****

 **У Т В Е Р Ж Д А Ю**

 **Директор Е.А.Модина**

 **Приказ № 3 от 09.01.2023 года**

**ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА**

**Муниципального казенного общеобразовательного учреждения средняя общеобразовательная школа с. Мугреево-Никольское Южского района ивановской области**

**Адрес месторасположения: 155640. Ивановская область, Южский район, с. Мугреево-Никольское, ул.Центральная д.8**

Телефон  +7 (49347) 2-53-22 эл почта: sosh\_mugreevonikolskoe@ivreg.ru  , schoolmn@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 : Модина Елена Александровна

Ответственный за питание обучающихся : Ларионова Валентина Аркадьевна

Численность педагогического коллектива 11 чел.

Количество классов по уровням образования : 6

Количество посадочных мест : 30

Площадь обеденного зала :

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п\п | Классы | Количество классов  | Численность обучающихся,всего чел. | В том числе льготной категории, чел. |
| 1 | 1 класс | 1 | 1 | 1 |
| 2 | 2 класс | 1 | 1 | 1 |
| 3 | 3 класс | 1 | 3 | 3 |
| 4 | 4 класс | 1 | 7 | 7 |
| 5 | 5 класс | 1 | 2 | 0 |
| 6 | 6 класс | 1 | 4 | 0 |
| 7 | 7 класс | 1 | 2 | 0 |
| 8 | 8 класс | 1 | 6 | 1 |
| 9 | 9 класс | 1 | 7 | 0 |
| 10 | 11 класс | 1 | 4 | 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 | 12 | 12 | 100 |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 12 | 12 | 100 |
| 2 | Учащиеся 5-8 классов | 15 | 15 | 100 |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 1 | 1 | 100 |
|  | в т.ч. за родительскую плату | 14 | 14 | 100 |
| 3 | Учащиеся 9-11 классов | 11 | 11 | 100 |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 0 |  |  |
|  | в т.ч. за родительскую плату | 11 | 11 | 100 |
|  | Общее количество учащихся всех возрастных групп | 37 | 37 | 100 |
|  | в том числе льготных категорий | 13 | 13 | 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 | МКОУСОШ с.Мугреево-Никольское |
| Адрес местонахождения | 155640 , Южский район ,с.Мугреево-Никольское, ул. Центральная, д.8 |
| Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо | Модина Елена Александровна |
| Контактные данные: тел. / эл. почта | 89611190156, sosh\_mugreevo-nikolskoe@ivreg.ru |
| Дата заключения контракта | 09.01.2023 |
| Длительность контракта | 1 год |

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

|  |  |
| --- | --- |
| Вид транспорта | ГАЗ ГАЗЕЛЬ БИЗНЕС |
| Принадлежность транспорта | -транспорт образовательной организации |
| Условия использования транспорта | Преревозки |

**5. Инженерное обеспечение пищеблока**

|  |  |
| --- | --- |
| Водоснабжение | централизованное |
| Горячее водоснабжение | водонагреватель |
| Отопление | собственная котельная |
| Водоотведение | Локальные сооружения |
| 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 | Наименованиецехов и помещений | Площадь помещение м2 |
| Столовые школьно-базовые | Столовые, работающие на сырье  | Столовыедоготовочные | Раздаточные, буфеты |
| 1 | Столовая |  |  43,6 |  |  |
| 2 | Кухня |  |  17,1 |  |  |
| 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 |  |  |  | - |
| 2.6 | Холодный цех |  |  |  | - |
| 2.7 | Мучной цех |  |  | - | - |
| 2.8 | Раздаточная |  |  |  |  |
| 2.9 | Помещение для резки хлеба |  |  | - | - |
| 2.10 | Помещение для обработки яиц |  |  | - | - |
| 2.11 | Моечная кухонной посуды |  |  |  | - |
| 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 | Наименованиецехов и помещений | Характеристика оборудования |
| наименование оборудования | количествоединиц оборудования | дата его выпуска | даты начала его эксплуатации | процента изношенности оборудования |
| 1 | Производственные помещения | Водонагреватель «Аристон»  | 1 | 23.03.2012 | 1.09.2012 | 10 лет |
| Эл. весы настольные | 1 | 17.05.2012 | 1.09.2012 | 10 лет |
| Миксер «Bosch» | 1 | 5.06.2013 | 1.09.2013 | 9 лет |
| Мультиварка  | 1 | 26.05.2012 | 1.09.2012 | 10 лет |
| Пароварка «Скарлет» | 1 | 3.07.2013 | 1.09.2012 | 9 лет |
| Холодильник «Саратов-549»  | 1 | 14.07.2012 | 1.09.2012 | 10 лет |
| Эл. плита «Мечта»  | 1 | 30.05.2012 | 1.09.2012 | 10 лет |
| Эл.сушилка «Ротор» | 1 | 28.07.2014 | 1.09.2014 | 8 лет |
| Электроумывальник «Мойдодыр»  | 1 | 15.06.2013 | 1.09.2013 | 9 лет |
| Мультиварка | 1 | 5.06.2013 | 1.09.2013 | 9 лет |
| Плита ПЭЖ-4  | 1 | 24.04.2012 | 1.09.2012 | 10 лет |
| Плита ПЭЖ-4 | 1 | 20.02.2012 | 1.09.2012 | 10 лет |
| Холодильник «Атлант»  | 1 | 23.05.2013 | 1.09.2013 | 9 лет |
| Холодильник «Атлант»  | 1 | 15.05.2014 | 1.09.2014 | 8 лет |
| Холодильник «Атлант МХМ 268-00» | 1 | 10.07.2012 | 1.09.2012 | 10 лет |
| Холодильник  | 1 | 12.06.2013 | 1.09.2013 | 9 лет |
| Холодильник «Candy CDD 250 SL» | 1 | 26.04.2013 | 1.09.2013 | 9 лет |
| Эл. водонагреватель «POLARIS 50л. Эмаль» | 1 | 30.07.2014 | 1.09.2014 | 8 лет |
| Эл. мясорубка | 1 | 24.08.2012 | 1.09.2012 | 10 лет |
| Эл. плита «Мечта» с духовкой | 1 | 30.07.2013 | 1.09.2013 | 9 лет |
| Эл. нагреватель «Аристон» | 1 | 22.05.2012 | 1.09.2012 | 10 лет |
| Водонагреватель  | 1 | 12.04.2012 | 1.09.2012 | 10 лет |
| Водонагреватель | 1 | 20.04.2013 | 1.09.2013 | 9 лет |

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 | Водонагреватель  | «Аристон» | - | 23.03.2012 | - | - |
| Эл. плита  | «Мечта» | - | 30.05.2012 | - | - |
| Плита  | ПЭЖ-4 | - | 24.04.2012 | - | - |
| Плита  | ПЭЖ-4 | - | 20.02.2012 | - | - |
| Эл. водонагреватель  | «POLARIS 50л. Эмаль» | - | 30.07.2014 | - | - |
| Эл. плита с духовкой | «Мечта» | - | 30.07.2013 | - | - |
| Эл. нагреватель  | «Аристон» | - | 22.05.2012 | - | - |
| Водонагреватель |  | - | 12.04.2012 | - | - |
| Водонагреватель |  | - | 20.04.2013 | - | - |
| 2 | Механическое | Миксер  | «Bosch» | - | 5.06.2013 | - | - |
| Мультиварка |  | - | 26.05.2012 | - | - |
| Пароварка  | «Скарлет» | - | 3.07.2013 | - | - |
| Эл.сушилка  | «Ротор» | - | 28.07.2014 | - | - |
| Электроумывальник  | «Мойдодыр» | - | 15.06.2013 | - | - |
| Мультиварка |  | - | 5.06.2013 | - | - |
| Эл. мясорубка |  | - | 24.08.2012 | - | - |
| 3 | Холодильное | Холодильник  | «Саратов-549» | - | 14.07.2012 | - | - |
| Холодильник  | «Атлант» | - | 23.05.2013 | - | - |
| Холодильник  | «Атлант» | - | 15.05.2014 | - | - |
| Холодильник  | «Атлант МХМ 268-00» | - | 10.07.2012 | - | - |
| Холодильник |  | - | 12.06.2013 | - | - |
| Холодильник «Candy CDD 250 SL» |  | - | 26.04.2013 | - | - |
| 4 | Весоизмери-тельное | Эл. весы настольные |  | - | 17.05.2012 | - | - |

**8.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименованиетехнологичес-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 43,6М2 |
| количествоединиц оборудования | дата его приобретения | процент изношенности оборудования | количество посадочных мест в столовой |
| 1 | Стол | 4 | 15.08.2009 | 13 лет | 30 человек |
| 2 | Стул | 30 | 15.08.2009 | 13 лет | 30 человек |

**9. Характеристика бытовых помещений**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Перечень бытовых помещений | Характеристика помещений -, площадь 17,1М2 |
| количествоединиц оборудования для бытовых целей |
| 1 | Кухня |  22 м.кв. |

**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 |  |  |  |  |  |  |
| 2 | Технолог |  |  |  |  |  |  |
| 3 | Повара |  1 |  1 |  |  - |  20 лет |  да |
| 4 | Рабочие кухни (помощники повара) |  |  |  |  |  |  |

**11.Форма организации питания обучающихся**

- предварительное накрытие столов

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

**-** Примерное двухнедельное меню

- Ежедневное меню

- Меню раскладка

- Технологические карты (ТК)

- График приема пищи,

- Гигиенический журнал (сотрудники)

- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

**-** Журнал бракеража готовой пищевой продукции

- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

- Приказ о составе бракеражной комиссии

- График дежурства преподавателей в столовой

- 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