**ПАСПОРТ**

**пищеблока**  **МКОУ Мытской СШ**

Адрес месторасположения: 155200 Ивановская обл., Верхнеландеховского района, с.Мыт, ул.Садовая, д.26

Телефон 8/49349/2-44-24 эл почта: Myt\_school@mail.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: Романов А.В.

Ответственный за питание обучающихся: Калинина Н.В.

Численность педагогического коллектива: 12 чел.

Количество классов по уровням образования - 11

Количество посадочных мест - 64

Площадь обеденного зала – 117 кв.м.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п\п | Классы | Количество классов | Численность  обучающихся,  всего чел. | В том числе льготной категории, чел. |
| 1 | 1 класс | 1 | 3 | 3 |
| 2 | 2 класс | 1 | 5 | 5 |
| 3 | 3 класс | 1 | 4 | 4 |
| 4 | 4 классов | 1 | 9 | 9 |
| 5 | 5 классов | 1 | 8 | 0 |
| 6 | 6 классов | 1 | 8 | 1 |
| 7 | 7 классов | 1 | 12 | 1 |
| 8 | 8 классов | 1 | 9 | 2 |
| 9 | 9 классов | 1 | 14 | 1 |
| 10 | 10 классов | 1 | 3 | 1 |
| 11 | 11 классов | 1 | 4 | 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 | 21 | 21 | 100 |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 21 | 21 | 100 |
| 2 | Учащиеся 5-8 классов | 39 | 38 | 98 |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 4 | 4 | 100 |
|  | в т.ч. за родительскую плату | 35 | 34 | 98 |
| 3 | Учащиеся 9-11 классов | 22 | 17 | 77 |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 3 | 3 | 100 |
|  | в т.ч. за родительскую плату | 14 | 14 | 100 |
|  | Общее количество учащихся всех возрастных групп | 82 | 76 | 93 |
|  | в том числе льготных категорий | 28 | 28 | 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 на сырье |
| Оператор питания, наименование | Самостоятельная столовая |
| Адрес местонахождения | 155200 Ивановская область, Верхнеландеховский район, с.Мыт, ул.Садовая, д.26 |
| Фамилия, имя отчество руководителя,  контактное лицо | Романов А.В. |
| Контактные данные: тел. / эл. почта | 8/49349/2-44-24/ Myt\_school@mail/ru |
| Дата заключения контракта | Нет |
| Длительность контракта | нет |

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

|  |  |
| --- | --- |
| Вид транспорта | автомобильный |
| Принадлежность транспорта | -транспорт образовательной организации  -транспорт организации поставщика пищевой продукции |
| Условия использования транспорта |  |

**5. Инженерное обеспечение пищеблока**

|  |  |
| --- | --- |
| Водоснабжение | централизованное, |
| Горячее водоснабжение | водонагреватели |
| Отопление | централизованное |
| Водоотведение | централизованное |
| вентиляция помещений | естественная, искусственная |

**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 |  | 28,20 |  |  |
| 2 | Производственные помещения |  |  |  |  |
| 2.1 | Овощной цех (первичной обработки овощей) |  | 9,2 |  | - |
| 2.2 | Овощной цех (вторичной обработки овощей) |  | - |  | - |
| 2.3 | Мясо-рыбный цех |  | 7,2 | - | - |
| 2.4 | Доготовочный цех | - | - |  | - |
| 2.5 | Горячий цех |  | Совмещен с раздаточной 35,93 |  | - |
| 2.6 | Холодный цех |  | 19,2 |  | - |
| 2.7 | Мучной цех |  | - | - | - |
| 2.8 | Раздаточная |  | Совмещен с горячим 35,93 |  |  |
| 2.9 | Помещение для резки хлеба |  | - | - | - |
| 2.10 | Помещение для обработки яиц |  | Совмещен с мясо-рыбным цехом 7,2 | - | - |
| 2.11 | Моечная кухонной посуды |  | Совмещены  11,2 |  | - |
| 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 | Горячий цех | Плита электрическая 6-ти комфорочная | 1 | 2011 | 2011 | 10 |
|  |  | Шкаф жарочный | 1 | 2011 | 2011 | 10 |
|  |  | Раковина для мытья рук | 1 | 2022 | 2022 | 0 |
|  |  | Мармит | 1 | 2011 | 2011 | 20 |
| 2 | Холодный цех | Производственные столы | 1 | 2011 | 2011 | 45 |
|  |  | Холодильный шкаф среднетемпературный | 2 | 2004 | 2004 | 55 |
|  |  | Раковина для мытья рук | 1 | 1990 | 1990 | 80 |
|  |  | Кухонный комбайн | 1 | 2007 | 2007 | 90 |
| 3 | Мясо-рыбный цех | Мясорубка, производственная | 1 | 1990 | 1990 | 95 |
| 4 | Склад для сухих продуктов | Производственные столы | 2 | 2000 | 2000 | 45 |
|  |  | Холодильный шкаф среднетемпературный | 1 | 2010 | 2010 | 35 |
|  |  | Весы электронные | 1 | 2012 | 2012 | 40 |
| 5 | Моечная для мытья столовой и кухонной посуды | водонагреватель | 2 | 2015 | 2015 | 60 |
|  |  | Стеллаж железный | 2 | 2022 | 2022 | 0 |
|  |  | Шкаф-купе железный | 1 | 2022 | 2022 | 0 |
|  |  | Мойки для мытья посуды 2-х секционные | 3 | 2007 | 2007 | 50 |
|  |  |  |  |  |  |  |

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 |  |  |  |  |  |  |
| 1.1 | Плита электрическая 6-ти комфорочная | Приготовление пищи | ЭП -6ЖШ | 6-ти комфорочная | 2011 | 11 лет | 1 раз в год |
| 1.2 | Мармит | Поддержание температуры | МСЭМ-3 | 2-х секционный | 2011 | 11 лет | 1 раз в год |
| 1.3 | Духовой шкаф | Приготовление пищи | КЭТ-0,12 | 3-х секционная | 2011 | 11 лет | 1 раз в год |
| 1.4 | Электронагреватель Ariston, Гарант | Нагревание воды | TSM 50V | 100 л. | 2015 | 7 лет | 1 раз в год |
| 2 | Механичес-кое |  |  |  |  |  |  |
| 2.1 | Электромясорубка | Изготовление фарша |  |  | 2000 | 22года | 1 раз в год |
| 2.2 | Кухонный комбайн | Измельчение | Мечта |  | 2007 | 15 | 1 раз в год |
| 3 | Холодильное |  |  |  |  |  |  |
| 3.1 | Холодильник | Сохранение продуктов | Стинол |  | 2004 | 2004 | 1 раз в год |
| 3.2 | Холодильник | Сохранение продуктов | атлант |  | 2007 | 2007 | 1 раз в год |
| 4 | Весоизмери-тельное |  |  |  |  |  |  |
| 4.1 | Весы электронные | Взвешивание сырья, продуктов | ВР 4900-30-10 |  | 2011 | 2011 | 1 раз в год |

**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 | Договор отсутствует |  | Осмотр 1 раз в год, ремонт по мере необходимости | Замена мармита | Заведующая производством школьной столовой Калинина Н.В. | 1 раз в неделю |
|  |  |  |  |
| 2 | Механическое |  | Покупка кухонного комбайна |
|  |  |  | Замена мясорубки 1990г. |
| 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 | тепловое | 5 | 2011 | 10 | 64 |
| 2 | Механическое | 1 | 2000 | 90 |  |
| 3 | Холодильное | 3 | 2007 | 40 |  |

**9. Характеристика бытовых помещений**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Перечень бытовых помещений | Характеристика помещений -, площадь М2 |
| количество  единиц оборудования для бытовых целей |
| 1 | Гардероб для персонала кухни | 6,4 |
| 2 | Санузел для персонала кухни | 5,0 |
|  |  |  |

**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 | 1 | 100 | Средне-специальное | 3 | 5 | имеется |
| 2 | Технолог | 0 |  |  |  |  |  |
| 3 | Повара | 1 | 100 | Средне-специальное | 4 | 7 | имеется |
| 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