------------------------	--	--	--	--

8. Характеристика помещения и оборудования

8.1 Характеристика технологического оборудования пищеблока

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Характеристика оборудования				
		Наименование оборудования	Кол-во	Год выпуска	Дата начала эксплуатации	% изношенности
1	Раздаточная	Весы электронные	1	2018	25.09.2018	30
		Стеллаж для хранения столовой посуды	1	2002	10.12.2002	50
		Холодильник Daewoo FR-147 для хранения суточной пробы	1	2020	01.12.2020	0
2	Горячий цех	Электроплита 4-х конфорочная	1	2013	31.08.2013	70
		Шкаф жарочный электрический	1	2013	31.08.2013	70
		Приточно-вытяжная вентиляция	1	2002	10.12.2002	50
		Стол	2	2015	01.10.2015	50
3	Доготовочный цех	Шкаф для хлеба	1	2020	31.08.2020	0
4	Овощной цех	Овощерезка	1	2015	30.12.2015	100
		Мясорубка МИМ-80	1	2012	25.08.2015	50
5	Мясо-рыбный цех	Мясорубка	2	2012	25.08.2015	50
		Ванна секционная моечная	1	2002	10.12.2002	50
		Ванна секционная моечная	1	2002	10.12.2002	50
		Стол разделочный	1	2015	01.10.2015	50
6	Моечная кухонной посуды	Машина посудомоечная BOSCH SMS 24AWOO R	1	2020	08.02.2020	0
		Сушка для посуды	1	2002	10.12.2002	50
		Стеллаж для кухонной посуды и инвентаря	2	2002	10.12.2002	50
		Мойка для кухонного инвентаря	1	2002	10.12.2002	50
		Мойка 3-х секционная для столового инвентаря	1	2002	10.12.2002	50
7	Моечная столовой посуды	Сушка для посуды	1	2002	10.12.2002	50
		Стол предмоечный	1	2002	10.12.2002	50
		Стеллаж для столовой посуды	1	2002	10.12.2002	50
8	Складские помещения	Подтоварники, стеллажи	10	2002	10.12.2002	50
		Весы электронные	1	2018	25.09.2018	30
		Ларь морозильный	5	2020	31.08.2020	0

8.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		Назначение	Марка	Производительность	Год выпуска	Срок службы	Сроки профилактического осмотра
Тепловое							
1	Электроплита 4-х конфорочная	Для приготовления пищи в наплитной посуде, для жарки и запекания	Кауман	Мощность конфорки 2 кВт	2022	10 лет	1 раз в год
2	Шкаф жарочный	Для жарки, выпечки и запекания	Кауман	Мощность 4,8 кВт	2022	10 лет	1 раз в год
Механическое							
1	Овощерезка	Для нарезания сырых овощей, шинковки капусты	ФЕЯ	Мощность 0,3 кВт	2020	8 лет	1 раз в год
2	Мясорубка	Для измельчения мяса	МИМ-80	Мощность 0,81 кВт	2018	8 лет	1 раз в год
3	Мясорубка	Для измельчения рыбы	МИМ-80	Мощность 0,81 кВт	2018	8 лет	1 раз в год
4	Машина посудомоечная	Для мытья столовой посуды	BOSCH SMS 24AWO OR	Мощность 2,4 кВт	2020	10 лет	1 раз в год
Холодильное							
1	Холодильник	Для хранения суточной пробы	beko	Объем составляет 180 литров	2023	12 лет	1 раз в год
2	Холодильник	Для хранения гастрономии	Bosch-KG	Объем составляет 240 литров	2018	12 лет	1 раз в год
3	Холодильник	Для кратковременного хранения предварительно охлажденных пищевых продуктов	Stinol	Объем составляет 180 литров	2015	12 лет	1 раз в год
4	Морозильная камера	Для охлаждения	Бирюса	Объем морозильной	2012	12 лет	1 раз в год

		и длительного хранения продуктов		камеры 120 л			
5	Морозильный ларь	Для охлаждения и длительного хранения продуктов	DEXP CF-D300KOW	Объем морозильной камеры 420 л	2019	12 лет	1 раз в год
6	Морозильный ларь	Для охлаждения и длительного хранения продуктов	Zarget ZCF 335EW	Объем морозильной камеры 420 л	2018	12 лет	1 раз в год
7	Морозильный ларь	Для кратковременного хранения предварительно охлажденных пищевых продуктов	Zarget ZCF 622W	Объем составляет 320 литров	2020	12 лет	1 раз в год
8	Морозильный ларь	Для охлаждения и длительного хранения продуктов	МЛК-800 с гл.крышкой	Объем составляет 800 литров	2021	12 лет	1 раз в год
Весозмерительное							
1	Весы настольные электронные	Для определения массы взвешиваемых блюд	CAS SW-10	Наибольший предел взвешивания (весовая группа): 0-10 кг	2018	7 лет	1 раз в год
2	Весы электронные (напольные торговые)	Для определения массы взвешиваемых продуктов, сырья	ТВ-М-300-2-А1(А3.Т1.Т3.)	Наибольший предел взвешивания (весовая группа): 0-150 кг	2018	7 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	Проведение ремонта	План приобретения нового	Ответственный за состояние	График санитарной обработки оборудования

			ение метрологичес ких работ		и замена старог о оборуд овани я	оборудо вания	
Тепловое							
1	Электроплита 4-х конфорочная	не имеется	нет	замена комфорок	2032	заведующ ий хозяйство м	ежедневно
2	Шкаф жарочный	не имеется	нет	не проводился	2032	заведую щий хозяйство м	ежедневно
Механическое							
1	Овощерезка	не имеется	нет	не проводился	2024	заведую щий хозяйств ом	ежедневно
2	Мясорубка	не имеется	нет	не проводился	2024	заведую щий хозяйств ом	ежедневно
3	Мясорубка	не имеется	нет	не проводился	2024	заведую щий хозяйств ом	ежедневно
4	Машина посудомоечная	не имеется	нет	не проводился	2025	заведую щий хозяйств ом	ежедневно
Холодильное							
1	Холодильники	не имеется	нет	не проводился	2024	заведую щий хозяйств ом	ежедневно
2	Морозильные лари	не имеется	нет	не проводился	2030	заведую щий хозяйств ом	ежедневно
Весозмерительное							
1	Весы настольные электронные	не имеется	нет	не проводился	2025	заведую щий хозяйств ом	ежедневно
4	Весы электронные (напольные торговые)	не имеется	нет	не проводился	2025	заведую щий хозяйств ом	ежедневно

9. Характеристика помещения и оборудования столовой

9.1. Характеристика оборудования столовой (обеденный зал)

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой -, площадь М ²			
		Количество единиц оборудования	Дата его приобретения	% изношенности оборудования	Количество посадочных мест в столовой
1	Стол обеденный	10	2002	60	60
2	Стул	60	2002	60	
3	Кулер	2	2023	0	
4	Раковины для мытья рук	2	2002	60	
5	Электрополотенце для рук	2	2023	0	

9.2. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Площадь (м ²)	Оборудование
1	Помещение для хранения уборочного инвентаря	1,5	Уборочный инвентарь

10. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика персонала столовой					
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Заведующий складом	1	100%	Среднее специальное (бухгалтер)		16	имеется
2	Повар	1	100%	Высшее (экономист), удостоверение «Повар детского питания»		3	имеется
3	Повар	1	100%	Начальное-профессиональное «Повар 4 разряда»		2	имеется
4	Кухонный рабочий	1	100%	Начальное-профессиональное «Кондитер 3 разряда»		1	имеется
5	Уборщик СП	1	100%	Среднее общее		16	имеется

11.Форма организации питания обучающихся

Предварительное накрытие столов

12. Перечень нормативных и технологических документов:

Федеральный уровень

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

Методические рекомендации МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»

Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»

Методические рекомендации МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020).

СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

Региональный уровень

Постановление Правительства Чукотского автономного округа от 30.11.2021 № 489 «Об утверждении методики формирования нормативов финансового обеспечения образовательной деятельности образовательных организаций, входящих в Чукотский (надмуниципальный) образовательный округ, на 2022 год и на плановый период 2023 и 2024 годов»

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

Постановление Правительства Чукотского автономного округа от 26.12.2018 № 450 (ред. от 06.11.2019) «Об утверждении Методики формирования нормативов финансового обеспечения образовательной деятельности образовательных организаций, входящих в Чукотский (надмуниципальный) образовательный округ».

Постановление Правительства Чукотского автономного округа от 03.09.2019 № 421 «Об утверждении Положения об обеспечении бесплатным питанием обучающихся образовательных организаций, входящих в Чукотский (надмуниципальный) образовательный округ».

Постановление Правительства Чукотского АО от 03.09.2019 № 422 «Об утверждении Порядка обеспечения бесплатным двухразовым питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в общеобразовательных организациях, входящих в Чукотский (надмуниципальный) образовательный округ"

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

Постановление Правительства ЧАО от 08.04.2019 № 192 «Об утверждении государственной программы «Развитие образования и науки Чукотского автономного округа».

Распоряжение Правительства Чукотского автономного округа от 12.08.2019 № 346-рп «Об утверждении Региональной программы «Организация питания воспитанников и обучающихся образовательных организаций, входящих в Чукотский (надмуниципальный) образовательный округ».

Распоряжение Правительства Чукотского автономного округа 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 2021-2024 годы.

Распоряжение Правительства Чукотского автономного округа 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, обеспечивающих охват 100 процентов от числа таких обучающихся»

Приказ Департамента образования и науки Чукотского автономного округа от 22.01.2020 №01-21/028 «Об организации контроля качества и безопасности питания в образовательных организациях Чукотского автономного округа».

Приказ Департамента образования и науки Чукотского автономного округа от 31.08.2020 № 01-21/339 «О Порядке организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в муниципальных 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.

Муниципальный уровень

Приказ Управления социальной политики ГО Эгвекинот от 03.04.2020 № 102-од «Об утверждении порядка предоставления бесплатного двухразового питания обучающимся с ограниченными возможностями здоровья и обучающимся, относящимся к социально-незащищенным категориям»

Приказ Управления социальной политики ГО Эгвекинот от 21.08.2020 № 191-од «Об организации контроля качества и безопасности питания в образовательных организациях ГО Эгвекинот»

Школьный уровень

1. Меню приготавливаемых блюд на 2023-2024 учебный год для организации питания детей возрастных категорий от 7 до 11 лет МБОУ «ЦО с. Уэлькаль» /приказ МБОУ «ЦО с. Уэлькаль» от 22.08.2023 № 01-05/110-од.
2. Меню приготавливаемых блюд на 2023-2024 учебный год (весеннее - летний сезон) для организации питания детей возрастных категорий от 12 лет и старше МБОУ «ЦО с. Уэлькаль» /приказ МБОУ «ЦО с. Уэлькаль» от 22.08.2023 № 01-05/110-од.
3. Ежедневное меню.
4. Меню раскладка.
5. График приема пищи обучающимися.
6. График дежурства преподавателей в столовой.
7. Технологические карты.
8. Ведомость контроля за рационом питания.
9. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции.
10. Журнал бракеража готовой пищевой продукции.
11. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях.
12. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
13. Гигиенический журнал (сотрудники).
14. График приема пищи.
15. Приказ «Об утверждении составов бракеражных комиссий на 2023 - 2024 учебный год».
16. Приказ «Об организации контроля качества и безопасности питания в организации»;
17. Приказ «Об организации питания».
18. Приказ «Об утверждении состава общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся и воспитанников».
19. Положение о столовой.

20. Положение о бракеражной комиссии.
21. Положение об организации горячего питания обучающихся.
22. Положение о порядке организации питания сотрудников.
23. Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания.
24. Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся, а также доступа комиссии и родителей (законных представителей) обучающихся в помещения для приёма пищи.
25. Программа по формированию культуры здорового питания обучающихся.
26. Программа производственного контроля.
27. Экспертное заключение Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по оценке рациона питания.
28. Акты проверки школьной столовой общественной комиссией по контролю за организацией и качеством питания.
29. Должностные инструкции персонала пищеблока.
30. Положение об организации питания (ХАССП).
31. Ведомость контроля за рационом питания.
32. Список запрещённых продуктов питания.
33. Список замены продуктов.
34. Минимальный суточный набор продуктов.
35. График кратности приёмов пищи.
36. Графики генеральной уборки.
37. Инструкции по обработке сырья.
38. График закладки продуктов.
39. График выдачи готовых блюд.
40. Наличие оформленных стендов о здоровом и правильном питании.

**Перечень
необходимого оборудования**

1. Мармит первых и вторых блюд двухсекционный – 1 шт.
2. Хлеборезка – 1 шт.
3. Овощерезка электрическая профессиональная – 1 шт.
4. Картофелечистка – 1 шт.
5. Блендер - 1 шт.