**ПАСПОРТ**

**пищеблока**

Муниципального казенного общеобразовательного учреждения «Осановецкая средняя школа»

Адрес месторасположения: Ивановская область, Гаврилово-Посадский р-н, с.Осановец, д.57а

Телефон: 8(49355)2-81-23 эл почта: osanovez-school@yandex.ru

**Содержание**

1. Общие сведения об образовательной организации:

- численность обучающихся по возрастным группам,

в том числе численность льготной категории обучающихся

1. 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: Пономарева Надежда Валерьевна

Ответственный за питание обучающихся : Пономарева Надежда Валерьевна

Численность педагогического коллектива: 17 чел.

Количество классов по уровням образования: 10

Количество посадочных мест: 60

Площадь обеденного зала: 62 кв.м

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п\п | Классы | Количество классов | Численность  обучающихся,  всего чел. | В том числе льготной категории, чел. |
| 1 | 1 класс | 1 | 14 | 14 |
| 2 | 2 класс | 1 | 6 | 6 |
| 3 | 3 класс | 1 | 19 | 19 |
| 4 | 4 класс | 1 | 9 | 9 |
| 5 | 5 класс | 1 | 6 | 0 |
| 6 | 6 класс | 1 | 20 | 2 |
| 7 | 7 класс | 1 | 13 | 1 |
| 8 | 8 класс | 1 | 9 | 5 |
| 9 | 9 класс | 1 | 8 | 0 |
| 10 | 10 класс | 1 | 5 | 0 |

**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 | 48 | 48 | 100 |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 48 | 48 | 100 |
| 2 | Учащиеся 5-8 классов | 48 | 48 | 100 |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 8 | 8 | 100 |
|  | в т.ч. за родительскую плату | 40 | 40 | 100 |
| 3 | Учащиеся 9-11 классов | 13 | 13 | 100 |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 0 | 0 | 0 |
|  | в т.ч. за родительскую плату | 13 | 13 | 100 |
|  | Общее количество учащихся всех возрастных групп | 109 | 109 | 100 |
|  | в том числе льготных категорий | 56 | 56 | 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 | 48 | 0 | 0 |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 48 | 0 | 0 |
| 2 | Учащиеся 5-8 классов | 48 | 0 | 0 |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 8 | 0 | 0 |
|  | в т.ч. за родительскую плату | 40 | 0 | 0 |
| 3 | Учащиеся 9-11 классов | 13 | 0 | 0 |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 0 | 0 | 0 |
|  | в т.ч. за родительскую плату | 13 | 0 | 0 |
|  | Общая количество учащихся всех возрастных групп | 109 | 0 | 0 |
|  | в том числе льготных категорий | 56 | 0 | 0 |

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

|  |  |
| --- | --- |
| Модель предоставления питания | Столовая доготовочная |
| Оператор питания, наименование | МКОУ «Осановецкая СШ» |
| Адрес местонахождения | Ивановская область, Гаврилово-Посадский р-н, с.Осановец, д.57а |
| Фамилия, имя отчество руководителя,  контактное лицо | Пономарева Надежда Валерьевна |
| Контактные данные: тел. / эл. почта | 8(49355) 2-81-23, osanovez-school@yandex.ru |
| Дата заключения контрактов на поставку продуктов | 01/01/2023 |
| Длительность контрактов | 31/12/2023 |

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

|  |  |
| --- | --- |
| Вид транспорта | Грузовой автомобиль (газель) |
| 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, 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**

**7. Материально-техническое оснащение пищеблока (41 кв.м):**

**(Помещение одно, имеются 2 перегородки, площадь отделенных зон указана приблизительно)**

Перечень помещений и их площадь м2

(перечень и площадь помещений в зависимости от модели предоставления питания

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование  цехов и помещений | Площадь помещения м2 | | | |
| Столовые школьно-базовые | Столовые, работающие на сырье | **Столовая**  **доготовочная** | Раздаточные, буфеты |
| 1 | Складские помещения |  |  | 5 |  |
| 2 | Производственные помещения |  |  | 36 |  |
| 2.1 | Овощной цех (первичной обработки овощей) |  |  | - | - |
| 2.2 | Овощной цех (вторичной обработки овощей) |  |  | 2,5 | - |
| 2.3 | Мясо-рыбный цех |  |  | 2,5 | - |
| 2.4 | Доготовочный цех | - | - | 5 | - |
| 2.5 | Горячий цех |  |  | 7.5 | - |
| 2.6 | Холодный цех |  |  | 7.5 | - |
| 2.7 | Мучной цех |  |  | - | - |
| 2.8 | Раздаточная |  |  | 3,5 |  |
| 2.9 | Помещение для резки хлеба |  |  | - | - |
| 2.10 | Помещение для обработки яиц |  |  | - | - |
| 2.11 | Моечная кухонной посуды |  |  | 7,5 | - |
| 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 | Склад | подтоварник | 1 |  | 2014 |  |
|  |  | психрометр | 1 | 2018 | 2022 |  |
| 2 | Овощной цех (вторичной обработки овощей) | Моечная раковина | 2 | 2008 | 2008 |  |
|  |  | Производственный стол | 2 | 2014 | 2014 |  |
| 3 | Мясо-рыбный цех | Моечная раковина | 2 | 2008 | 2008 |  |
|  |  | Производственный стол | 2 | 2014 | 2014 |  |
|  |  | Электромясорубка | 1 | 2022 | 2022 |  |
| 4 | Доготовочный цех | Производственный стол | 1 | 2014 | 2014 |  |
|  |  | Контрольные весы | 1 | 2014 | 2014 |  |
|  |  | Стеллаж для хранения продуктов | 1 | 2014 | 2014 |  |
|  |  | Психрометр | 1 | 2018 | 2022 |  |
| 5 | Горячий цех | Электрическая плита | 1 | 2014 | 2014 |  |
| 6 | Раздаточная | Стол для горячих блюд | 1 | 1998 | 1998 |  |
|  |  | Раковина для мытья рук | 1 | 2008 | 2008 |  |
| 7 | Моечная кухонной и столовой посуды | Производственный стол | 1 | 2014 | 2014 |  |
|  |  | Моечные ванны (для мытья столовой посуды) | 3 | 2008 | 2008 |  |
|  |  | Моечные ванны (для стеклянной посуды и столовых приборов) | 2008 | 2008 |  |
|  |  | Моечные ванны , оборудованные душевой насадкой с гибким шлангом | 2 | 2008 | 2008 |  |
|  |  | Стеллаж стационарный | 2 | 2014 | 2014 |  |
|  |  | Водонагреватель | 1 | 2014 | 2014 |  |
| 7 | Холодный цех | Шкаф холодильный | 1 | 2016 | 2017 |  |
|  |  | холодильник | 2 | 2004 | 2004 |  |
|  |  | Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха | 1 | 2021 | 2021 |  |

**Перечень недостающего оборудования**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование  цехов и помещений | Наименование оборудования | количество |
| 1 | Складское  помещение | Весы товарные | 1 |
|  |  | Стеллаж для хранения продуктов | 1 |
| 2 | Овощной цех  (вторичной  обработки  овощей) | Моечная ванна | 1 |
| 3 | Мясо- рыбный цех | Весоизмеритель­ное оборудование | 1 |
|  |  | Моечная ванна | 1 |
| 4 | Доготовочный цех | Овощерезательная машина | 1 |
|  |  | Производственный стол | 1 |
| 5 | Горячий цех | Плита  Электрическая 6-тиконфорочная | 1 |
| 6 | Холодный цех | Производственный  стол | 1 |
| 7 | Раздаточная | Раздаточная линия (мармиты для первых, вторых, холодных и сладких блюд) | 1 |
| 8 | Моечная  кухонной  посуды | Моечные ванны | 2 |
| 9 | Моечная столовой посуды | Моечные ванны (трехсекционные) | 1 |
|  |  | Моечные ванны (2-хсекционные) | 1 |

**8.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования:**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование  технологичес-кого оборудования | Характеристика оборудования | | | | | |
| назначение | марка | производи-тельность | дата изготов-ления | срок  службы | сроки профилактического осмотра |
| 1 | Тепловое |  |  |  |  |  | ежедневно |
|  | Плита электрическая  ЭП-4ЖШ | Приговление горячего блюда | Abat |  | 2014 | 10 л. |  |
| 2 | Механическое |  |  |  |  |  | ежедневно |
|  | мясорубка электрическая | Переработка мяса в фарш | Eurostek |  | 2022 | 3 г. |  |
| 3 | Холодильное |  |  |  |  |  | ежедневно |
|  | холодильник |  | Atlant |  | 2004 |  |  |
|  | холодильник |  | Atlant |  | 2004 |  |  |
|  | шкаф холодильный | Хранение замороженных упакованных пищевых продуктов | Бирюса-260 |  | 2016 | Не менее 7 лет |  |
| 4 | Весоизмери-тельное |  |  |  |  |  | ежедневно |
|  | весы | Измерение веса порции |  |  |  |  |  |

**8.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:**

**Обслуживание оборудования проводится по мере возникновения необходимости, проблемной ситуации.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование  технологичес-кого оборудования | Характеристика мероприятий | | | | | |
| наличие договора на техосмотр | наличие договора на проведе-ние метроло-гических работ | Проведе-ние ремонта | план приобре-тения нового и замена старого обору-дования | ответст-венный за состояние оборудо-вания | график санитарной обработки оборудования |
| 1 | Тепловое |  |  |  |  |  |  |
| 2 | Механическое |  |  |  |  |  |  |
| 3 | Холодильное |  |  |  |  |  |  |
| 4 | Весоизмери-тельное |  |  |  |  |  |  |

**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 | Стол для приема пищи | 10 | 2010 |  | 60 |
| 2 | Скамейки | 20 | 2010 |  |  |
| 3 | Водонагреватель | 1 | 2014 |  |  |
| 4 | Раковина для мытья рук | 3 | 2014 |  |  |

**10. Характеристика бытовых помещений**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Перечень бытовых помещений | Характеристика помещений -, площадь М2  6 кв.м |
| количество  единиц оборудования для бытовых целей |
|  | раздевалка | 1 вешалка |
|  | туалет | 1 унитаз, 1 раковина для мытья рук |
|  |  |  |

**11. Штатное расписание работников пищеблока**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование  должностей | Характеристика персонала столовой | | | | | |
| количество ставок | укомплекто-ванность | базовое  образован | квалифика-  ционный  разряд | стаж  работы | наличие медкнижки |
| 1 | Зав. производством | 0 |  |  |  |  |  |
| 2 | Технолог | 0 |  |  |  |  |  |
| 3 | Повара | 2 | + | повар | 5 | 7 | + |
|  |  | контролер тк | нет | 8 | + |
| 4 | Рабочие кухни (помощники повара) | 0 |  |  |  |  |  |

**11.Форма организации питания обучающихся**

**- предварительное накрытие столов**

- самообслуживание

- шведский стол

- меню по выбору

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

**-** Примерное двухнедельное меню

- Ежедневное меню

- Меню раскладка

- Технологические карты (ТК)

- Технико-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

- График дежурства преподавателей в столовой

- Акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока по организации питания к новому учебному году

- Программа по совершенствованию системы организация питания обучающихся

- Положение об организации питания обучающихся

- Положение о бракеражной комиссии

- Приказ об организации питания

- 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