**ПАСПОРТ**

пищеблока **Муниципального казенного общеобразовательного учреждения Шилыковская средняя школа**

Адрес месторасположения **Ивановская обл, Лежневский р-н, с.Шилыково, д.38**

Телефон **\_8(4932)31-45-36\_** эл почта: [**shilshkola@yandex.ru**](mailto:shilshkola@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:**

Руководитель образовательной организации **директор школы Гусакова Юлия Владимировна**

Ответственный за питание обучающихся **директор школы Гусакова Юлия Владимировна**

Численность педагогического коллектива **14 чел**.

Количество классов по уровням образования **11**

Количество посадочных мест 78

Площадь обеденного зала 67,5 м2

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п\п | Классы | Количество классов | Численность  обучающихся,  всего чел. | В том числе льготной категории, чел. |
| 1 | 1 класс | 1 | 19 | 0 |
| 2 | 2 класс | 1 | 24 | 1 |
| 3 | 3 класс | 1 | 19 | 0 |
| 4 | 4 класс | 1 | 26 | 1 |
| 5 | 5 класс | 1 | 24 | 0 |
| 6 | 6 класс | 1 | 13 | 2 |
| 7 | 7 класс | 1 | 18 | 3 |
| 8 | 8 класс | 1 | 12 | 3 |
| 9 | 9 класс | 1 | 21 | 0 |
| 10 | 10 класс | 1 | 1 | 0 |
| 11 | 11 класс | 1 | 10 | 0 |
| 12 | 12 класс | 1 | 1 | 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 | 88 | 17 | 9 |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 2 | 2 | 2 |
| 2 | Учащиеся 5-8 классов | 67 | 11 | 6 |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 8 | 8 | 4 |
|  | в т.ч. за родительскую плату | 80 | 3 | 1,6 |
| 3 | Учащиеся 9-11 классов | 32 | 12 | 6,4 |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 1 | 1 | 6 |
|  | в т.ч. за родительскую плату | 11 | 11 | 64,7 |
|  | Общее количество учащихся всех возрастных групп | 187 | 39 | 21 |
|  | в том числе льготных категорий | 11 | 11 | 6 |

**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 | 88 | 54 | 29 |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 2 | 2 | 1 |
| 2 | Учащиеся 5-8 классов | 67 | 13 | 7 |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 8 | 8 | 4 |
|  | в т.ч. за родительскую плату | 80 | 13 | 7 |
| 3 | Учащиеся 9-11 классов | 32 | 6 | 3 |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 1 | 1 | 6 |
|  | в т.ч. за родительскую плату | 21 | 5 | 2,7 |
|  | Общее количество учащихся всех возрастных групп | 187 | 73 | 39 |
|  | в том числе льготных категорий | 11 | 11 | 64,7 |

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

|  |  |
| --- | --- |
| Модель предоставления питания | Столовая на сырье |
| Оператор питания, наименование | Школьная столовая |
| Адрес местонахождения | Ивановская обл, Лежневский р-н, с.Шилыково, д.38 |
| Фамилия, имя отчество руководителя,  контактное лицо | Директор школы Гусакова Юлия Владимировна |
| Контактные данные: тел. / эл. почта | 8 (4932)31-45-36, shilshkola@yandex.ru |
| Дата заключения контракта | 1. ИП Глава Крестьянского (Фермерского) Хозяйства Артемьева Марина НиколаевнаМуниципальный контракт №1 от 09.01.2023 2. ООО «Мир Фруктов» контракт №1 от 09.01.2023 3. ООО «ТК Лайм» контракт №1 от 09.01.2023 |
| Длительность контракта | 1. Контракт сроком на 5 месяцев 2. Контракт сроком на 5 месяцев 3. Контракт сроком на 5 месяцев |

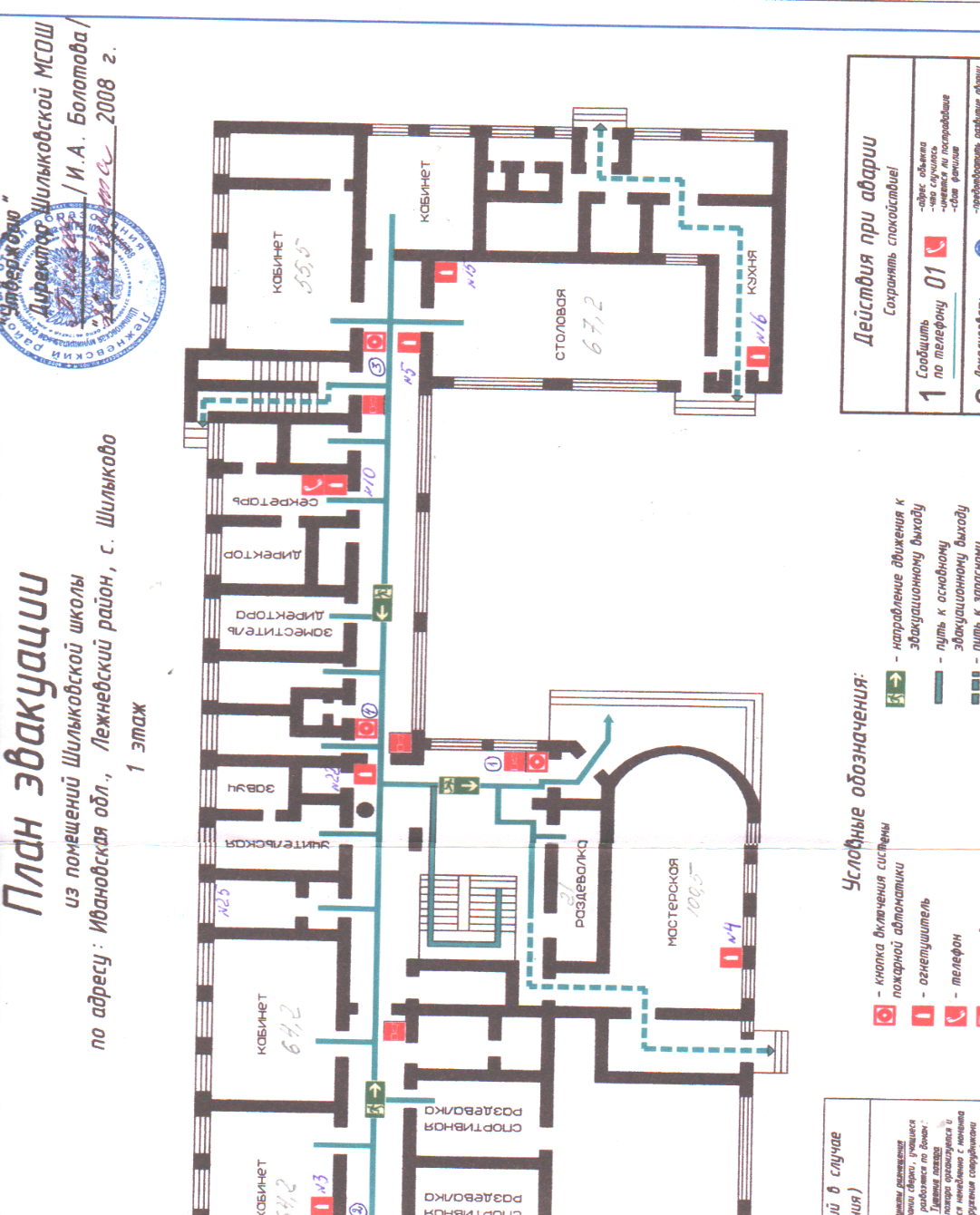
4. **Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции**

|  |  |
| --- | --- |
| Вид транспорта | - |
| 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**



Проектная мощность – 78 посадочных мест

**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 |  | 17,7 |  |  |
| 2 | Производственные помещения |  | 10,2 |  |  |
| 2.1 | Овощной цех (первичной обработки овощей) |  | - |  | - |
| 2.2 | Овощной цех (вторичной обработки овощей) |  | - |  | - |
| 2.3 | Мясо-рыбный цех |  | - | - | - |
| 2.4 | Доготовочный цех | - | - |  | - |
| 2.5 | Горячий цех |  | 18 |  | - |
| 2.6 | Холодный цех |  | 15,4 |  | - |
| 2.7 | Мучной цех |  | - | - | - |
| 2.8 | Раздаточная |  | - |  |  |
| 2.9 | Помещение для резки хлеба |  | - | - | - |
| 2.10 | Помещение для обработки яиц |  | - | - | - |
| 2.11 | Моечная кухонной посуды |  | 19 |  | - |
| 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 | Холодный цех | 1.Производственные столы, 2.контрольные весы,  3. холодильный шкаф  4. моечная ванна 5. раковина для мытья рук.  6.картофелеочистительная машина.  7. Картофелемялка  8. Морозильная камера.  9. Электрическая мясорубка. | 3  1  2  2  1  1  1  2  1 | 1988  2020  2020 | 1988  2022  2020  1979  2016  2020 |  |
| 2 | Горячий цех+моечная | 1.Производственные столы  2. электрические плиты, духовой (жарочный) шкаф, 3. мармит,  4. раковина для мытья рук.  5. Моечные раковины  6. Контрольные весы.  7. Жаровня.  8. Нагреватель | 5  2  1  1  7  1  1  1 | 2022  2012  1990  1989  2014 | 2022  2012  1990  1989  2014 |  |

**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 |  |  |  |  |  |  |
|  | Плита | Приготовление пищи | Abat |  |  |  |  |
|  | Плита | Приготовление пищи | Abat |  | 2022 |  |  |
|  | Жаровня | Приготовление блинов |  |  | 1989 |  |  |
|  | Нагреватель | Нагрев воды |  |  | 2014 |  |  |
|  | Мармит | Подогрев пищи | Abat ЭМК-70КМУ |  | 2012 |  |  |
| 2 | Механичес-кое |  |  |  |  |  |  |
|  | Картофелемялка | Измельчение картофеля | МС 12-15 |  |  |  |  |
|  | Картофелечистка | Очистка картофеля | Пермь К-200 |  | 2020 |  |  |
|  | Электромясорубка | Измельчение мяса, рыбы | Polaris PMG2027L |  | 2020 |  |  |
| 3 | Холодильное |  |  |  |  |  |  |
|  | Холодильник | Охлаждение молочных продуктов | Бирюса |  | 2022 |  |  |
|  | Холодильник | Охлаждение продуктов | Indesit |  |  |  |  |
|  | Морозильная камера | Хранения замороженных продуктов | Бирюса |  | 2020 |  |  |
|  | Морозильная камера | Хранения замороженных продуктов | Минск ММ-164 |  |  |  |  |
| 4 | Весоизмери-тельное |  |  |  |  |  |  |
|  | Весы | Взвешивание продуктов | РН-10Ц13У |  | 1988 |  |  |
|  | Весы | Взвешивание продуктов | ЦНГА |  | 1990 |  |  |

**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 | - | - | - |  |  |  |
| 2 | Механическое | - | - | - |  |  |  |
| 3 | Холодильное | - | - | - |  |  |  |
| 4 | Весоизмери-тельное | - | - | - | 2024г. |  |  |

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

**столовой**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование оборудования | Характеристика оборудования столовой -, площадь 67,5 М2 | | | |
| количество  единиц оборудования | дата его приобретения | процент изношенности оборудования | количество  посадочных мест в столовой |
| 1 | Стол обеденный | 20 | 1980 | 70% | 72 |
| 2 | табурет | 77 | 2019 | 20% | 72 |
| 3 | Раковины | 3 | 2018 | 30% |  |
| 4 | Сушилка для рук (электрическая) | 1 | 2018 | 10% |  |

**9. Характеристика бытовых помещений**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Перечень бытовых помещений | Характеристика помещений -, площадь М2 |
| количество  единиц оборудования для бытовых целей |
| 1 | Кабинет повара 4,8 м2 | 1. Стол письменный -1 2. Шкаф для одежды -1 3. Стул - 2 |
| 2 | Санузел 1,6 м2 | 1. Унитаз – 1 |
| 3 | Душевая кабина 1,5 м2 | 1. Смеситель - 1 |

**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 | 2 | 2 | Да |  |  | Да |
| 4 | Рабочие кухни (помощники повара) | 1 | 1 | Да |  |  | Да |
|  |  |  |  |  |  | | |

**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