**ПАСПОРТ** **ПИЩЕБЛОКА**

Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 1 города Анадыря»

**Адрес месторасположения:**

ул. Мира, д. 15, город Анадырь, Чукотский автономный округ, 689000

Телефон 2-62-07, эл почта: Sh1\_anadyr@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

- столовая на сырье

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

**Общие сведения об образовательной организации, указываются следующая информация:**

Руководитель образовательной организации Бойцова Ольга Анатольевна

Ответственный за питание обучающихся Гасанова Лариса Викторовна

Численность педагогического коллектива 64 человека

Количество классов по уровням образования – 45, из них:

- начальные классы – 269 учеников,

- среднее звено – 326 учеников,

- старшее звено – 408 учеников

Количество посадочных мест 190

Площадь обеденного зала 199,1 кв.м.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п\п | Классы | Количество классов | Численность  обучающихся,  всего чел. | В том числе льготной категории, чел. |
| 1 | 1 класс | 3 | 68 | 11 |
| 2 | 2 класс | 2 | 50 | 12 |
| 3 | 3 класс | 3 | 74 | 20 |
| 4 | 4 классов | 3 | 77 | 23 |
| 5 | 5 классов | 3 | 83 | 17 |
| 6 | 6 классов | 3 | 75 | 20 |
| 7 | 7 классов | 4 | 99 | 22 |
| 8 | 8 классов | 3 | 69 | 11 |
| 9 | 9 классов | 9 | 213 | 32 |
| 10 | 10 классов | 6 | 99 | 20 |
| 11 | 11 классов | 6 | 96 | 17 |

**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 | 269 | 269 | 100 |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 66 | 66 | 100 |
| 2 | Учащиеся 5-8 классов | 326 | 326 | 100 |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 70 | 70 | 100 |
|  | в т.ч. за родительскую плату | 0 | 0 | 0 |
| 3 | Учащиеся 9-11 классов | 408 | 408 | 100 |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 69 | 69 | 100 |
|  | в т.ч. за родительскую плату | 0 | 0 | 0 |
|  | Общее количество учащихся всех возрастных групп | 1003 | 1003 | 100 |
|  | в том числе льготных категорий | 205 | 205 | 100 |

**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 | 269 | 66 | 25 |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 66 | 66 | 100 |
| 2 | Учащиеся 5-8 классов | 326 | 70 | 21 |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 70 | 70 | 100 |
|  | в т.ч. за родительскую плату | 0 | 0 | 0 |
| 3 | Учащиеся 9-11 классов | 408 | 69 | 17 |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 69 | 69 | 100 |
|  | в т.ч. за родительскую плату | 0 | 0 | 0 |
|  | Общая количество учащихся всех возрастных групп | 1003 | 205 | 20 |
|  | в том числе льготных категорий | 205 | 205 | 100 |

**3. Модель предоставления услуги питания**

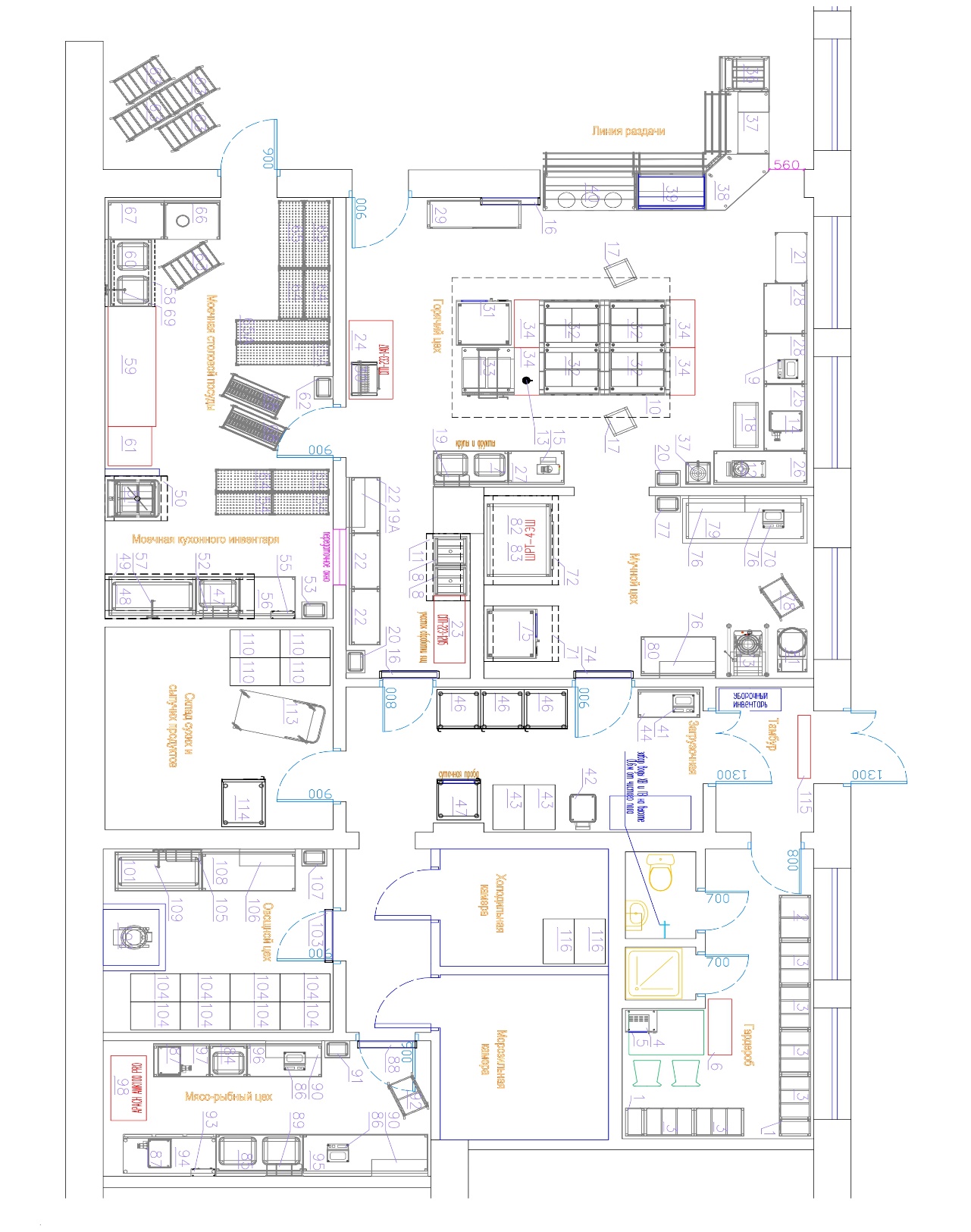
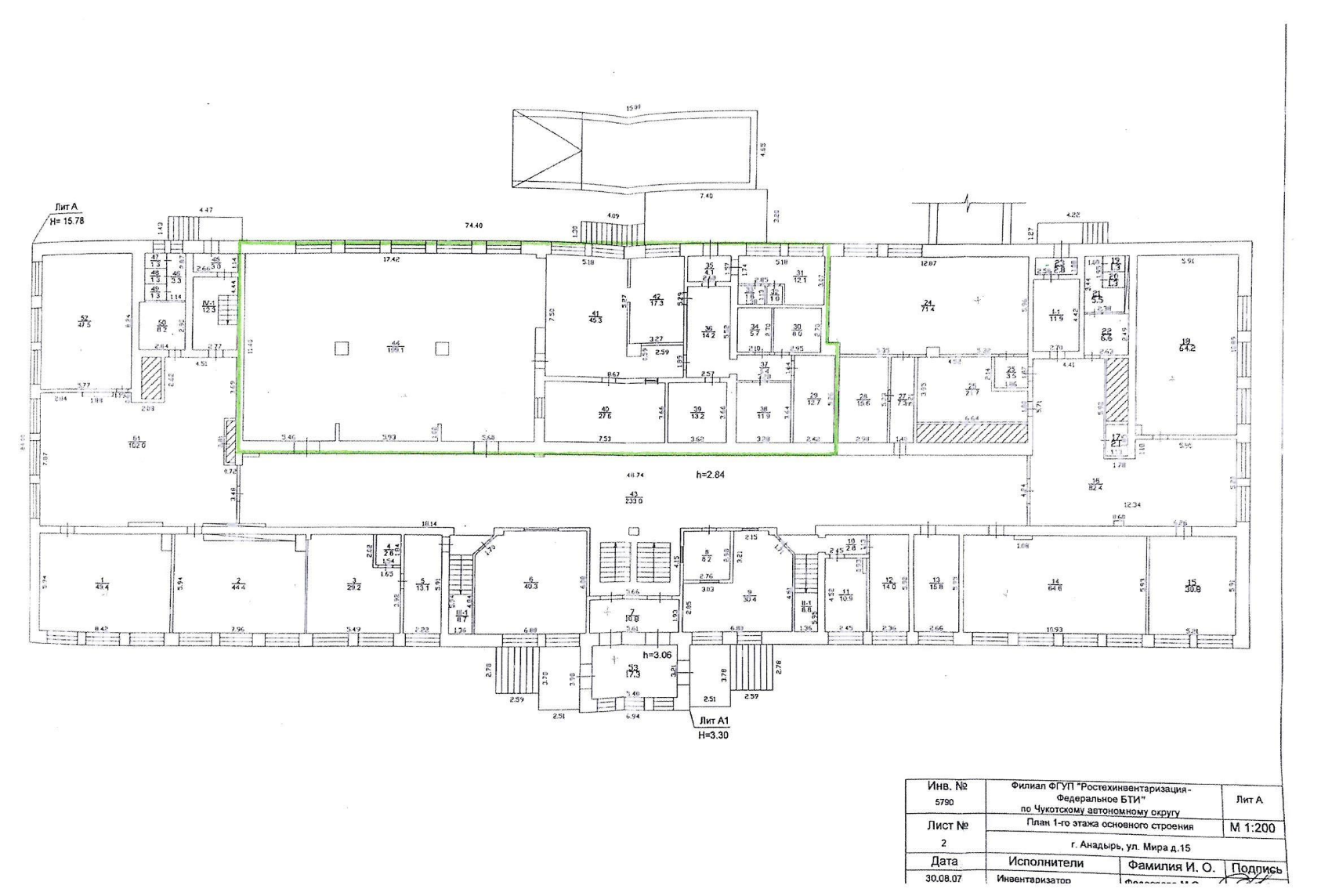
|  |  |
| --- | --- |
| Модель предоставления питания | столовая на сырье |

4. **Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции**

|  |  |
| --- | --- |
| Вид транспорта | специализированный транспорт |
| Принадлежность транспорта | транспорт ИП, предоставляющего пищевую продукцию |

**5. Инженерное обеспечение пищеблока**

|  |  |
| --- | --- |
| Водоснабжение | централизованное |
| Горячее водоснабжение | централизованное |
| Отопление | централизованное |
| Водоотведение | централизованное |
| вентиляция помещений | искусственная |

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

**7. Материально-техническое оснащение пищеблока:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование  цехов и помещений | Площадь помещение м2 | | | |
| Столовые школьно- базовые | Столовые, работающие на сырье | Столовые-доготовочные | Раздаточные, буфеты |
| 1 | Складские помещения | - | 21,2 | - | - |
| 2 | Производственные помещения | - | 2,6 | - | - |
| 2.1 | Овощной цех (первичной обработки овощей) | - | 11,9 | - | - |
| 2.2 | Овощной цех (вторичной обработки овощей) | - | - | - | - |
| 2.3 | Мясо-рыбный цех | - | 12,7 | - | - |
| 2.4 | Доготовочный цех | - | - | - | - |
| 2.5 | Горячий цех | - | 40,1 | - | - |
| 2.6 | Холодный цех | - | - | - | - |
| 2.7 | Мучной цех | - | 17,3 | - | - |
| 2.8 | Раздаточная | - | - | - | - |
| 2.9 | Помещение для резки хлеба | - | - | - | - |
| 2.10 | Помещение для обработки яиц | - | 5,2 | - | - |
| 2.11 | Моечная кухонной посуды | - | 27,6 | - | - |
| 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) | - | 12,1 | - | - |

**8.1 Характеристика технологического оборудования пищеблока**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование  цехов и помещений | Характеристика оборудования | | | | |
| наименование оборудования | | количество  единиц оборудования | даты начала его  эксплуатации | процент изношенности оборудования |
| **1** | **Горячий цех** | Плита электрическая кухонная ЭП-4П | | 4 | 31.12.2020 | 100% |
| Подставка межплиточная разборная МПМ-40 | | 2 | 10.11.2020 | 10% |
| Электрический котел 160л | | 1 | 16.08.2022 | 10% |
| Сковорода электрическая универсальная кухонная с чугунной чашей на 70 л | | 1 | 10.11.2020 | 20% |
| Машина протирочно-резательная МПР-350М (овощи вареные) | | 1 | 28.10.2019 | 30% |
| Подставка под электрооборудование ПЭО | | 2 | 10.11.2020 | 10% |
| Подставка технологическая | | 2 | 10.11.2020 | 10% |
| Рабочий стол с нижней полкой 140\*70\*85 | | 2 | 01.10.2008 | 100% |
| Рабочий стол с нижней полкой 160\*70\*85 | | 1 | 01.10.2008 | 100% |
| Рабочий стол с нижней полкой 120\*70\*85 | | 1 | 10.11.2020 | 10% |
| Овощерезка Robot CL-52 (овощи вареные) | | 1 | 27.12.2013 | 100% |
| Машина для переработки овощей МПО-1 (овощи сырые) | | 1 | 28.10.2019 | 30% |
| Рабочий стол с нижней полкой 140\*70\*85 | | 1 | 01.10.2008 | 100% |
| Шкаф для столовой посуды с глухими дверцами | | 1 | 10.11.2020 | 10% |
| Хлеборезка «Янычар» (АХМ-300А) | | 1 | 28.10.2019 | 30% |
| Мясорубка МИМ-300М (мясо вареное) | | 1 | 28.10.2019 | 30% |
| Одинарная настенная полка 120\*30\*3 | | 1 | 01.10.2008 | 10% |
| Мойка 2-х секционная | | 1 | 01.10.2008 | 100% |
| Магнитный держатель для ножей | | 1 | 01.10.2008 | 100% |
| Стеллаж на 4 полки с гладкой поверхностью 200\*90\*40 | | 1 | 10.11.2020 | 10% |
| Тележка сервировочная 2-х уровневая | | 1 | 01.10.2008 | 100% |
| Тележка сервировочная 2-х уровневая | | 1 | 10.11.2020 | 20% |
| Тележка для баков | | 1 | 01.10.2008 | 100% |
| Холодильник-витрина с замком, встроенным термометром (для хранения суточных проб) | | 1 | 28.10.2019 | 20% |
| Весы электронные товарные | | 2 | 28.10.2019 | 100% |
| Термощуп электронный | | 2 | 17.10.2021 | 10% |
| Прилавок мармит электрический для первых блюд ПМЭС-70М-01 модели «ПАТША» | | 1 | 05.12.2020 | 10% |
| Прилавок-витрина холодильная высокотемпературная ПВВ(Н) 70М-С-01НШ модели «ПАТША» | | 1 | 05.12.2020 | 10% |
| Модуль поворотный для линии прилавков самообслуживания модели «ПАТША» | | 1 | 05.12.2020 | 10% |
| Кассовая кабина КК-70 модели «ПАТША» | | 1 | 05.12.2020 | 10% |
| Прилавок для столовых приборов и подносов ПСП-70М модели «ПАТША» | | 1 | 05.12.2020 | 10% |
| **2** | **Участок обработки яиц** | Мойка 4-секционная для обработки яиц | | 1 | 01.11.2020 | 10% |
| Одинарная настенная полка 140\*30\*3 | | 1 | 01.10.2008 | 100% |
| Раковина для мытья рук | | 1 | 01.10.2008 | 100% |
| Диспенсер для жидкого мыла | | 1 | 01.11.2020 | 20% |
| Держатель для бумажных полотенец | | 1 | 01.11.2020 | 10% |
| Ведро для отходов класса А | | 1 | 01.11.2020 | 10% |
| Мойка 2-х секционная | | 1 | 01.10.2008 | 100% |
| Рабочий стол нерж 60\*60 | | 1 | 01.11.2020 | 10% |
| 3 | **Мясо-рыбный цех** | Стол охлаждаемый (рыба сырая) | | 1 | 01.10.2008 | 100% |
| Мойка 1-секционная (рыба) | | 1 | 01.10.2008 | 100% |
| Мойка 2-секционная (мясо, птица) | | 1 | 01.10.2008 | 100% |
| Рабочий стол с нижней полкой 160\*70\*85 (птица сырая) | | 1 | 01.10.2008 | 100% |
| Рабочий стол с нижней полкой 140\*70\*85 (мясо сырое) | | 1 | 01.10.2008 | 100% |
| Мясорубка МИМ-300М (мясо сырое) | | 1 | 28.10.2019 | 30% |
| Фаршемешалка AIRHOT (мясо сырое) | | 1 | 05.12.2020 | 15% |
| Весы электронные товарные | | 1 | 28.10.2019 | 20% |
| Одинарная настенная полка 200\*30\*3 | | 2 | 01.10.2008 | 100% |
| Магнитный держатель для ножей | | 3 | 01.10.2008 | 100% |
| Раковина для мытья рук | | 1 | 01.10.2008 | 100% |
| Диспенсер для жидкого мыла | | 1 | 01.11.2020 | 10% |
| Диспенсер для бумажных полотенец | | 1 | 01.11.2020 | 10% |
| Ведро для отходов класса А | | 1 | 01.11.2020 | 10% |
| **4** | **Овощной цех** | Мойка 1-секционная | | 1 | 01.10.2008 | 100% |
| Магнитный держатель для ножей | | 1 | 01.10.2008 | 100% |
| Рабочий стол с нижней полкой 140\*70\*85 | | 1 | 01.10.2008 | 100% |
| Одинарная настенная полка 120\*30\*3 | | 2 | 01.10.2008 | 100% |
| Машина очистки корнеплодов МОК – 300У | | 1 | 05.12.2020 | 30% |
| Стеллаж на 4 полки с гладкой поверхностью 200\*140\*40 | | 1 | 01.10.2008 | 100% |
| Подтоварники (временное хранение овощей) | | 2 |  | 100% |
| Весы товарные электронные, напольные (до 150 кг) | | 1 | 28.10.2019 | 30% |
| Рециркулятор бактерицидный для обеззараживания воздуха, с пластиковым корпусом, с блоком управления «МЕГИДЕЗ» | | 1 | 31.01.2022 | 10% |
| Раковина для мытья рук | | 1 | 01.10.2008 | 100% |
| Диспенсер для жидкого мыла | | 1 | 01.11.2020 | 10% |
| держатель для бумажных полотенец | | 1 | 01.11.2020 | 100% |
| Ведро для отходов класса А | | 1 | 01.11.2020 | 100% |
| **5** | **Мучной цех** | Рабочий стол с нижней полкой 120\*70\*85 | | 1 | 10.01.2006 | 100% |
| Рабочий стол с нижней полкой 180\*70\*85 | | 1 | 10.01.2006 | 100% |
| Стол-тумба с дверцами нерж. | | 1 | 01.10.2008 | 100% |
| Одинарная настенная полка 120\*30\*3 | | 1 | 01.10.2008 | 100% |
| Шкаф пекарский ШПЭ 103 | | 1 | 28.10.2019 | 20% |
| Аппарат пароварочно-конвективный электрический кухонный: ПКА 20-1/1ПМ2-01 | | 1 | 10.11.2020 | 10% |
| Тестомесительная машина малогабаритная | | 1 | 10.11.2020 | 20% |
| Миксер планетарный МП-20 | | 1 | 05.12.2020 | 20% |
| Шкаф закрытый хлебный серии Стандарт» | | 1 | 05.12.2020 | 100% |
| Раковина для мытья рук | | 1 | 01.10.2008 | 100% |
| Диспенсер для жидкого мыла | |  | 01.11.2020 | 100% |
| Диспенсер для бумажных полотенец | | 1 | 01.11.2020 | 100% |
| Ведро для отходов класса А | | 1 | 01.11.2020 | 100% |
| **6** | **Моечная посуды** |  |
| Рабочий стол с нижней полкой 140\*70\*85 | | 1 | 28.10.2019 | 10% |
| Мойка 1-секционная | | 2 | 01.10.2008 | 100% |
| Стеллаж на 4 полки с гладкой поверхностью180\*90\*40 | | 1 | 01.10.2008 | 100% |
| Стеллаж на 4 полки – перфорированный180\*160\*40 | | 1 | 10.11.2020 | 10% |
| Стеллаж на 4 полки – перфорированный 180\*90\*40 | |  | 01.10.2008 | 10% |
| Полка кухонная для досок ПКД-С | | 2 | 28.10.2019 | 10% |
| Полка кухонная для досок ПКД-С | | 1 | 01.10.2008 | 100% |
|  |
| Рабочий стол с отверстием для очистки посуды | | 1 | 01.10.2008 | 100% |
| Измельчитель пищевых отходов | | 1 | 31.01.2021 | 15% |
| Мойка 2-х секционная | | 2 | 01.10.2008 | 100% |
| Машина посудомоечная туннельная электрическая МПТ-2000 | | 1 | 30.12.2020 | 20% |
| Стол для загрузки грязной столовой посуды в п/м машину | | 1 | 30.12.2020 | 10% |
| Стол для приемки чистой столовой посуды из п/м машины | | 1 | 30.12.2020 | 10% |
| Стеллаж для сушки столовой посуды | | 2 | 01.11.2019 | 10% |
| Рабочий стол с нижней полкой 120\*70\*85 | | 1 | 01.10.2008 | 100% |
| Тележка сервировочная 2-х уровневая | | 1 | 10.11.2020 | 20% |

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  технологиче-ского оборудования | Характеристика оборудования | | | | | |
| назначение | марка | производи-тельность | дата изготовления | срок  службы | сроки профилактического осмотра |
| **1.Тепловое** | | | | | | | |
| 1 | Плита электрическая кухонная | Для приготовления первых, вторых, третьих блюд в наплитной посуде | ЭП-4П | 4 конфорки | Август 2020 | 7 лет | 1 раз в год |
| 2 | Котел пищеварочный электрический | Для приготовления кипятка | КПЭМ-160 | 160л | 10.05.2007 |  | 1 раз в год |
| 3 | Сковорода электрическая универсальная кухонная с чугунной чашей | Для пассерования овощей, тушения, пропускания мясных, рыбных и овощных блюд | ЭСК – 90-0,47-70 | 70 л | Июнь 2020 | 12 лет | 1 раз в год |
| 4 | Прилавок мармит электрический для первых блюд | Для кратковременного хранения в горячем виде блюд в наплитных котлах | ПМЭС-70М-01 модели «ПАТША» | 3 конфорки | Сентябрь 2020 | 10 лет | 1 раз в год |
| 5 | Шкаф пекарский | Приготовление блюд из мяса, рыбы, овощей, выпечка кондитерских изделий | ШПЭ 103 | 3 пекарские камеры | 16.11.2018 | 7 лет | 1 раз в год |
| 6 | Аппарат пароварочно-конвективный электрический кухонный | Для приготовления пищи в различных режимах, в т.ч. на пару | ПКА 20-1/1ПМ2-01 | 20 гастроемкостей | 11.06.2020 | 10 лет | 1 раз в год |
| **2. Механическое** | | | | | | | |
| 1 | Машина протирочно-резательная | Для протирки вареных овощей | МПР-350М | 600 кг/час | Июнь 2019 | 8 лет | 1 раз в год |
| 2 | Машина для переработки овощей | Для нарезки сырых овощей | МПО-1 | 200 кг/час | 18.06.2019 | 8 лет | 1 раз в год |
| 3 | Овощерезка | Для нарезки вареных овощей | Robot CL-52 | 100 кг/час | Декабрь 2012 | 8 лет | 1 раз в год |
| 4 | Хлеборезка | Для нарезки хлеба ломтиками | «Янычар» (АХМ-300А) | 160 булок/час | 28.02.2019 | 6 лет | 1 раз в год |
| 5 | Мясорубка (мясо вареное) | Для измельчения отварного мяса на фарш | МИМ-300М | 300 кг/час | 06.10.2020 | 4 года | 1 раз в год |
| 6 | Мясорубка (мясо сырое) | Для измельчения сырого мяса на фарш | МИМ-300М | 300 кг/час | 06.10.2020 | 4 года | 1 раз в год |
| 7 | Фаршемешалка (мясо сырое) | Для перемешивания фарша | AIRHOT ММЕ 70 | Объем 70 л | 04.06.2020 |  | 1 раз в год |
| 8 | Машина очистки корнеплодов | Для очистки картофеля и корнеплодов от кожуры | МОК – 300У | 300 кг/час | 19.03.2020 | 8 лет | 1 раз в год |
| 9 | Тестомесительная машина малогабаритная | Для замеса теста различной консистенции | МТМ-65 | 240 кг/час | 19.11.2019 | 4,5 года | 1 раз в год |
| 10 | Миксер планетарный | Для смешивания, взбивания творожной, яичной массы | МП-20 | 20 литров | Март 2020 | 5 лет | 1 раз в год |
| 11 | Измельчитель пищевых отходов | Для измельчения и утилизации пищевых отходов | InSinkErator SS-100 | 100 кг/час | Сентябрь 2021 | 3 года | 1 раз в год |
| 12 | Машина посудомоечная туннельная электрическая | Для мытья тарелок, стаканов, столовых приборов с применением жидких моющих и ополаскивающих средств | МПТ-2000 | 1998 тарелок/час | Июль 2020 | 10 лет | 1 раз в год |
| **3. Холодильное** | | | | | | | |
| 1 | Холодильная камера -18 С |  |  |  |  |  | 1 раз в год |
| 2 | Холодильная камера +4 С |  |  |  |  |  | 1 раз в год |
| 3 | Шкаф холодильный (с глухой дверью со встроенным термометром, с замком) | Для кратковременного хранения пищевых продуктов | CM 105-S | 0,37 м3 | 16.03.2020 | 12 лет | 1 раз в год |
| 4 | Шкаф холодильный (витрина с замком, встроенным термометром (для хранения суточных проб) | Для кратковременного хранения, демонстрации пищевых продуктов | DM 105-S | 0,37 м3 | 02.09.2020 | 12 лет | 1 раз в год |
| 5 | Прилавок-витрина холодильная высокотемпературная | Для кратковременного хранения, демонстрации, раздачи третьих блюд и закусок | ПВВ(Н) 70М-С-01НШ модели «ПАТША» | 0,7 м3 | Сентябрь 2020 | 12 лет | 1 раз в год |
| 6 | Стол охлаждаемый (рыба сырая) |  |  |  |  |  | 1 раз в год |
|  | | | | | | | |
| 1 | Весы электронные товарные | Для взвешивания продуктов | «Базар» | до 6 кг | 20.07.2021 | 7 лет | 1 раз в год |
| 2 | Весы электронные товарные | Для взвешивания продуктов | SWN-06 | до 6 кг | 06.08.2019 | Поверка 1 раз/год | 1 раз в год |
| 3 | Весы электронные товарные | Для взвешивания продуктов | SWN-06 | до 6 кг | 06.08.2019 | Поверка 1 раз/год | 1 раз в год |
| 4 | Весы товарные электронные, напольные | Для взвешивания продуктов | HD-150 | до 150 кг | 12.07.2019 | Поверка 1 раз/год | 1 раз в год |
| 5 | Весы товарные электронные, напольные | Для взвешивания продуктов |  | до 600 кг |  | Поверка 1 раз/год | 1 раз в год |

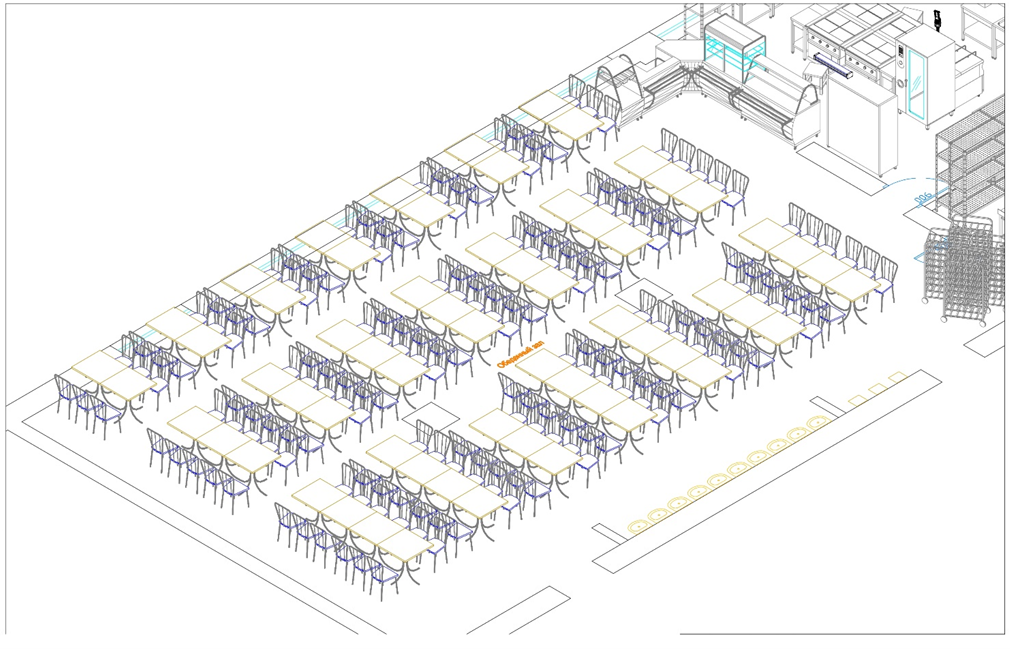
**8.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № 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 |
| **1.Тепловое** | | | | | | | |
| 1 | Плита электрическая кухонная ЭП-4П | да | нет | нет | нет | Зам.дир по АХЧ | ежедневно |
| 2 | Электрический котел 160л | да | нет | нет | нет | Зам.дир по АХЧ | ежедневно |
| 3 | Сковорода электрическая универсальная кухонная с чугунной чашей на 70 л | да | нет | нет | нет | Зам.дир по АХЧ | ежедневно |
| 4 | Прилавок мармит электрический для первых блюд ПМЭС-70М-01 модели «ПАТША» | да | нет | нет | нет | Зам.дир по АХЧ | ежедневно |
| 5 | Шкаф пекарский ШПЭ 103 | да | нет | нет | нет | Зам.дир по АХЧ | ежедневно |
| 6 | Аппарат пароварочно-конвективный электрический кухонный: ПКА 20-1/1ПМ2-01 | да | нет | нет | нет | Зам.дир по АХЧ | ежедневно |
| **2. Механическое** | | | | | | | |
| 1 | Машина протирочно-резательная МПР-350М (овощи вареные) | да | нет | нет | нет | Зам.дир по АХЧ | ежедневно |
| 2 | Овощерезка Robot CL-50 (овощи сырые) | да | нет | нет | нет | Зам.дир по АХЧ | ежедневно |
| 3 | Овощерезка Robot CL-52 (овощи вареные) | да | нет | нет | нет | Зам.дир по АХЧ | ежедневно |
| 4 | Хлеборезка «Янычар» (АХМ-300А) | да | нет | нет | нет | Зам.дир по АХЧ | ежедневно |
| 5 | Мясорубка МИМ-300М (мясо вареное) | да | нет | нет | нет | Зам.дир по АХЧ | ежедневно |
| 6 | Мясорубка МИМ-300М (мясо сырое) | да | нет | нет | нет | Зам.дир по АХЧ | ежедневно |
| 7 | Фаршемешалка AIRHOT (мясо сырое) | да | нет | нет | нет | Зам.дир по АХЧ | ежедневно |
| 8 | Машина очистки корнеплодов МОК – 300У | да | нет | нет | нет | Зам.дир по АХЧ | ежедневно |
| 9 | Тестомесительная машина малогабаритная | да | нет | нет | нет | Зам.дир по АХЧ | ежедневно |
| 10 | Миксер планетарный МП-20 | да | нет | нет | нет | Зам.дир по АХЧ | ежедневно |
| 11 | Измельчитель пищевых отходов | да | нет | нет | нет | Зам.дир по АХЧ | ежедневно |
| 12 | Машина посудомоечная туннельная электрическая МПТ-2000 | да | нет | нет | нет | Зам.дир по АХЧ | ежедневно |
| **3. Холодильное** | | | | | | | |
| 1 | Холодильная камера -18 С –  6,2 м2 | да | нет | 16.08.2022 | нет | Зам.дир по АХЧ | ежедневно |
| 2 | Холодильная камера +4 С –  4,8 м2 | да | нет | нет | нет | Зам.дир по АХЧ | ежедневно |
| 3 | Холодильник с глухой дверью со встроенным термометром, с замком | да | нет | нет | нет | Зам.дир по АХЧ | ежедневно |
| 4 | Холодильник-витрина с замком, встроенным термометром (для хранения суточных проб) | да | нет | нет | нет | Зам.дир по АХЧ | ежедневно |
| 5 | Прилавок-витрина холодильная высокотемпературная ПВВ(Н) 70М-С-01НШ модели «ПАТША» | да | нет | нет | нет | Зам.дир по АХЧ | ежедневно |
| 6 | Стол охлаждаемый (рыба сырая) | да | нет | 23.11.2020 | нет | Зам.дир по АХЧ | ежедневно |
| **4. Весоизмерительное** | | | | | | | |
| 1 | Весы электронные товарные (до 5 кг) | да | нет | 23.11.2020 | нет | Зам.дир по АХЧ | ежедневно |
| 2 | Весы электронные товарные (до 5 кг) | да | нет | 23.11.2020 | нет | Зам.дир по АХЧ | ежедневно |
| 3 | Весы электронные товарные (до 5 кг) | да | нет | 23.11.2020 | нет | Зам.дир по АХЧ | ежедневно |
| 4 | Весы товарные электронные, напольные (до 150 кг) | да | нет | 23.11.2020 | нет | Зам.дир по АХЧ | ежедневно |
| 5 | Весы товарные электронные, напольные (до 600 кг) | да | нет | 23.11.2020 | нет | Зам.дир по АХЧ | ежедневно |
|  | Весы электронные товарные (до 30 кг) | да | нет | 16.08.2022 | нет | Зам.дир по АХЧ | ежедневно |

**9. Характеристика помещения и оборудования столовой**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование оборудования | Площадь зала **199,1 м2** | | |
| количество  посадочных мест в столовой **190** | | |
| количество  единиц оборудования | дата его приобретения | процент изношенности оборудования |
| 1 | Обеденные столы 70\*100 | 24 | 05.10.2023 | 0% |
| 2 | Обеденные столы 70\*120 | 18 | 05.10.2023 | 0% |
| 3 | табурет | 300 | 01.10.2008 | 100% |
| 4 | умывальники | 7 | 01.10.2008 | 100% |
| 5 | Диспенсер для жидкого мыла Nofer 1400 мл | 5 | 10.04.2018 | 100% |
| 6 | Диспенсеры для антисептика | 2 | 20.12.2020 | 100% |
| 7 | Сушилка для рук скоростная G-teg 8801 PW | 2 | 01.10.2008 | 100% |
| 8 | Рециркулятор бактерицидный для обеззараживания воздуха, с пластиковым корпусом, с блоком управления «МЕГИДЕЗ» | 2 | 31.01.2022 | 100% |
| 9 | Пурифаер-проточный кулер для воды AEL LC-70s black/silver 00290 | 4 | 30.10.2023 | 0% |
| 10 | Печь микроволновая MWHA 101, Hotpoint-Ariston | 1 | 30.10.2023 | 0% |

**План-схема столовой**

****

**9. Характеристика бытовых помещений**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Перечень бытовых помещений | Характеристика помещений | | |
| площадь м2 | оборудования для бытовых целей | количество, шт |
|  | Комната для приема пищи (персонал) | 9,5 | Шкаф для верхней одежды | 2 |
|  | Шкаф рабочей одежды | 12 |
|  | Полка для уличной обуви | 1 |
|  | Стол обеденный | 1 |
|  | стул | 6 |
|  | чайник | 1 |
|  | Тумбочка с 3 ящиками | 1 |
|  | Туалет для сотрудников | 1,0 | унитаз | 1 |
| держатель для туалетной бумаги | 1 |
| уборочный инвентарь для туалета | 1 |
|  | душевая | 1,6 | раковина | 1 |
|  | Душевой поддон, смеситель с душем | 1 |
|  | Диспенсер для жидкого мыла | 1 |
|  | Диспенсер для бумажных полотенец | 1 |
|  | тамбур | 3,3 | Полки для хранения уборочного инвентаря | 2 |
|  | Крепления для хранения швабр | 6 |
|  | Тепловая завеса | 1 |

**10. Штатное расписание работников пищеблока**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование  должностей | Характеристика персонала столовой | | | | | |
| количество ставок | укомплектованность | базовое  образован | квалифика  ционный  разряд | стаж  работы | наличие медкнижки |
| 1 | Зав. столовой | 1 | 100% | Высшее профессиональное | б/к | 9 л 11 м | да |
| 2 | Зав. производством | 1 | 100% | Среднее специальное | б/к | 7 л 10 м | да |
| 3 | Повара | 6 | 100% | Среднее специальное | 4 | 7 л 8 м  4 г 6 м  3 г 1 м | да |
| 4 | Рабочие кухни | 9 | 100% | основное общее образование | 1 | 7 л 8 м  3 г 11 м  4 г 6 м  4 г 6 м  3 г 11 м  2 г 11 м | да |

**11.Форма организации питания обучающихся**

- предварительное накрытие столов (завтрак)

- меню по выбору (обед)

- буфет

**12. Перечень нормативных и технологических документов:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **наименование** | **реквизиты** |
| **Нормативная документация** | | |
| 1 | Постановление Правительства Чукотского автономного округа «Об утверждении Положения об обеспечении бесплатным питанием обучающихся образовательных организациях, входящих в Чукотский (надмуниципальный) образовательный округ | От 03.09.2019  № 421 |
| 2 | Постановление Правительства Чукотского автономного округа «Об утверждении Порядка обеспечением двухразовым питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в общеобразовательных организациях, входящих в Чукотский (надмуниципальный) образовательный округ | От 03.09.2019  № 422 |
| 3 | Приказ Департамента образования Чукотского автономного округа «Об организации контроля качества и безопасности питания в образовательных организациях Чукотского автономного округа» | От 22.01.2020  № 01-21/028 |
| 4 | Приказ Департамента образования Чукотского автономного округа «О Порядке организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в муниципальных образовательных организациях Чукотского автономного округа» | От 31.08.2020  № 01-21/339 |
| 5 | Постановление Администрации городского округа Анадырь «Об утверждении Положения о порядке обеспечения бесплатным питанием обучающихся муниципальных общеобразовательных учреждений городского округа Анадырь на 2020 год и на плановый период 2021 и 2022 годов» | От 30.10.2020  № 734 |
| **Локальные акты МБОУ «СОШ №1 г. Анадырь»** | | |
| 1 | Приказ «О создании бракеражной комиссии» | От 10.02.2020  № 08-01/1 |
| 1.1 | Положение о бракеражной комиссии | 10.02.2020 |
| 1.2 | Акты бракеражной комиссии |  |
| 1.3 | Журнал бракеража готовой пищевой продукции |  |
| 2 | Приказ «О создании комиссии по контролю за организацией питания с участием родительской общественности» | От 10.02.2020  № 08-01/2 |
| 2.1 | Положение о комиссии по контролю за организацией питания с участием родительской общественности | 10.02.2020 |
| 2.2 | Программа проверок организации питания в МБОУ «СОШ №1 г. Анадырь» с участием родительской общественности | 26.08.2020 |
| 2.3 | Акты проведения проверок организации питания в МБОУ «СОШ №1 г. Анадырь» с участием родительской общественности |  |
| 3 | Приказ «О создании комиссии по приему и экспертизе товаров на продовольственный склад» | От 10.02.2020  № 08-01/3 |
| 3.1 | Положение о комиссии по приему и экспертизе товаров на продовольственный склад | 10.02.2020 |
| 3.2 | Акты приема-экспертизы поставленного товара на продовольственный склад |  |
| 3.3 | Журнал контроля за качеством входящего сырья (ХАССП) |  |
| 4 | Приказ «Об утверждении перечня должностных лиц, имеющих право нахождения в служебных и производственных помещениях пищеблока» | От 02.09.2020  № 08-01/31 |
| 5 | Приказ «Об организации питания учащихся в МБОУ «СОШ №1 г. Анадырь» | От 03.09.2021  № 01-21/134/1 |
| 5.1 | Положение Об организации питания учащихся в МБОУ «СОШ №1 г. Анадырь | 26.08.2020 |
| 6 | Приказ «Об утверждении Комплексной программы по формированию культуры здорового питания» | От 28.08.2020  № 01-21/141/1 |
| 6.1 | Комплексная программа по формированию культуры здорового питания |  |
| **Система менеджмента безопасности пищевой продукции (ХАССП)** | | |
| 1 | Приказ «О создании рабочей группы по безопасности пищевой продукции (ХАССП)» | От 15.02.2021  № 08-01/51 |
| 2 | Приказ «Об утверждении состава рабочей группы по безопасности пищевой продукции (ХАССП)» | От 15.02.2021  № 08-01/52 |
| 3 | Приказ «Об утверждении положения о рабочей группе по безопасности пищевой продукции (ХАССП)» | От 15.02.2021  № 08-01/53 |
| 3.1 | Положение о рабочей группе по безопасности пищевой продукции (ХАССП) | 15.02.2021 |
| 3.2 | Портфолио рабочей группы по безопасности пищевой продукции (ХАССП) |  |
| 4 | Приказ «Об утверждении положения о руководителе рабочей группы по безопасности пищевой продукции (ХАССП)» | От 15.02.2021  № 08-01/54 |
| 4.1 | Положение о руководителе рабочей группы по безопасности пищевой продукции (ХАССП) | 15.02.2021 |
| 5 | Приказ «Об утверждении перечня персональной ответственности сотрудников столовой МБОУ «СОШ №1 г. Анадырь» во время производственного процесса | От 15.02.2021  № 08-01/55 |
| 5.1 | Чек-листы «Оценка качества работы сотрудников столовой МБОУ «СОШ №1 г. Анадырь» |  |
| 5.2 | Показатели оценки качества работы сотрудников столовой МБОУ «СОШ №1 г. Анадырь» |  |
| 6 | Акт о внедрении требований безопасности пищевой продукции, основанных на принципах ХАССП | 01.03.2021 |
| 7 | Политика в области качества и безопасности пищевых продуктов |  |
| 8 | Стандарт предприятия. Анализ оценки рисков и планы ХАССП |  |
| 9 | Руководство по безопасности пищевой продукции |  |
| 10 | Положение о процедуре по приему посетителей в производственных помещениях пищеблока МБОУ «СОШ №1 г. Анадырь» |  |
| 10.1 | Опросник о состоянии здоровья посетителей производственных помещений пищеблока МБОУ «СОШ №1 г. Анадырь» |  |
| 11 | Блок-схемы производственных процессов МБОУ «СОШ №1 г. Анадырь» |  |
| 12 | Документация, подтверждающая качество используемых приманок для уничтожения грызунов и насекомых в МБОУ «СОШ №1 г. Анадырь» |  |
| 13 | Программа производственного контроля организации питания в МБОУ «СОШ №1 г. Анадырь» (ХАССП) | 12.03.2021 |
| 13.1 | Протоколы лабораторного контроля, подтверждающие соблюдение графиков и программ |  |
| 13.2 | Протоколы лабораторных исследований воды |  |
| 14 | График проведения генеральных уборок помещений столовой МБОУ «СОШ №1 г. Анадырь» |  |
| 14.1 | Журнал проведения генеральных уборок помещений столовой МБОУ «СОШ №1 г. Анадырь» |  |
| 15 | Перечень используемых моющих средств (инструкции по применению, документы, подтверждающие их качество и безопасность) |  |
| 16 | Процедуры и записи мониторинга |  |
| 16.1 | План внутреннего аудита |  |
| 16.2 | Отчеты рабочей группы по безопасности пищевой продукции (ХАССП) о результатах проведения аудита (первичный, плановый, внеплановый) |  |
| 16.3 | Чек-листы |  |
| 16.4 | Планы корректирующих мероприятий по итогам внутреннего аудита |  |
| 17 | Документация, подтверждающая качество и безопасность используемого сырья, инвентаря, материалов, в т.ч. смазочных материалов (сертификаты качества, декларации о соответствии, и т.д.) |  |
| 18 | Правила личной и профессиональной гигиены (информация для сотрудников) |  |
| 18.1 | Гигиенический журнал сотрудников столовой МБОУ «СОШ №1 г. Анадырь» |  |
| 19 | Паспорта на каждую единицу контрольно-измерительного оборудования (весы, гигрометры, термометры) |  |
| 19.1 | Свидетельства о поверке контрольно-измерительного оборудования |  |
| 19.2 | Журнал учета температурного режима холодильного оборудования пищеблока МБОУ «СОШ №1 г. Анадырь» |  |
| 19.3 | Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях пищеблока МБОУ «СОШ №1 г. Анадырь» |  |
| 20 | Программа обучения сотрудников столовой МБОУ «СОШ №1 г. Анадырь» |  |
| 20.1 | Должностные инструкции персонала пищеблока |  |
| 20.2 | Журнал занятий с сотрудниками |  |
| **Нормативно-техническая документация** | | |
| 1 | Сборники рецептур |  |
| 2 | Картотека блюд для организации питания обучающихся МБОУ «СОШ №1 г. Анадырь» (ХАССП) |  |
| 2.1 | Акты проработки блюд |  |
| 2.2 | Акты по определению отходов и потерь при механической и тепловой обработке сырья |  |
| 2.3 | Описание готовой продукции |  |
| 3 | Примерное 20-дневное меню (по возрастным группам) |  |
| 4 | Накопительная ведомость по продуктам, используемым для приготовления блюд и напитков, для детей в МБОУ «СОШ №1 г. Анадырь» (по возрастным группам) |  |
| 5 | Среднесуточное содержание пищевых веществ и энергетическая ценность пищевого рациона учащихся МБОУ "СОШ №1 г. Анадыря"(по возрастным группам) |  |
| 6 | Таблица замены пищевой продукции произведенной при составлении пищевого рациона учащихся МБОУ "СОШ №1 г. Анадыря", в граммах (нетто) с учетом пищевой ценности заменяемых продуктов (по возрастным группам) |  |
| 6.1 | Приказ об утверждении таблицы замены пищевой продукции, произведенной при составлении пищевого рациона учащихся МБОУ "СОШ №1 г. Анадыря" (7-10 лет) | От 11.05.2021  № 08-01/63 |
| 6.2 | Приказ об утверждении таблицы замены пищевой продукции, произведенной при составлении пищевого рациона учащихся МБОУ "СОШ №1 г. Анадыря" (11-18 лет) | От 10.06.2021  № 08-01/65 |
| 7 | Журнал заявок на питание |  |
| 8 | Ежедневное меню |  |
| 9 | Меню-раскладка |  |
| 10 | Требование на выдачу пищевых продуктов с продовольственного с склада |  |
| 11 | Ведомость возврата пищевых продуктов на продовольственный склад |  |
| 12 | Заявки на выдачу продуктового набора обучающимся с ОВЗ, обучающимся льготных категорий в период дистанционного обучения |  |
| 12.1 | Ведомость выдачи продуктового набора законному представителю несовершеннолетнего, обучающегося в МБОУ "СОШ №1 г. Анадыря» |  |
| 13 | График питания обучающегося в МБОУ "СОШ №1 г. Анадыря» |  |

Ежедневно информации по питанию, размещается на сайте школы https://sh1-anadyr.chukotschool.ru/

Требует замены мебель в обеденном зале – стулья.