**ПАСПОРТ**

**Муниципальное образовательное учреждение «Основная общеобразовательная школа №10»**

пищеблока \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

наименование образовательной организации

Адрес месторасположения:Ивановская область. г.Шуя. Ул. 1- я Текстильная 2в

Телефон :+7 49351 4-73-85, +7 49351 4-81-18

эл почта: pugachevschool10@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: Михайлова Ольга Дмитриевна

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

Ответственный за питание обучающихся: Сажина Ирина Маратовна

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

Численность педагогического коллектива: \_\_\_\_20\_\_\_\_\_\_\_чел.

Количество классов по уровням образования\_\_\_15\_\_\_\_

Количество посадочных мест \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_66\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Площадь обеденного зала \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_50,2\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п\п | Классы | Количество классов  | Численность обучающихся,всего чел. | В том числе льготной категории, чел. |
| 1 | 1 класс | 1 | 30 | - |
| 2 | 2 класс | 2 | 45 | - |
| 3 | 3 класс | 1 | 30 | 2 с ОВЗ |
| 4 | 4 классов | 2 | 41 | 1 с ОВЗ |
| 5 | 5 классов | 1 | 32 | 1 ученик, чей родитель мобилизован на СВО |
| 6 | 6 классов | 2 | 36 | - |
| 7 | 7 классов | 2 | 44 | 1 с ОВЗ |
| 8 | 8 классов | 2 | 44 | 1 ученик, чей родитель мобилизован на СВО |
| 9 | 9 классов | 2 | 46 |  |

**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 | 147 | 143 | 97% |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 3 | 3 | 2% |
| 2 | Учащиеся 5-8 классов | 157 |  |  |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий |  | 3 | 1,87% |
|  | в т.ч. за родительскую плату |  | 56 | 35,67% |
| 3 | Учащиеся 9-11 классов | 45 |  |  |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий |  | - | - |
|  | в т.ч. за родительскую плату |  | 16 | 34,78% |
|  | Общее количество учащихся всех возрастных групп | 349 | 218 | 62,46% |
|  | в том числе льготных категорий | 6 | 6 | 1,7% |

**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 | 147 | 3 | 2% |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 3 | 3 | 100% |
| 2 | Учащиеся 5-8 классов | 202 | 3 | 1,5% |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 3 | 1 | 33,3% |
|  | в т.ч. за родительскую плату | 0 |  |  |
| 3 | Учащиеся 9-11 классов | 0 |  |  |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 0 |  |  |
|  | в т.ч. за родительскую плату | 0 |  |  |
|  | Общая количество учащихся всех возрастных групп | 349 | 4 | 1,14% |
|  | в том числе льготных категорий | 6 | 4 | 66,67% |
|  |  |  |  |  |

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

|  |  |
| --- | --- |
| Модель предоставления питания | столовая доготовочная |
| Оператор питания, наименование | ИП Урезков О.А. |
| Адрес местонахождения | Ивановская обл., г. Шуя, Текстильная 1-я ул., д.2-В |
| Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо | Урезков Олег Александрович |
| Контактные данные: тел. / эл. почта | 8-910-988-36-74 /restoranteza@ya.ru  |
| Дата заключения контракта | 01.09.2022 |
| Длительность контракта | 31.12.2022 |

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

|  |  |
| --- | --- |
| Вид транспорта | Легковой автомобиль |
| 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,  |
| 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 | Складские помещения |  |  | - |  |
| 2 | Производственные помещения |  |  | 25,9 |  |
| 2.1 | Овощной цех (первичной обработки овощей) |  |  | - | - |
| 2.2 | Овощной цех (вторичной обработки овощей) |  |  | - | - |
| 2.3 | Мясо-рыбный цех |  |  | - | - |
| 2.4 | Доготовочный цех | - | - | 25,9 | - |
| 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 |
|  | Производственные помещения | Холодильник Атлант | 2 | 20072008 | 20072008 | 75%70% |
|  |  | Плита элетрическая ЭП-4ЖШ | 1 | 2011 | 2011 | 50% |
|  |  | Кипятильник электрический непрерывного дейсвия КЭНД-100 | 1 | 2011 | 2011 | 80% |
|  |  | Шкаф пекарский двухсекционный ШПЭСМ-3.02(М) | 1 | 2011 | 2011 | 60% |
|  |  | Электрический водонагреватель накопительного типа ТЕРМЕКС EDISSON ER50V | 1 | 2015 | 2015 | 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 | Наименованиетехнологического оборудования | Характеристика оборудования |
| назначение  | марка | производительность  | дата изготовления | срок службы | сроки профилактического осмотра  |
| 1 | Тепловое | Водонагреватель | ТЕРМЕКС EDISSON ER50V  | 1ч.45 мин. | 2015 | 5 лет | Май 2023 |
|  |  | Плита элетрическая  | ЭП-4ЖШ |  | 2011 |  | Май 2023 |
|  |  | Кипятильник электрический непрерывного действия | КЭНД-100 |  | 2011 | 5 лет | Май 2023 |
| 2 | Механическое |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 | Холодильное | холодильник | Атлант |  | 2007 | 10 лет  | Май 2023 |
|  |  | холодильник | Атлант |  | 2008 | 10 лет | Май 2023 |
| 4 | Весоизмерительное |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

**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 |  |  |  |  |  |  |
|  | Водонагреватель ТЕРМЕКС EDISSON ER50V | нет | нет | - | 2024 | Повар Корнева О.Ю. | Каждую пяницу |
|  | Плита элетрическая ЭП-4ЖШ 2011 | нет | нет | 2019 | 2026 | Повар Корнева О.Ю. | Каждую пяницу |
|  | Кипятильник | нет | нет | 2019 | 2024 | Повар Корнева О.Ю. | Каждую пяницу |
| 2 | Механическое |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 | Холодильное | нет | нет | - | 2026 | Повар Корнева О.Ю. | Каждую пяницу |
|  |  | нет | нет | - | 2026 | Повар Корнева О.Ю. | Каждую пяницу |
| 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 |
|  | Столы  | 13 | 2007 | 50% | 66 |
|  | Скамейки | 26 | 2007 | 50% | 66 |
|  |  |  |  |  |  |

**9. Характеристика бытовых помещений**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Перечень бытовых помещений | Характеристика помещений -, площадь М2 |
| количествоединиц 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 |  |  |  |  |  |  |
| 2 | Технолог |  |  |  |  |  |  |
| 3 | Повара | 1 | 1 | Среднее специальное | 6 | 25 | + |
| 4 | Рабочие кухни (помощники повара) | 1 | 1 | Среднее  |  | 40 | + |
|  |  |  |  |  |  |

**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