

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

ЧЕРНЦКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА

155116, Ивановская область, Лежневский район, с. Чернцы, ул. Школьная, д. 20,

тел. /факс 8/49357/2-41-15, e-mail: [CherSchol@yandex.ru](mailto:CherSchol@yandex.ru)

**Утверждаю**

**Директор МБОУ Чернцкой СШ**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Носкова А.В.**

**Приказ № 133 от 21.12.2022**

**ПАСПОРТ**

пищеблока \_МБОУ Чернцкой СШ

наименование образовательной организации

Адрес месторасположения 155116 с.Чернцы, ул Школьная, д.20

Телефон \_8(49357) 2-41-15 эл почта: \_CherSchol@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 Носкова Антонина Владимировна

Ответственный за питание обучающихся Мочалова Ольга Борисовн

Численность педагогического коллектива \_\_\_\_\_8\_\_\_\_\_чел.

Количество классов по уровням образования\_\_\_\_\_9\_\_\_\_\_\_\_

Количество посадочных мест \_\_\_\_\_\_\_\_60\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Площадь обеденного зала \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_48,5\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п\п | Классы | Количество классов | Численность  обучающихся,  всего чел. | В том числе льготной категории, чел. |
| 1 | 1 класс | 1 | 12 | 1 |
| 2 | 2 класс | 1 | 5 | 0 |
| 3 | 3 класс | 1 | 10 | 0 |
| 4 | 4 класс | 1 | 7 | 2 |
| 5 | 5-класс. | 1 | 5 | 2 |
| 6 | 6-класс | 1 | 5 | 2 |
| 7 | 7-класс | 1 | 11 | 2 |
| 8 | 8-класс | 1 | 1 | 0 |
| 9 | 9-класс | 1 | 6 | 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 | 34 | 14 | 41 |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 0 | 0 | 0 |
| 2 | Учащиеся 5-8 классов | 22 | 1 | 4 |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 7 | 1 | 14 |
|  | в т.ч. за родительскую плату | 0 | 0 | 0 |
| 3 | Учащиеся 9-11 классов | 6 | 1 | 16 |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 1 | 1 | 100 |
|  | в т.ч. за родительскую плату | 1 | 1 | 100 |
|  | Общее количество учащихся всех возрастных групп | 62 | 16 | 26 |
|  | в том числе льготных категорий | 2 | 2 | 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 | 34 | 20 | 59 |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 3 | 3 | 100 |
| 2 | Учащиеся 5-8 классов | 22 | 14 | 63 |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 5 | 5 | 100 |
|  | в т.ч. за родительскую плату | 15 | 7 | 46 |
| 3 | Учащиеся 9-11 классов | 6 | 4 | 67 |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 2 | 2 | 100 |
|  | в т.ч. за родительскую плату | 3 | 1 | 33 |
|  | Общая количество учащихся всех возрастных групп | 62 | 38 | 61 |
|  | в том числе льготных категорий | 10 | 10 | 100 |
|  |  |  |  |  |

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

|  |  |
| --- | --- |
| Модель предоставления питания | Столовая на сырье |
| Оператор питания, наименование |  |
| Адрес местонахождения |  |
| Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо |  |
| Контактные данные: тел. / эл. почта |  |
| Дата заключения контракта |  |
| Длительность контракта |  |

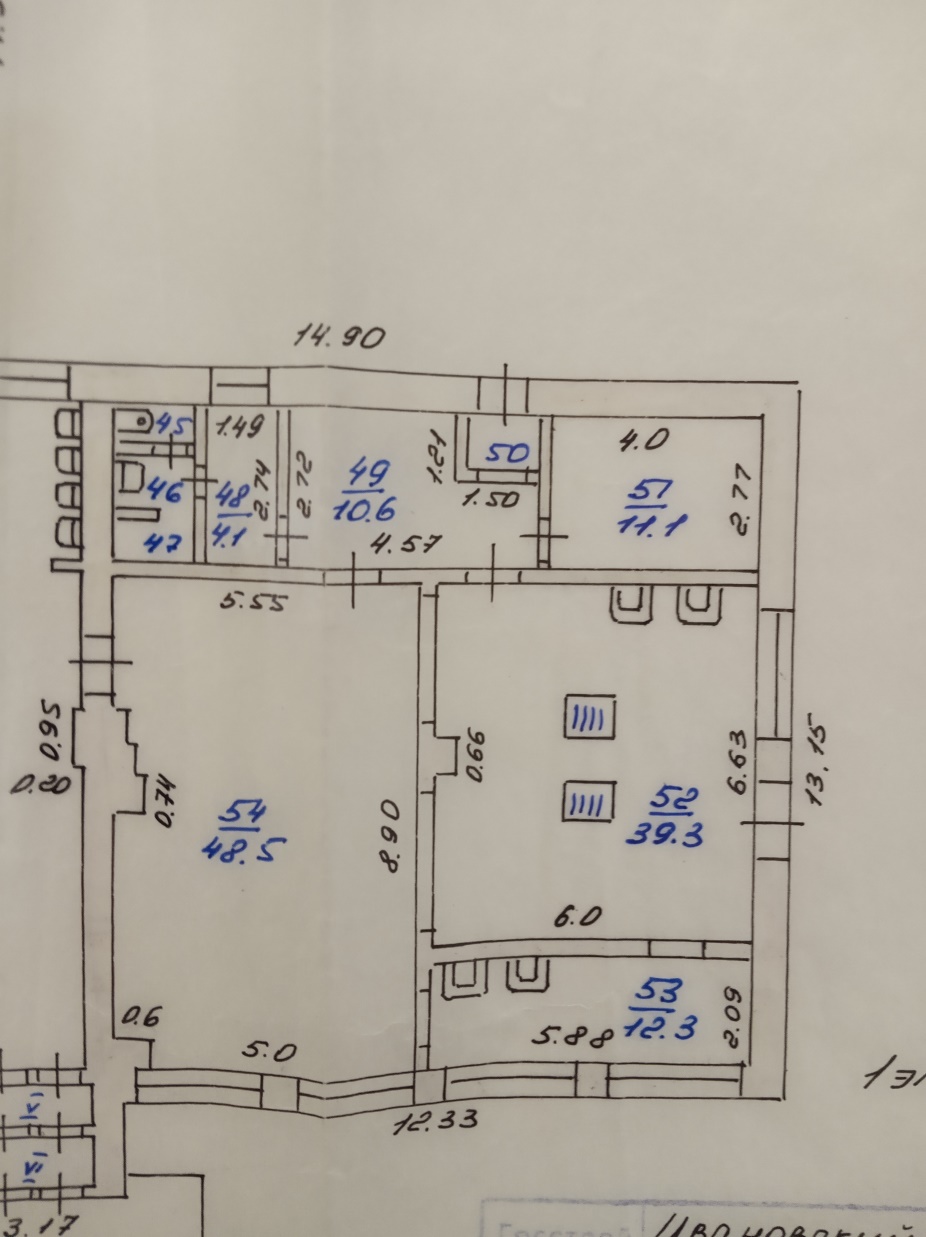
4. **Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции**

|  |  |
| --- | --- |
| 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 | Наименование  цехов и помещений | Площадь помещение м2 | | | |
| Столовые школьно-базовые | Столовые, работающие на сырье | Столовые  доготовочные | Раздаточные, буфеты |
| 1 | Складские помещения |  | 10 |  |  |
| 2 | Производственные помещения |  | 52 |  |  |
| 2.1 | Овощной цех (первичной обработки овощей) |  | 11 |  | - |
| 2.2 | Овощной цех (вторичной обработки овощей) |  |  |  | - |
| 2.3 | Мясо-рыбный цех |  |  | - | - |
| 2.4 | Доготовочный цех | - | - |  | - |
| 2.5 | Горячий цех |  | 39 |  | - |
| 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 |  | 12 |  | - |
| 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 |
|  | Сырой | Холодильное  1.»Саратов»  2»Индезит»  3 «Бирюса» | 3 | 2012  2007  2005 | 2012  2007  2005 | 60 |
|  | Горячий | Холодильник  «Саратов» | 1 | 2008 | 2008 | 60 |

**8.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования:**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование  технологического оборудования | Характеристика оборудования | | | | | |
| назначение | марка | производительность | дата изготовления | срок  службы | сроки профилактического осмотра |
| 1 | Тепловое | Электроплит  2 шт.  Жарочный шкаф-2 шт. | «ПЭП-0,51М» | 3 конф.  2 конф. | 2011  2012  2001  1975 |  |  |
| 2 | Механическое | Электромясорубка | «Василиса» |  | 2006 |  |  |
| 3 | Холодильное | Холодильное  1.»Саратов»  2»Индезит»  3 «Бирюса»  4.»Саратов» | .»Саратов»  2»Индезит»  3 «Бирюса» |  | 2012  2007  2005  2008 |  |  |
| 4 | Весоизмерительное | Весы напольные  Весы настольные |  |  | 1975  1975 |  |  |

**8.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование  технологического оборудования | Характеристика мероприятий | | | | | |
| наличие договора на техосмотр | наличие договора на проведение метрологических работ | Проведение ремонта | план приобретения нового и замена старого оборудования | ответственный за состояние оборудования | график санитарной обработки оборудования |
| 1 | Тепловое | - | - | - | - | - | - |
| 2 | Механическое | - | - | - | - | - | - |
| 3 | Холодильное | - | - | - | - | - | - |
| 4 | Весоизмерительное |  | разовый | Раз в год |  |  |  |

**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 |
|  |  |  |  |  | 60 |
|  |  |  |  |  |  |

**9. Характеристика бытовых помещений**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Перечень бытовых помещений | Характеристика помещений -, площадь М2 |
| Количество единиц оборудования для бытовых целей |
|  | Сырой цех | 3 |
|  | Горячий цех | 6 |
|  | Мойка | 1 |

**10. Штатное расписание работников пищеблока**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование  должностей | Характеристика персонала столовой | | | | | |
| количество ставок | укомплектованность | базовое  образован | квалификационный  разряд | стаж  работы | наличие медкнижки |
| 1 | Зав. производством |  |  |  |  |  |  |
| 2 | Технолог |  |  |  |  |  |  |
| 3 | Повара | 1 | 1 |  |  | 9 | да |
| 4 | Рабочие кухни (помощники повара) | 0,7 | 0,7 |  |  | 10 | 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