**ПАСПОРТ**

пищеблока муниципального общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы №2 им. К.Д. Бальмонта

наименование образовательной организации

Адрес месторасположения

**155900, Ивановская обл., г. Шуя, ул. Советская, дом 24**

**Телефон 849351 4-20-19**

 **эл почта: school2@list.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 Беляева Светлана Михайловна**

Ответственный за питание обучающихся **Заместитель директора школы по ВР Посылина Елена Игоревна**

Численность педагогического коллектива \_\_34\_\_\_чел.

Количество классов по уровням образования:

 - начальное общее образование - 8 классов;

- основное общее образование - 12 классов;

- среднее общее образование - 2 класса.

Количество посадочных мест \_\_\_80\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Площадь обеденного зала \_\_\_\_\_\_37,8 м2\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Количество учащихся**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п\п | Классы | Количество классов  | Численность обучающихся,всего чел. | В том числе льготной категории, чел. |
| 1 | **1 класс** | 2 | 60 | 60 |
| 2 | **2 класс** | 2 | 50 | 50 |
| 3 | **3 класс** | 2 | 56 | 56 |
| 4 | **4 классов** | 2 | 53 | 53 |
| 5 | 5 классов | 2 | 56 | 1 |
| 6 | 6 классов | 2 | 59 | 0 |
| 7 | 7 классов | 2 | 56 | 4 |
| 8 | 8 классов | 2 | **59** | 1 |
| 9 | 9 классов | 2 | 53 | 0 |
| 10 | **10 классов** | 1 | 28 | 0 |
| 11 | **11 классов** | 1 | 23 | 1 |

**2. Охват горячим питанием по возрастным группам обучающихся**

* 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** | **219** | **199** | **90,86%** |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 219 | 199 | 90,86% |
| **2** | **Учащиеся 5-8 классов** | **230** | **86** | **37,4%** |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 6 | 6 | 2,6 % |
|  | в т.ч. за родительскую плату |  | 80 | 34,8% |
| **3** | **Учащиеся 9-11 классов** | **103** | **22** | **21,4%** |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 1 | 1 | 1% |
|  | в т.ч. за родительскую плату |  | 21 | 20,4 |
| 4 | **Общее количество учащихся всех возрастных групп** | **552** | **307** | **55,6%** |
| 4.1. | в том числе льготных категорий | 226 | 206 | 100% от количества учащихся по п.4.1. |

**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** | **219** | **20** | **9,14** |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 219 | 20 | 9,14 |
| **2** | **Учащиеся 5-8 классов** | **230** | **26** | **11,3** |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 6 | 0 | 0 |
|  | в т.ч. за родительскую плату |  | 26 | 11,3 |
| 3 | **Учащиеся 9-11 классов** | **103** | **19** | **18,4** |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий |  | 1 | 0,9 |
|  | в т.ч. за родительскую плату |  | 18 | 17,5 |
| 4. | **Общая количество учащихся всех возрастных групп** | **552** | **65** | **11,8** |
|  | **в том числе льготных категорий** | **226** | **20** | **0% от количества учащихся по п.4.1.** |

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

|  |  |
| --- | --- |
| Модель предоставления питания |  Столовая на сырье, аутсортинг |
|  Организатор питания, наименование |  ИП Урезков Олег Александрович |
| Адрес местонахождения | Адрес ИП:Адрес: 155900 Ивановская обл., г. Шуя ул. Генерала Горбатова д.12 кв. 8Адрес школьной столовой: 155900 Ивановская обл., г. Шуя, ул.Советская, д.24 |
| Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо | Урезков Олег Александрович  |
| Контактные данные: тел. / эл. почта | 8(49351) 4-16-99, restoranteza@ya.ru |
| Дата заключения контракта | Действующий контракт заключен с 07.11.2022 |
| Длительность контракта | Действующий контракт заключен до 28.12.2022 |

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

|  |  |
| --- | --- |
| Вид транспорта | специализированный |
| 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 | **искусственная** |

**6. Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока**

****

Обозначение помещений на плане:

19 - складское помещение

20 - холодный цех

21 - горячий цех

22 - коридор

23 - столовая

24 - моечная

25 - окно раздачи

**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, работающие на сырье |
| 1 | Складское помещение | **7,4**  |
| 2 | Производственные помещения | **40,0** |
| 2.1 | Овощной цех (первичной обработки овощей) | Не выделен |
| 2.2 | Овощной цех (вторичной обработки овощей) | Не выделен |
| 2.3 | Мясо-рыбный цех | Не выделен |
| 2.4. | Горячий цех | **21,1**  |
| 2.5 | Холодный цех | **10,9** |
| 2.6 | Мучной цех | Не выделен |
| 2.7 | Окно раздачи | **0,8** |
| 2.8 | Помещение для резки хлеба | Не выделено |
| 2.9 | Помещение для обработки яиц | Не выделено |
| 2.10 | Моечная кухонной посуды | Не выделена |
| 2.11 | Моечная столовой посуды | **5,2** |
| 2.12 | Моечная и кладовая тары | отсутствует |

**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 ЭП-6ЖШ | 1 | 2011 | 2011 |  |
|  |  | Шкаф жарочный ЭШП-3с(у) | 1 | 2011 | 2011 |  |
|  |  | Электрокипятильник ЭКГ-100 | 1 | 2011 | 2011 |  |
|  |  | Водонагреватель «НЕС» | 1 | 2021 | 2021 |  |
|  |  | Ванна моечная ВСМ-2/530 | 1 | 2012 | 2012 |  |
| 2  | Холодный цех | Стеллаж кухонный СТК-1200/600-ЮТ | 1 | 2012 | 2012 |  |
|  |  | Стол производственный СП 2/1200/600 | 1 | 2012 | 2012 |  |
|  |  | Стол производственный СП 2/950/900 | 1 | 2012 | 2012 |  |
|  |  | Стол производственный СР-2/1500/600 | 1 | 2012 | 2012 |  |
|  |  | Холодильник Bosch KGV 36Y37 | 2 | 2011 | 2011 |  |
|  |  | Холодильник "Бирюса"224С-3 | 1 | 2005 | 2005 |  |
| 3 | Моечная | Водонагреватель «НЕС» | 1 | 2021 | 2021 |  |

**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** |
|  | Электрокипятильник | Для приготовления кипяченой воды | ЭКГ-100 | 9 кВт | 2011 |  | Август 2022 |
|  | Водонагреватель | Для нагрева воды |  «НЕС» | 1,5 кВт | 2021 |  | Август 2022 |
|  | Плита электрическая | Для приготовления пищи | ЭП-6ЖШ | 22,8 кВт | 2011 |  | Август 2022 |
|  | Шкаф жарочный | Для приготовления пищи | ЭШП-3с(у) | 16,5 кВт | 2011 |  | Август 2022 |
| 2 | **Механическое** |
|  |  | Нет |  |  |  |  |  |
| 3 | **Холодильное** |
|  | Холодильник  | Для охлаждения пищи | Bosch KGV 36Y37 | класс А+ | 2011 |  | Август 2022 |
|  | Холодильник  | Для охлаждения пищи | "Бирюса"224С-3 | класс А | 2005 |  | Август 2022 |
| 4 | **Весоизмерительное** |
|  | Весы механические циферблатные | Для взвешивания пищи | РН-10Ц13У | до 10 кг | 1981 |  | Август 2022 |

**8.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименованиетехнологичес-кого оборудования | Характеристика мероприятий  |
| наличие договора натехосмотр  | наличие договора на проведениеметрологических работ | Проведение ремонта  | план приобре-тения нового и замена старого обору-дования | ответст-венный за состояние оборудо-вания | график санитарной обработки оборудования  |
| 1 | **Тепловое** |  |  |  |  |  |  |
|  | Плита электрическая ЭП-6ЖШ | нет | нет | 2022 | 2030 | Микина Н.А. | Ежедневно в конце рабочей смены |
|  | Шкаф жарочный ЭШП-3с(у) | нет | нет | 2022 | 2030 | Микина Н.А. | Ежедневно в конце рабочей смены |
|  | Электрокипятильник ЭКГ-100 | нет | нет | 2022 | 2030 | Микина Н.А. | Ежедневно в конце рабочей смены |
|  | Водонагреватель «НЕС» | нет | нет | нет | 2030 | Микина Н.А. | Ежедневно в конце рабочей смены |
| 2 | **Механическое** |
|  |  | нет |  |  |  |  |  |
| 3 | **Холодильное** |
|  | Холодильник Bosch KGV 36Y37 | нет | нет | 2022 | 2030 | Микина Н.А. | Еженедельно в конце рабочей смены |
|  | Холодильник "Бирюса"224С-3 | нет | нет | 2022 | 2030 | Микина Н.А. | Еженедельно в конце рабочей смены |
| 4 | **Весоизмерительное** |
|  | Весы механические циферблатные РН-10Ц13У | нет | нет | 2022 | 2030 | Микина Н.А. | Ежедневно в конце рабочей смены |

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

**столовой**

****

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование оборудования | Характеристика оборудования столовой, площадь 37,8 м2 |
| количествоединиц оборудования | дата его приобретения | процент изношенности оборудования | количество посадочных мест в столовой |
| 1 | Стол прямоугольный на 8 человек с лавками | 9/18 | 2005 | 10 | 72 |
| 3 | Стол квадратный на 4 человека с табуретами | 2/4 | 2005 | 10 | 8 |

**9. Характеристика бытовых помещений**

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

**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 | 1 | 1 | 5 | 30 | да |
| 2 | Технолог | - | - | - | - | - | - |
| 3 | Повара | 1 | 1 | 1 | 5 | 30 | да |
| 4 | Рабочие кухни (помощники повара) | 1 | 1 | 1 | 5 | 27 | 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)

- 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

- Приказ о составе бракеражной комиссии

- График дежурства 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