



ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ЧУКОТСКОГО АВТОНОМНОГО ОКРУГА
«ЧУКОТСКИЙ ОКРУЖНОЙ ПРОФИЛЬНЫЙ ЛИЦЕЙ»

ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА

Государственного общеобразовательного учреждения
Чукотского автономного округа
«Чукотский окружной профильный лицей»
(наименование образовательной организации)



Адрес месторасположения: 689000, Российская Федерация, Чукотский АО, город Анадырь, улица Беринга, 3

Телефон: +7 (42722) 2-19-71 эл почта: chopl@list.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 Чукотского окружного профильного лицея Самыгина Вера Викторовна

Ответственные за питание обучающихся:

Заведующая производством (шеф-повар) – Халджиева Елена Николаевна,
Байтлеуова Бекзада Сериковна

Численность педагогического коллектива 41 человек.

Количество классов по уровням образования 11

Количество посадочных мест 70

Площадь обеденного зала 92,3

№ пп	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	-	-	-
2	2 класс	-	-	-
3	3 класс	-	-	-
4	4 класс	-	-	-
5	5 класс	-	-	-
6	6 класс	-	-	-
7	7 класс	-	-	-
8	8 класс	2	33	-
9	9 класс	2	24	-
10	10 класс	3	44	-
11	11 класс	4	49	-

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 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	-		
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	-		
2	Учащиеся 8 классов	33	33	100%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	-		
	в т.ч. за родительскую плату	-		
3	Учащиеся 9-11 классов	117	117	100%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату	-	-	-
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	150	150	100%
	в том числе льготных категорий	150	150	100%

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

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

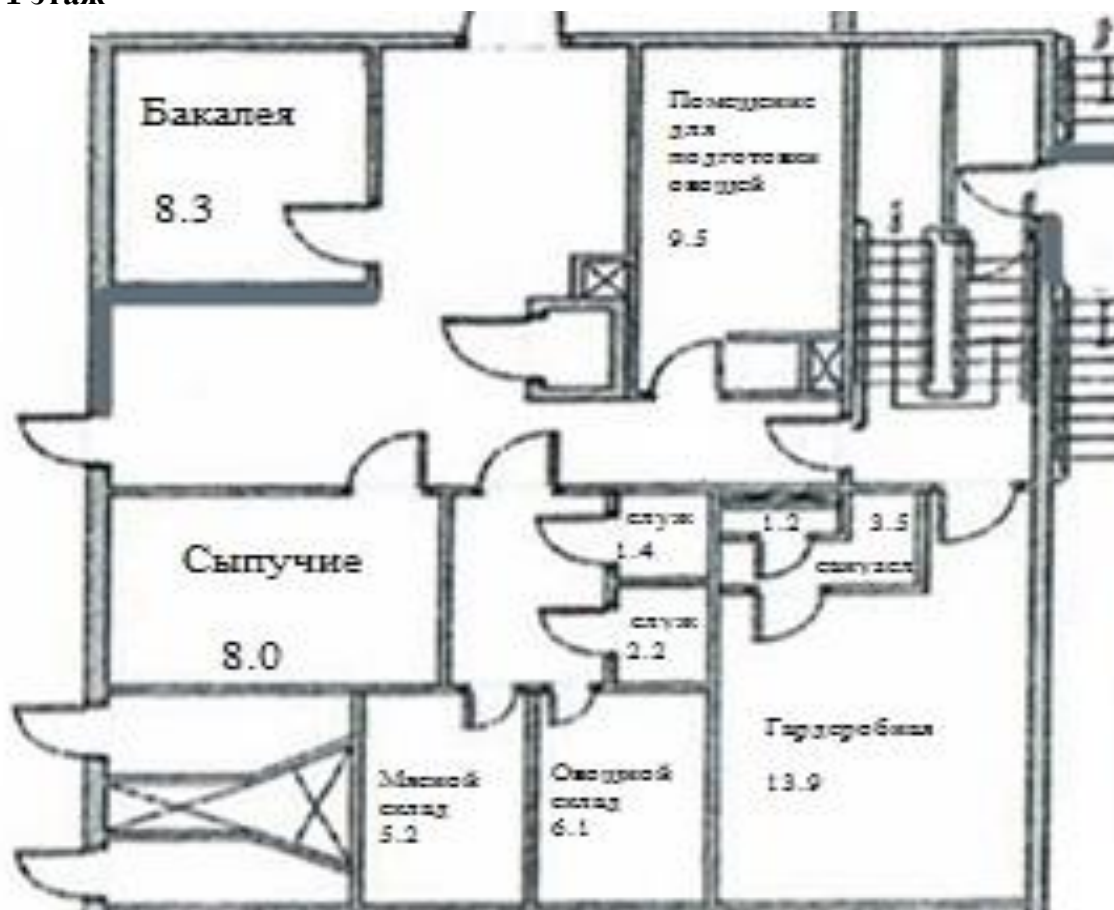
3. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	Малотоннажный развозной автомобиль-фургон
Принадлежность транспорта	-транспорт образовательной организации -транспорт оператора питания -транспорт организации поставщика пищевой продукции -транспорт ИП, предоставляющего пищевую продукцию -арендуемый транспорт
Условия использования транспорта	Доставка сырья по заявки со складов хранения от Поставщиков

5. Инженерное обеспечение пищеблока

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

6. Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока 1 этаж



2 этаж



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- догоготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения	-	Бакалея – 8,3 Сыпучие продукты – 8,0 Овощной склад (среднетемпературная морозильная камера) – 6,1 Мясной склад (низкотемпературная морозильная камера) – 6 Склад молочной продукции (среднетемпературная морозильная камера) – 5,2 Склад полуфабрикатов (низкотемпературная морозильная камера) – 6 холодильники	-	-
2	Служебное помещение	-	1,4	-	-
2.1	Служебное помещение		2,2		
2.2	Помещение подготовки овощей	-	9,5	-	-
2.3	Мясной цех	-	10,6	-	-
2.4	Рыбный цех	-	7,1	-	
2.5	Догоготовочный цех	-	-	-	-
2.6	Горячий цех	-	31,0	-	-
2.7	Холодный цех	-	14,3	-	-
2.8	Мучной цех	-	-	-	-

2.9	Раздаточная	-	2,5	-	-
2.10	Помещение для резки хлеба	-	-	-	-
2.11	Помещение для обработки яиц	-	-	-	-
2.12	Моечная кухонной посуды	-	9,2	-	-
2.13	Моечная столовой посуды	-	13,5	-	-
2.14	Моечная и кладовая тары	-	-	-	-
2.15	Производственное помещение буфета-раздаточной	-	-	-	-
2.16	Посудомоечная буфета-раздаточной	-	-	-	-
3	Комната для приема пищи (персонал)	-	-	-	-
3.1	Гардероб		13,9		
3.2	Сан узел		Туалет – 1,2 Душевая, предбанник – 3,5		

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 эксплуата ции	% изношенности оборудования
1	Складские помещения	Стеллаж 1-секционный	5	10.03.2019	16.08.2019	60%
		Стеллаж 1-секционный	5	21.01.2019	16.08.2019	43%
		Холодильник Саратов 451 (КШ-160) белый	1	01.10.2018	16.08.2019	60%
		Стеллаж 1200*600	2	20.03.2019	16.08.2019	43%
		Стеллаж 1200*400	1	20.03.2019	16.08.2019	43%
		Весы CAS HD-150	1	13.02.2019	16.08.2019	43%
		Камера в сборе КХН-11,02-2	2	11.04.2019	16.08.2019	56,67%
		Сплит-Система SB214S-2	1	28.11.2018	16.08.2019	56,67%
		Сплит-Система SB214S	1	14.12.2018	16.08.2019	56,67%
		Шкаф морозильный Капри 1,12Н (двухсекционный)	1	22.03.2019	16.08.2019	60%
		Шкаф морозильный Капри 0,7Н (односекционный)	2	18.02.2019	16.08.2019	60%
		Камера морозильная -18С	1	19.04.2019	16.08.2019	33,4%
		Шкаф холодильный СВ107-S	1	27.03.2019	16.08.2019	60%
		Камера морозильная +5С	1	10.03.2019	16.08.2019	33,4%

2	Помещение подготовки овощей	Картофелечистка МОК-150М	1	26.02.2019	16.08.2019	60%
		Мойка для овощей	1	19.03.2019	16.08.2019	60%
2.1	Мясной цех	Облучатель-рециркулятор воздуха ультраф. бактериц.Горизонт (№3(Мет-1200-30Вт G13	1	18.02.2020	06.08.2020	20%
		Стол рабочий разделочный с полиэтиленовым покрытием	1	11.02.2019	16.08.2019	33,4%
		Мясорубка М-50С 220В		11.02.2016	16.08.2019	90%
		Весы CAS PR-15P		11.03.2019	16.08.2019	43%
		Стол для разделки мяса		17.02.2019	16.08.2019	47%
2.2	Рыбный цех	Холодильник	2		16.08.2019	43%
		Стол СТ-2/950/600 купе	1	21.09.2018	16.08.2019	56%
		Мойка с 2-мя раковинами	1	20.11.2018	16.08.2019	62%
		Мойка с 1-ой раковиной	1	12.04.2018	16.08.2019	62%
2.3	Доготовочный цех	-	-	-	-	-
2.4	Горячий цех	Облучатель-рециркулятор воздуха ультраф. бактериц.Горизонт (№3(Мет-1200-30Вт G13	1	01.03.2020	06.08.2020	20%
		Стерилизатор ножей СТУ	1	22.11.2018	16.08.2019	43%
		Стол металлический СР серии «СТАНДАРТ» поколение 2	3	17.05.2019	16.08.2019	19%
		Шкаф жарочный ШЖ-150 3С	1	14.02.2019	16.08.2019	53,33%
		Шкаф пекарский ЭСП-2с(у)	1	20.10.2017	16.08.2019	60%
		Шкаф расстоечный РПК4	1	17.06.2019	16.08.2019	60%
		Котёл пищеварочный КПЭМ-60/7 Т	1	19.05.2016	16.08.2019	53,33%
		Весы CAS PR-15P	1	17.06.2019	16.08.2019	43%
		Электроплита	2	19.05.2016	16.08.2019	53,33%
		Сковорода электр. СЭЧ-0,25	1	01.12.2016	16.08.2019	90%

2.5	Холодный цех	Овощерезательная-протирочная машина ОМ-350М/220	1	01.12.2017	16.08.2019	60%
		Весы CAS PR-15P	1	17.06.2019	16.08.2019	43%
		Миксер планетарный HURAKAN HKN-KS5	1	01.12.2017	16.08.2019	90%
		Миксер 30л	1	01.12.2017	16.08.2019	60%
2.6	Мучной цех	-	-	-	-	-
2.7	Раздаточная					
		Линия раздачи питания «Ривьера» - мармит 1-х блюд 2-х конф. М1-2.1120.-2-О	1	13.03.2019	16.08.2019	60%
		Линия раздачи питания «Ривьера» - мармит 2-х блюд 2-х конф. М2-1120-02-ПО	1	12.05.2019	16.08.2019	60%
		Полки модулей линии раздачи «Ривьера»	2	18.05.2019	16.08.2019	60%
		Ривьера-стойка для приборов (700 мм)	1	12.05.2019	16.08.2019	60%
		Прилавок для горячих напитков с 2-х ярусной полкой Ривьера		10.03.2019	16.08.2019	60%
2.8	Помещение для резки хлеба	-	-	-	-	-
2.9	Помещение для обработки яиц	-	-	-	-	-
2.10	Моечная кухонной посуды	Стеллаж СТКН-950/650Р для кухонной посуды	2	12.03.2020	23.09.2020	43%
		Посудомоечная машина МПК-700К-01	1	01.12.2018	12.07.2019	100%
		Стол рабочий с отверстием для отходов	1	12.05.2019	01.10.2019	33,4%
		Мойка с 2-мя раковинами	2	12.03.2018	16.08.2019	62%
2.11	Моечная столовой посуды	Стеллаж СТКН-950/650Р для кухонной посуды	2	12.03.2020	23.09.2020	43%

		Мойка с 2-мя раковинами	2	12.03.2018	16.08.2019	62%
2.12	Моечная и кладовая тары	-	-	-	-	-
2.15	Буфет	Барная стойка	1	10.03.2019	20.09.2019	35,71%
		Витрина холодильная COOLEQ CW-72	1	11.05.2019	17.05.2019	60%
		Термопот	1	01.04.2018	17.05.2019	60%
2.16	Посудомоечная буфета-раздаточной	-	-	-	-	-
3	Комната для приема пищи (персонал)	-	-	-	-	-
3.1	Гардероб	Шкаф для спецодежды металлический	8		01.10.2019	43%

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			В соответствии с паспортом завода изготовителя		В соответствии с паспортом завода изготовителя	В соответствии с паспортом завода изготовителя
	Шкаф жарочный ШЖ-150 ЗС	Для жарки, выпечки и запекания	ШЖ-150 ЗС		14.02.2019		
	Шкаф пекарский ЭШП-2с(у)	Для жарки, выпечки и запекания	ЭШП-2с(у)		20.10.2017		
	Шкаф расстоечный РПК4	Для жарки, выпечки и запекания	РПК4		17.06.2019		

	Котёл пищеварочный КПЭМ-60/7 Т	Для приготовления пищи в наплитной посуде, для жарки и запекания	КПЭМ- 60/7 Т		19.05.2016		
	Электроплита	Для приготовления пищи в наплитной посуде, для жарки и запекания	ЭП-4П		16.08.2018		
	Сковорода электр. СЭЧ-0,25	Для жаренья основным способом, тушения, припускания, пассерования	СЭЧ- 0,25		19.05.2016		
	Линия раздачи питания «Ривьера» - мармит 1-х блюд 2-х конф. М1-2.1120.-2- О	Сохранение горячих блюд в Доготовочный посуде	Ривьера		13.03.2019		
	Линия раздачи питания «Ривьера» - мармит 2-х блюд 2-х конф. М2-1120-02- ПО	Сохранение горячих блюд в Доготовочный посуде	Ривьера		12.05.2019		
2	Механическое						
	Овощерезательная- протирачная машина ОМ- 350М/220	Для нарезания сырых и вареных овощей, шинковки капусты и протираания вареных овощей, фруктов, творога	ОМ- 350М/2 20		01.12.2017		
	Миксер планетарный HURAKAN HKN- KS5	Для смешивания ингредиентов	HURA KAN HKN- KS5		01.12.2017		

	Миксер 30л	Для смешивания ингредиентов	M-221-30		01.12.2017		
	Мясорубка М-50С 220В	Для измельчения мяса и рыбы	M-50С 220В		11.02.2016		
	Картофелечистка МОК-150М	Для очистки картофеля и корнеплодов от кожуры	МОК-150М		26.02.2019		
3	Холодильное						
	Камера в сборе КХН-11,02-2	Для кратковременного хранения предварительно охлажденных пищевых продуктов	КХН-11,02-2		11.04.2019		
	Сплит-Система SB214S-2	Для охлаждения и длительного хранения продуктов	SB214S-2		28.11.2018		
	Сплит-Система SB214S	Для охлаждения и длительного хранения продуктов	SB214S		14.12.2018		
	Шкаф морозильный Капри 1,12Н (двухсекционный)	Для охлаждения и длительного хранения продуктов	Капри 1,12Н		22.03.2019		
	Шкаф морозильный Капри 0,7Н (односекционный)	Для охлаждения и длительного хранения продуктов	Капри 0,7Н		18.02.2019		
	Камера морозильная -18С	Для охлаждения и длительного хранения продуктов	POLAR		19.04.2019		
	Шкаф холодильный СВ107-S	Для охлаждения и длительного хранения продуктов	Tehnoblock		27.03.2019		

	Витрина холодильная COOLEQ CW-72	Для охлаждения и длительного хранения продуктов	COOLE Q CW- 72		11.05.2019		
4	Весоизмерительное						
	Весы CAS PR-15P	Для определения массы взвешиваемых продуктов			17.06.2019		
	Весы CAS HD-150	Для определения массы взвешиваемых продуктов, сырья			13.02.2019		

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	-	-	По мере необходимости	По мере необходимости	Заведующий производством (шеф- повар)	Ежедневно + ежемесячная генеральная уборка
2	Механическое	-	-				
3	Холодильное	Договор №02/КДО/2022 от 01.01.2022 г., с дальнейшей пролонгацией	-				
4	Весоизмерительные	-	-				

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

№ п/ п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой -, площадь М²			
		количество единиц оборудования	дата его приобретения	процент изношенности оборудования	количество посадочных мест в столовой
1	Столы обеденные	20	16.08.2019	45%	70
2	Стулья	70	16.08.2019	45%	70
3	Раковины для мытья рук	3	16.08.2019	45%	70
4	Электрополотенце для рук	2	16.08.2019	45%	70

9.1. Характеристика бытовых помещений

№ п/ п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М²
		количество единиц оборудования для бытовых целей
1	Помещение для хранения уборочного инвентаря	Площадь -2,3 Уборочный инвентарь
2	Сан. узел для сотрудников пищеблока	Площадь – 1,2 Унитаз
3	Гардеробная персонала	Шкафчики для спеца одежды Шкафчики для верхней одежды
4	Душевая и предбанник для сотрудников пищеблока	Площадь 3,5 Душевая кабина Раковина
5	Стирка спец. одежды/где, кем, что для этого имеется	Прачечная Чукотского окружного профильного лица Стерильные машины – 5 Сушилki -2 Гладильный каток -1

10. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/ п	Наименование должностей	Характеристика персонала столовой					
		кол-во ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификаци онный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Заведующая производством (шеф- повар)	1	100%	Среднее-техническое	5 разряд	27 лет 11 мес.	Есть, в наличии
2	Заведующая складом	1	100%		4 разряд	41 год. 02 мес.	Есть, в наличии
3	Повара	4	100%	Начальное профессиональное Среднее- профессиональное Среднее- профессиональное Среднее-техническое	5 разряд 3 разряд 3 разряд 3 разряд	10 лет.03 мес. 7 мес. 15 лет. 11 мес. 14 лет.01 мес.	Есть, в наличии
4	Рабочие кухни (помощники повара)	4	100%	Начальное профессиональное Среднее- профессиональное Среднее- профессиональное Среднее-техническое			Есть, в наличии
5	Мойщица посуды	2	100%	Среднее-техническое Начальное	Есть, в наличии		
6	Уборщицы производственных и служебных помещений	2	100%	Среднее-профессиональное Начальное	Есть, в наличии		

11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов;
- **самообслуживание;**
- шведский стол;
- меню по выбору.

13. Перечень нормативных и технологических документов:

№	Наименование	Наличие
1	Примерное двухнедельное меню	Имеется согласовано с Роспотребнадзором 23.01.20220 года
2	Ежедневное меню	имеется
3	Меню раскладка	имеется
4	Технологические карты	имеется
5	Накопительная ведомость	имеется
6	График приема пищи	Приказ от 28 августа 2023 г. № 01-06/-469
7	Гигиенический журнал (сотрудники)	Приказ от 16 августа 2019 г №01-06/552.
8	График генеральной уборки в столовой	Приказ от 31.09.2023 г. № 01-06/540
9	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	Приказ от 16 августа 2019 г №01-06/552.
10	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Приказ от 16 августа 2019 г №01-06/552
11	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Приказ от 16 августа 2019 г №01-06/552
12	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	Приказ от 16 августа 2019 г №01-06/552
13	Ведомость контроля за рационом питания	имеется
14	Приказ о составе бракеражной комиссии	Приказ от 28 августа 2023 г № 01-06/483
15	Журнал о витаминизации блюд	Приказ от 31 августа 2021 г. № 01-06/541
16	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 обучающихся	Приказ от 28 августа 2023 г № 01-06/483

19	Положение о бракеражной комиссии	имеется
20	Приказ об организации питания	имеется
21	Должностные инструкции персонала пищеблока	имеется
22	Программа производственного контроля	Приказ от 31 августа 2023 г № 01-06/539 (в новой редакции)
23	Требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы	имеется
24	Наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания	имеется
25	Правила внутреннего распорядка доступа законных представителей обучающихся в помещение для приема пищи	Приказ от 31 января 2022г. №01-06/248
26	Организация питьевого режима	Приказ от 28 августа 2023 г № 01-06/482
27	Приказ о Витаминизации блюд	Приказ от 28 августа 2023 г № 01-06/484
28	Приказ о назначении ответственного за питание	Приказ от 28 августа 2023 г № 01-06/485