**ПАСПОРТ**

пищеблока **Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение Верхнеландеховская средняя школа**

наименование образовательной организации

Адрес месторасположения **155210, Ивановская обл., п. Верхний Ландех, пер.Школьный, д.1**

Телефон **8(49349)2-12-34** эл почта: **land-school@rambler.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 **Лещёва М.Г.**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Ответственный за питание обучающихся \_\_Косарева И.А.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Численность педагогического коллектива \_\_\_\_\_\_\_\_8\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_чел.

Количество классов по уровням образования\_\_\_\_\_\_11\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Количество посадочных мест \_\_\_\_\_\_\_150\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Площадь обеденного зала \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_99,81\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п\п | Классы | Количество классов  | Численность обучающихся,всего чел. | В том числе льготной категории, чел. |
| 1 | 1 класс | 1 | 23 | 2 |
| 2 | 2 класс | 1 | 15 | 3 |
| 3 | 3 класс | 1 | 12 | 5 |
| 4 | 4 класс | 1 | 16 | 3 |
| 5 | 5 класс | 1 | 15 | 3 |
| 6 | 6 класс | 1 | 16 | 3 |
| 7 | 7 класс | 1 | 19 |  |
| 8 | 8 класс | 1 | 13 | 2 |
| 9 | 9 класс | 1 | 17 | 1 |
| 10 | 10 класс | 1 | 1 |  |
| 11 | 11 класс | 1 | 2 |  |

**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 | 68 | 68 | 100% |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 13 | 13 | 100% |
| 2 | Учащиеся 5-8 классов | 63 | 60 | 95% |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 8 | 8 | 100% |
|  | в т.ч. за родительскую плату | 55 | 52 | 95% |
| 3 | Учащиеся 9-11 классов | 20 | 15 | 75% |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 1 | 1 | 100% |
|  | в т.ч. за родительскую плату | 19 | 14 | 74% |
|  | Общее количество учащихся всех возрастных групп | 151 | 143 | 95% |
|  | 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 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 | 155210, Ивановская обл., п. Верхний Ландех, пер. Школьный, д.1 |
| Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо | Лещёва Марина Геннадьевна |
| Контактные данные: тел. / эл. почта | 8(49349)2-12-34, land-school@rambler.ru |
| Дата заключения контракта | нет |
| Длительность контракта | нет |

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

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

**5. Инженерное обеспечение пищеблока**

|  |  |
| --- | --- |
| Водоснабжение | централизованное |
| Горячее водоснабжение | водонагреватель  |
| 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 | Наименованиецехов и помещений | Площадь помещение м2 |
| Столовые школьно-базовые | Столовые, работающие на сырье  | Столовыедоготовочные | Раздаточные, буфеты |
| 1 | Складские помещения |  | 13,0 |  |  |
| 2 | Производственные помещения |  | 55,15 |  |  |
| 2.1 | Овощной цех (первичной обработки овощей) |  | 5,4 |  | - |
| 2.2 | Овощной цех (вторичной обработки овощей) |  |  |  | - |
| 2.3 | Мясо-рыбный цех |  | Совмещен с горячим цехом | - | - |
| 2.4 | Доготовочный цех | - | - |  | - |
| 2.5 | Горячий цех |  | 36,55, совмещен с раздаточной |  | - |
| 2.6 | Холодный цех |  |  |  | - |
| 2.7 | Мучной цех |  |  | - | - |
| 2.8 | Раздаточная |  | Совмещен с горячим цехом |  |  |
| 2.9 | Помещение для резки хлеба |  |  | - | - |
| 2.10 | Помещение для обработки яиц |  |  | - | - |
| 2.11 | Моечная кухонной посуды |  |  |  | - |
| 2.12 | Моечная столовой посуды |  | 13,2 |  | - |
| 2.13 | Моечная и кладовая тары |  |  |  | -- |
| 2.14 | Производственное помещение буфета-раздаточной | - | - | -- |  |
| 2.15 | Посудомоечная буфета-раздаточной | - | - | - |  |
| 3 | Комната для приема пищи (персонал) |  | 6,5 |  |  |

**8.1 Характеристика технологического оборудования пищеблока**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименованиецехов и помещений | Характеристика оборудования |
| наименование оборудования | количествоединиц оборудования | дата его выпуска | даты начала его эксплуатации | процента изношенности оборудования |
| 1 | Горячий цех | Плита электрическая 6-ти комфорочная с духовым шкафом | 1 | 2009 | 2009 | 90 |
|  |  | Раковина для мытья рук | 1 | 2022 | 2022 | 0 |
|  |  | Мармит | 1 | 2011 | 2011 | 20 |
| 2 | Холодный цех | Холодильник | 2 | 2004 | 2004 | 55 |
|  |  | Раковина для мытья рук | 1 | 1990 | 1990 | 80 |
| 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 | 2000 | 2000 | 35 |
|  |  | Весы товарные | 1 | 2000 | 2000 | 60 |
| 5 | Моечная для мытья столовой и кухонной посуды | водонагреватель | 1 | 2015 | 2015 | 60 |
|  |  | Стеллаж деревянный | 2 | 2000 | 2000 | 0 |
|  |  | Мойки для мытья посуды 2-х секционные | 2 | 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 | Наименованиетехнологичес-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 с духовым шкафом | Приготовление пищи | ЭП -6ЖШ | 6-тикомфорочная | 2009 | 14 лет |  1 раз в год |
| 1.2 | Мармит | Поддержание температуры | МСЭМ-3 | 3-х секционный | 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 |
| 3 | Холодильное |  |  |  |  |  |  |
| 3.1 | Холодильник | Сохранение продуктов |  |  | 2004 | 2004 | 1 раз в год |
| 3.2 | Холодильник | Сохранение продуктов | атлант |  | 2007 | 2007 | 1 раз в год |
| 3.2 | Холодильная камера | Сохранение продуктов |  |  | 2001 | 2001 |  |
| 4 | Весоизмери-тельное |  |  |  |  |  |  |
| 4.1 | Весы товарные | Взвешивание сырья, продуктов |  |  | 2000 | 2000 | 1 раз в год |

**8.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименованиетехнологичес-кого оборудования | Характеристика мероприятий  |
| наличие договора натехосмотр  | наличие договора на проведе-ниеметроло-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 | Покупка мармита под 1 блюда, покупка электрической плиты с духовым шкафом | Заведующая производством школьной столовой Косарева И.А. | 1 раз в неделю |
|  |  |  |  |
| 2 | Механическое |  | Покупка кухонного комбайна |
|  |  |  |  |
| 3 | Холодильное |  | Покупка 2 холодильников и морозильной камеры |
|  |  |  |  |
| 4 | Весоизмери-тельное |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

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

**столовой**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование оборудования | Характеристика оборудования столовой -, площадь М2 |
| количествоединиц 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 |
| количествоединиц оборудования для бытовых целей |
| 1 | Гардероб для персонала кухни | 6,5 |
| 2 | Санузел для персонала кухни | 3,4 |

**10. Штатное расписание работников пищеблока**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование должностей | Характеристика персонала столовой |
| количество ставок | укомплекто-ванность | базовое образован | квалифика-ционныйразряд | стаж работы | наличие медкнижки |
| 1 | Зав. производством | 1 | 100% | Средне-специальное | 3 | 44 | да |
| 2 | Технолог |  |  |  |  |  |  |
| 3 | Повара | 1 | 100% | Средне-специальное | 4 | 47 | да |
| 4 | Рабочие кухни (помощники повара) | 0,5 | 100% |  |  |  | да |
|  |  |  |  |  |  |

**11.Форма организации питания обучающихся**

- предварительное накрытие столов

**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