**ПАСПОРТ**

пищеблока \_\_\_\_\_\_МКОУ «Шекшовская ОШ»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

наименование образовательной организации

Адрес месторасположения 155007 Ивановская область, Гаврилово-Посадский район,

с. Шекшово, ул. Конец, д.7

Телефон 8(49355) 27 166 эл почта: [shekshovo-school@yandex.ru](mailto:shekshovo-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 Лихачева Светлана Александровна

Ответственный за питание обучающихся Коляда Елена Александровна

Численность педагогического коллектива 8 чел.

Количество классов по уровням образования 1-4 классы НОО, 5-9 классы ООО

Количество посадочных мест 42

Площадь обеденного зала 30 кв. м

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

**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 | 19 | 19 | 100 |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 19 | 19 | 100 |
| 2 | Учащиеся 5-8 классов | 25 | 20 | 80 |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 3 | 3 | 100 |
|  | в т.ч. за родительскую плату | 22 | 17 | 77 |
| 3 | Учащиеся 9-11 классов | 6 | 5 | 83 |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 1 | 1 | 100 |
|  | в т.ч. за родительскую плату | 5 | 4 | 80 |
|  | Общее количество учащихся всех возрастных групп | 50 | 45 | 90 |
|  | в том числе льготных категорий | 23 | 23 | 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 | - | - | - |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | - | - | - |
| 2 | Учащиеся 5-8 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 | - | - | - |
|  | Общая количество учащихся всех возрастных групп | - | - | - |
|  | в том числе льготных категорий | - | - | - |

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

|  |  |
| --- | --- |
| Модель предоставления питания | Столовая доготовочная |
| Оператор питания, наименование | МКОУ «Шекшовская ОШ» |
| Адрес местонахождения | 155007 Ивановская область, Гаврилово-Посадский район, с. Шекшово, ул. Конец, д.7 |
| Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо | Лихачева С.А. |
| Контактные данные: тел. / эл. почта | Телефон 8(49355) 27 166  эл почта: [shekshovo-school@yandex.ru](mailto:shekshovo-school@yandex.ru) |
| Дата заключения контракта |  |
| Длительность контракта |  |

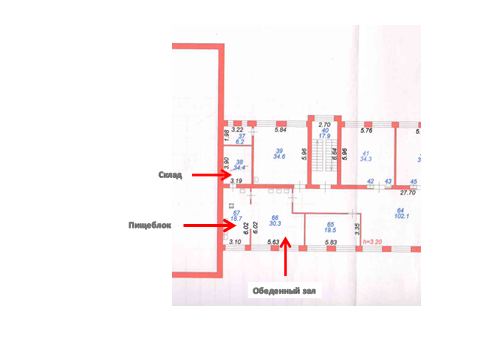
4. **Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции**

|  |  |
| --- | --- |
| Вид транспорта | Нет транспоорта |
| 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 |
| Горячее водоснабжение | Водонагреватель |
| Отопление | Централизованное |
| Водоотведение | Централизованное |
| вентиляция помещений | Естественная |

**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 помещение м2 | | | |
| Столовые школьно-базовые | Столовые, работающие на сырье | Столовые  доготовочные | Раздаточные, буфеты |
| 1 | Складские помещения |  |  | 3 |  |
| 2 | Производственные помещения |  |  |  |  |
| 2.1 | Овощной цех (первичной обработки овощей) |  |  |  | - |
| 2.2 | Овощной цех (вторичной обработки овощей) |  |  | 6 | - |
| 2.3 | Мясо-рыбный цех |  |  | - | - |
| 2.4 | Доготовочный цех | - | - | 3 | - |
| 2.5 | Горячий цех |  |  | 11 | - |
| 2.6 | Холодный цех |  |  |  | - |
| 2.7 | Мучной цех |  |  | - | - |
| 2.8 | Раздаточная |  |  | 2 |  |
| 2.9 | Помещение для резки хлеба |  |  | - | - |
| 2.10 | Помещение для обработки яиц |  |  | - | - |
| 2.11 | Моечная кухонной посуды |  |  | 7 | - |
| 2.12 | Моечная столовой посуды |  |  | 6 | - |
| 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 | Холодильник «Атлант» | 1 | 2009 | 19.08.2009 | 100 |
| 2 | Горячий цех | Водонагреватель «Аристон» | 1 | 2008 | 09.06.2008 | 100 |
| 3 | Горячий цех | Плита электрическая ПЭЖ-4 | 1 | 2010 | 07.09.2011 | 100 |

Указать перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями для каждого цеха в соответствии **с приложением А.**

**8.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования:**

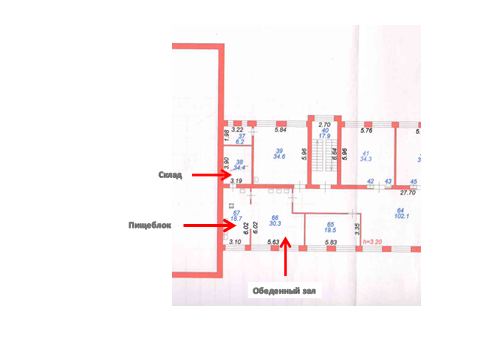
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование  технологичес-кого оборудования | Характеристика оборудования | | | | | |
| назначение | марка | производи-тельность | дата изготов-ления | срок  службы | сроки профилактического осмотра |
| 1 | Тепловое | Водонагреватель | «Аристон» |  | 2008 |  | 2022 |
|  |  | Плита электрическая | ПЭЖ-4 |  | 2010 |  | 2022 |
| 2 | Механичес-кое |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 | Холодильное | Холодильник | «Атлант» |  | 2009 |  | 2022 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4 | Весоизмери-тельное |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

**8.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № 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 |  |  |  | 2024 | Повар | По плану |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 | Механическое |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 | Холодильное |  |  |  | 2023 | Повар | По плану |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4 | Весоизмери-тельное |  |  |  | 2023 | Повар | По плану |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

**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 приёма пищи | 7 | 1984 | 100 | 42 |
| 2 | Стол для использованной посуды | 1 | 1984 | 100 | - |
| 3 | Стулья | 42 | 1984 | 100 | 42 |

**9. Характеристика бытовых помещений**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Перечень бытовых помещений | Характеристика помещений -, площадь М2 |
| количество  единиц оборудования для бытовых целей |
|  | Склад | 3 |
|  |  |  |
|  |  |  |

**10. 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 |  |  |  |  |  |  |
| 2 | Технолог |  |  |  |  |  |  |
| 3 | Повара | 1 | 1 | нет | - | 16 | да |
| 4 | Рабочие кухни (помощники повара) |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  | | |

**11.Форма организации питания обучающихся**

- предварительное накрытие столов - да

- самообслуживание

**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