**ПАСПОРТ**

пищеблока Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения

«Средняя школа № 62»

Адрес месторасположения г.Иваново, ул. 5-я Коляновская, 72

Телефон 56-01-63 эл почта: school62@ivedu.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 Давыдова Вера Николаевна

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

Ответственный за питание обучающихся \_ Малова Ирина Николаевна

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

Численность педагогического коллектива 40 чел.

Количество классов по уровням образования 29

Количество посадочных мест \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_180\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Площадь обеденного зала \_\_\_\_\_\_\_\_\_116.6\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п\п | Классы | Количество классов  | Численность обучающихся,всего чел. | В том числе льготной категории, чел. |
| 1 | 1 класс | 3 | 87 | 3 |
| 2 | 2 класс | 3 | 86 | 1 |
| 3 | 3 класс | 3 | 91 | 3 |
| 4 | 4 классов | 3 | 96 | 2 |
|  | 5 классов | 3 | 80 | 15 |
|  | 6 классов | 3 | 91 | 16 |
|  | 7 классов | 3 | 95 | 13 |
|  | 8 классов | 3 | 84 | 7 |
|  | 9 классов | 3 | 88 | 7 |
|  | 10 классов | 1 | 31 | 1 |
|  | 11 классов | 1 | 30 | 3 |

**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 | 360 | 360 | 100% |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 7 | 7 | 100% |
| 2 | Учащиеся 5-8 классов | 348 | 320 | 92% |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 53 | 53 | 100% |
|  | в т.ч. за родительскую плату |  | 320 | 92% |
| 3 | Учащиеся 9-11 классов | 149 | 80 | 54% |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 13 | 13 | 100% |
|  | в т.ч. за родительскую плату |  | 80 | 54% |
|  | Общее количество учащихся всех возрастных групп | 857 | 728 | 92% |
|  | в том числе льготных категорий | 66 | 66 | 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 | 360 | 60 | 17% |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 7 | 7(ОВЗ) | 100% |
| 2 | Учащиеся 5-8 классов | 348 | 48 | 14% |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 53 | 7(ОВЗ) | 13% |
|  | в т.ч. за родительскую плату |  | 48 | 14% |
| 3 | Учащиеся 9-11 классов | 149 | 13 | 19% |
|  | 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 | ООО Успехъ |
| Адрес местонахождения | г.Иваново ул.5-я Коляновская, 72 |
| Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо | Фролова Наталья Владимировна |
| Контактные данные: тел. / эл. почта |  |
| Дата заключения контракта | 1.01.23 |
| Длительность контракта | 31.12.23 |

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**

**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 |  | 14,7 |  |  |
| 2 | Производственные помещения |  | 80 |  |  |
| 2.1 | Овощной цех (первичной обработки овощей) |  | 2,8 |  |  |
| 2.2 | Овощной цех (вторичной обработки овощей) |  | 2,8 |  |  |
| 2.3 | Мясо-рыбный цех |  | 2,8 | - |  |
| 2.4 | Доготовочный цех |  | 7,2 |  |  |
| 2.5 | Горячий цех |  | 10,7 |  |  |
| 2.6 | Холодный цех |  | 2,8 |  |  |
| 2.7 | Мучной цех |  | 7,0 |  |  |
| 2.8 | Раздаточная |  | 8,4 |  |  |
| 2.9 | Помещение для резки хлеба |  | 7,0 | - |  |
| 2.10 | Помещение для обработки яиц |  | 1,0 | - |  |
| 2.11 | Моечная кухонной посуды |  | 4,75 |  |  |
| 2.12 | Моечная столовой посуды |  | 4,85 |  |  |
| 2.13 | Моечная и кладовая тары |  | 4,75 |  |  |
| 2.14 | Производственное помещение буфета-раздаточной |  | 8,4 |  |  |
| 2.15 | Посудомоечная буфета-раздаточной |  | 4,75 |  |  |
| 3 | Комната для приема пищи (персонал) |  | 7,7 |  |  |

**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 |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

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 | срокслужбы | сроки профилактического осмотра |
| 1 | Тепловое |  |  |  |  |  |  |
| 2 | Механическое |  |  |  |  |  |  |
| 3 | Холодильное |  |  |  |  |  |  |
| 4 | Весо-измерительное |  |  |  |  |  |  |

**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 |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

**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** |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**10. 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-****ционный****разряд** | **стаж****работы** | **наличие медкнижки** |
| 1 | Зав. производством |  |  |  |  |  |  |
| 2 | Технолог |  |  |  |  |  |  |
| 3 | Повара |  |  |  |  |  |  |
| 4 | Рабочие кухни (помощники повара) |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**12.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