*Структура технологического паспорта пищеблока образовательной организации*

**ПАСПОРТ**

пищеблока Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

«Петровская средняя школа»

Адрес месторасположения 155023, Ивановская область, Гаврилово-Посадский район, с. Липовая Роща, ул. Садовая, д.10 «А».

Телефон \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ эл почта: petrov-shkola@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, указываются следующая информация:**

Руководитель образовательной организации Мельников Сергей Алексеевич

Ответственный за питание обучающихся Варсанофьева Наталья Анатольевна

Численность педагогического коллектива 33 чел.

Количество классов по уровням образования НОО – 7, ООО – 10, СОО - 2

Количество посадочных мест 100

Площадь обеденного зала 81,6 кв м

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п\п | Классы | Количество классов  | Численность обучающихся,всего чел. | В том числе льготной категории, чел. |
| 1 | 1 класс | 2 | 43 | 20 |
| 2 | 2 класс | 3 | 34 | 19 |
| 3 | 3 класс | 2 | 33 | 19 |
| 4 | 4 класс | 2 | 33 | 20 |
| 5 | 5 класс | 2 | 30 | 5 |
| 6 | 6 класс | 2 | 40 | 5 |
| 7 | 7 класс | 2 | 31 | 4 |
| 8 | 8 класс | 2 | 46 | 4 |
| 9 | 9 класс | 2 | 39 | 8 |
| 10 | 10 класс | 1 | 11 | 2 |
| 11 | 11 класс | 1 | 13 | 2 |

**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 | 144 | 144 | 100% |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 78 | 78 | 54,1% |
| 2 | Учащиеся 5-8 классов | 148 | 69 | 46,6% |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 18 | 18 | 12,2% |
|  | в т.ч. за родительскую плату | 51 | 51 | 34,4% |
| 3 | Учащиеся 9-11 классов | 59 | 36 | 61% |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 12 | 12 | 20,3% |
|  | в т.ч. за родительскую плату | 24 | 24 | 40,7% |
|  | Общее количество учащихся всех возрастных групп | 351 | 249 | 70,9% |
|  | в том числе льготных категорий | 112 | 112 | 31,9% |
|  |  |  |  |  |

**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 | 144 | 78 | 54,1% |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 47 | 47 | 32,6% |
| 2 | Учащиеся 5-8 классов | 148 | - | - |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий |  |  |  |
|  | в т.ч. за родительскую плату |  |  |  |
| 3 | Учащиеся 9-11 классов | 59 | - | - |
|  | 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 | ИП Агафонов С. Н. |
| Адрес местонахождения | г. Иваново |
| Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо | Агафонов Сергей НиколаевичХренов Владимир Владимирович |
| Контактные данные: тел. / эл. почта | 89051554838 |
| Дата заключения контракта | 30.08.2022 |
| Длительность контракта | 1 год |

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

|  |  |
| --- | --- |
| Вид транспорта | автомобильный |
| 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 | 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 |  | 12 м2  |  |  |
| 2 | Производственные помещения |  |  |  |  |
| 2.1 | Овощной цех (первичной обработки овощей) |  | 4 м2 |  | - |
| 2.2 | Овощной цех (вторичной обработки овощей) |  | 4 м2 |  | - |
| 2.3 | Мясо-рыбный цех |  | 6 м2 | - | - |
| 2.4 | Доготовочный цех | - | - |  | - |
| 2.5 | Горячий цех |  | 8 м2 |  | - |
| 2.6 | Холодный цех |  |  |  | - |
| 2.7 | Мучной цех |  | 5 м2  | - | - |
| 2.8 | Раздаточная |  | 5 м2  |  |  |
| 2.9 | Помещение для резки хлеба |  | 3 м2 | - | - |
| 2.10 | Помещение для обработки яиц |  | - | - | - |
| 2.11 | Моечная кухонной посуды |  | 5 м2  |  | - |
| 2.12 | Моечная столовой посуды |  | 5 м2 |  | - |
| 2.13 | Моечная и кладовая тары |  | 5 м2  |  | -- |
| 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 | Складские помещения | Весы товарные | 1 | !978 | 1980 | 90% |
| 2 | Овощной цех(первичной обработки овощей) | Картофелеочистительная машина | 1 | 18.03.2013 | 2013 |  |
| 3 | Овощной цех (вторичной обработки овощей) | Холодильный шкаф среднетемпературный | 1 | 2012 | 2012 |  |
| 4 |  | Картофелемялка | 1 | 1980 | 1980 |  |
| 5 | Мясо-рыбный цех | Холодильный шкаф среднетемпературный | 2 | 2012 | 2012 |  |
| 6 |  | Электромясорубка | 1 | 1980 | 1980 |  |
| 7 |  | Весоизмерительное оборудование | 1 | 2014 | 2014 |  |
| 8 |  | Холодильный шкаф низкотемпературный | 1 | 2000 | 2000 |  |
| 9 | Горячий цех | Жарочный шкаф | 1 | Март 2018 | 2018 |  |
| 10 |  | Электроплита | 1 | 2010 | 2010 |  |
| 11 | Раздаточная | Мармит | 1 | 23.09.2011 | 2011 |  |
| 12 |  | Кипятильник | 1 | 26.10.2020 | 2020 |  |
| 13 |  | Фильтр | 1 | 2018 | 2018 |  |
| 14 |  | Микроволновка | 1 | 2000 | 2000 |  |

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 | ТепловоеЭлектроплита  | Приготовление пищи |  |  | 2010 | 12 лет |  |
|  | Жарочный шкаф | выпечка |  |  | Март 2018 | 4 года |  |
| 2 | МеханическоеКартофелеочистительная машина | Чистка картофеля |  |  | 18.03.2013 | 9 лет |  |
|  | Картофелемялка | Приготовление пюре |  |  | 1980 | 42 года |  |
|  | Электромясорубка | Приготовление фарша |  |  | 1980 | 42 года |  |
| 3 | ХолодильноеХолодильный шкаф среднетемпературный | Охлаждение и сохранение полуфабрикатов | LGАтлантСаратов |  | 2012 | 10 лет |  |
|  | Холодильный шкаф низкотемпературный | Хранение мяса |  |  | 2000 | 12 лет |  |
| 4 | Весоизмери-тельное | Взвешивание  |  |  | 2014 | 8 лет |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

**8.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименованиетехнологичес-кого оборудования | Характеристика мероприятий  |
| наличие договора натехосмотр  | наличие договора на проведе-ниеметроло-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 -, 81,6 М2 |
| количествоединиц оборудования | дата его приобретения | процент изношенности оборудования | количество посадочных мест в столовой |
| 1 | Столы | 18 |  |  | 100 |
| 2 | Стулья | 108 |  |  |  |
| 3 | Раковина для мытья рук | 3 |  |  |  |

**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 | 1 | 1 | 1 |  | 46 | + |
| 2 | Технолог |  |  |  |  |  | + |
| 3 | Повара | 2 | 2 | 2 | 4 | 38 | + |
| 4 | Рабочие кухни (помощники повара) | 2 | 2 | 2 |  |  | + |
|  |  |  |  |  |  |

**11.Форма организации питания обучающихся**

- предварительное накрытие столов

- самообслуживание

**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 преподавателей в столовой

- Акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока по организации питания к новому учебному году

-Положение об организации питания обучающихся

- Положение о бракеражной комиссии

- Приказ об организации питания

-Должностные инструкции персонала пищеблока

- Требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы

- Наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания