**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение**

**«Петровская средняя школа»**

**Гаврилово-Посадского муниципального района Ивановской области**

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

e-mail: petrov-shkola@yandex.ru

**ПАСПОРТ**

**пищеблока**

**МБОУ«Петровская средняя школа»**

Адрес месторасположения: 155023, Ивановская область, Гаврилово-Посадский район, п. Петровский, ул. Советская, д.20

Телефон: 8 (49355) 2-54-66

Эл. почта: petrov-shkola@yandex.ru

**п. Петровский, 2024**

**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: Варсанофьева Наталья Анатольевна

Ответственный за питание обучающихся: Буренкова Юлия Алексеевна

Численность педагогического коллектива: 35 чел.

Количество классов по уровням образования: НОО – 5, ООО – 10, СОО - 2

Количество посадочных мест: 108

Площадь обеденного зала: 134,96 кв.м.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п\п | Классы | Количество классов | Численность  обучающихся,  всего чел. | В том числе льготной категории, чел. |
| 1 | 1 класс | 1 | 31 | 31 (в том числе 1 с инв.) |
| 2 | 2 класс | 1 | 19 | 19 |
| 3 | 3 класс | 1 | 28 | 28 |
| 4 | 4 класс | 2 | 34 | 34 (в том числе 1 с инв. + 2 СВО) |
| 5 | 5 класс | 2 | 30 | 5 (4 мног.+1 СВО) |
| 6 | 6 класс | 2 | 33 | 5 (3 мног.+1 СВО+1 опек.) |
| 7 | 7 класс | 2 | 32 | 7 (1 мног.+1 СВО+1 с инв.+ 1 опек.+3 тжс) |
| 8 | 8 класс | 2 | 38 | 6 (1 мног.+2 опек.+1 тжс +1 с инв.+1 ОВЗ) |
| 9 | 9 класс | 2 | 33 | 5 (1 мног.+1 опек.+ 1 с инв.+2 СВО) |
| 10 | 10 класс | 1 | 19 | 3 (1 СВО + 2 тжс) |
| 11 | 11 класс | 1 | 16 | 4 (1 мног.+1 тжс +2 СВО) |

**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 общего числа обучающихся |
| 1 | **Учащиеся 1-4 классов** | **112** | **112** | 35,8% |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 112 | 112 | 35,8% |
| 2 | **Учащиеся 5-8 классов** | **133** | **92** | 29,4% |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 23 | 23 | 7,3% |
|  | в т.ч. за родительскую плату |  | 69 | 22% |
| 3 | **Учащиеся 9-11 классов** | **68** | **47** | 15% |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 12 | 12 | 3,4% |
|  | в т.ч. за родительскую плату |  | 35 | 11,2% |
|  | **Общее количество учащихся всех возрастных групп** | **313** | **251** | 80% |
|  | в том числе льготных категорий | 147 | 147 | 47% |
|  |  |  |  |  |

**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 | 112 | 55 | 17,6% |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 2 | 2 | 0,6% |
| 2 | Учащиеся 5-8 классов | 133 | - | - |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 23 | 4 | 1,2% |
|  | в т.ч. за родительскую плату |  |  |  |
| 3 | Учащиеся 9-11 классов | 68 | - | - |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 12 | - | - |
|  | в т.ч. за родительскую плату |  |  |  |
|  | Общая количество учащихся всех возрастных групп | 313 | 61 | 19,5% |
|  | в том числе льготных категорий | 147 | 61 | 19,5% |
|  |  |  |  |  |

**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 | 155023, Ивановская область, Гаврилово-Посадский район, п. Петровский, ул. Советская, д.20 |
| Фамилия, имя отчество руководителя,  контактное лицо | Агафонов Сергей Николаевич, руководитель  Шатаева Светлана Леонидовна, заведующий производством |
| Контактные данные: тел. / эл. почта | 89051554838 |
| Дата заключения контракта | 02.09.2024 |
| Длительность контракта | 28.12.2024 (с последующей пролонгацией) |

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

|  |  |
| --- | --- |
| Вид транспорта | Транспорт организации, поставляющей продукты питания |
| Принадлежность транспорта | -транспорт образовательной организации  -транспорт оператора питания  -транспорт организации поставщика пищевой продукции  -транспорт ИП, предоставляющего пищевую продукцию  -арендуемый транспорт |
| Условия использования транспорта | нет |

**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 |  | 8 |  |  |
| 2 | Производственные помещения |  | 30 |  |  |
| 2.1 | Овощной цех (первичной обработки овощей) |  |  |  |  |
| 2.2 | Овощной цех (вторичной обработки овощей) |  |  |  |  |
| 2.3 | Мясо-рыбный цех |  |  |  |  |
| 2.4 | Доготовочный цех |  |  |  |  |
| 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**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | наименование | марка оборудования | год выпуска | паспорт (в наличии, отсутствует) | сертификат соответствия (в наличии, отсутствует) | состояние (хорошее, удовлетворительное) | акт допуска к эксплуатации (в наличии, отсутствует) | год ремонта | примечание |
|  | Эл.плита  6-ти конфорочная |  |  | в наличии | в наличии | хорошее | в наличии | - |  |
|  | Шкаф жарочный электрический | ШЖЭ-2 (ООО «Фросто») | 2018 | в наличии | в наличии | хорошее | в наличии | - |  |
|  | Электрокипятильник (100 л/ч) | КЭНД-100 | 2022 | в наличии | в наличии | хорошее | в наличии | - |  |
|  | Мармит 1х блюд |  |  | в наличии | в наличии | хорошее | в наличии | - |  |
|  | Мармит 2х блюд |  |  | в наличии | в наличии | хорошее | в наличии | - |  |
|  | Водонагреватель накопительного действия | Atlantic | 2019 | в наличии | в наличии | хорошее | в наличии | - |  |
|  | Камера холодильная |  |  | в наличии | в наличии | хорошее | в наличии | - |  |
|  | Шкаф холодильный бытовой |  |  | в наличии | в наличии | хорошее | в наличии | - |  |
|  | Мясорубка электрическая |  |  | в наличии | в наличии | хорошее | в наличии | - |  |
|  | Машина картофелеочистительная | МОК-150М РЭ | 2013 | в наличии | в наличии | хорошее | в наличии | - |  |
|  | Машина протирочно-резательная |  |  | в наличии | в наличии | хорошее | в наличии | - |  |
|  | Стол для рубки мяса |  |  | в наличии | в наличии | хорошее | в наличии | - |  |
|  | Ларь для овощей |  |  | в наличии | в наличии | хорошее | в наличии | - |  |
|  | Шкаф навесной для хранения хлеба |  |  | в наличии | в наличии | хорошее | в наличии | - |  |
|  | Стол производственный |  |  | в наличии | в наличии | хорошее | в наличии | - |  |
|  | Стеллаж металлический |  |  | в наличии | в наличии | хорошее | в наличии | - |  |
|  | Подтоварник деревянный |  |  | в наличии | в наличии | хорошее | в наличии | - |  |
|  | Вилка столовая |  |  | в наличии | в наличии | хорошее | в наличии | - |  |
|  | Дуршлаг эмалированный |  |  | в наличии | в наличии | хорошее | в наличии | - |  |
|  | Ложка разливательная |  |  | в наличии | в наличии | хорошее | в наличии | - |  |
|  | Ложка столовая |  |  | в наличии | в наличии | хорошее | в наличии | - |  |
|  | Ложка чайная |  |  | в наличии | в наличии | хорошее | в наличии | - |  |
|  | Лопатки для котлет и мяса |  |  | в наличии | в наличии | хорошее | в наличии | - |  |
|  | Нож столовый |  |  | в наличии | в наличии | хорошее | в наличии | - |  |
|  | Нож консервный |  |  | в наличии | в наличии | хорошее | в наличии | - |  |
|  | Нож поварской |  |  | в наличии | в наличии | хорошее | в наличии | - |  |
|  | Поднос |  |  | в наличии | в наличии | хорошее | в наличии | - |  |
|  | Сито |  |  | в наличии | в наличии | хорошее | в наличии | - |  |
|  | Сковорода |  |  | в наличии | в наличии | хорошее | в наличии | - |  |
|  | Тарелка малая |  |  | в наличии | в наличии | хорошее | в наличии | - |  |
|  | Тарелка глубокая |  |  | в наличии | в наличии | хорошее | в наличии | - |  |
|  | Чайник металлический |  |  | в наличии | в наличии | хорошее | в наличии | - |  |
|  | Шумовка |  |  | в наличии | в наличии | хорошее | в наличии | - |  |
|  | Бак для отходов |  |  | в наличии | в наличии | хорошее | в наличии | - |  |
|  | Терка |  |  | в наличии | в наличии | хорошее | в наличии | - |  |
|  | Скалка для раскатки теста |  |  | в наличии | в наличии | хорошее | в наличии | - |  |
|  | Совок для сухих продуктов |  |  | в наличии | в наличии | хорошее | в наличии | - |  |
|  | Доски разделочные |  |  | в наличии | в наличии | хорошее | в наличии | - |  |
|  | Кастрюли эмалированные |  |  | в наличии | в наличии | хорошее | в наличии | - |  |
|  | Лопатка для кондитерских изделий |  |  | в наличии | в наличии | хорошее | в наличии | - |  |
|  | Противень четырехугольный |  |  | в наличии | в наличии | хорошее | в наличии | - |  |
|  | Бачок для сбора остатков пищи |  |  | в наличии | в наличии | хорошее | в наличии | - |  |
|  | Мойка из нержавеющей стали 2хсекционная |  |  | в наличии | в наличии | хорошее | в наличии | - |  |
|  | Котел из нержавеющей стали (30 л) |  |  | в наличии | в наличии | хорошее | в наличии | - |  |
|  | Весы настольные в комплекте с гирями |  |  | в наличии | в наличии | хорошее | в наличии | - |  |
|  | Весы настольные электронные | SW-10 14/2/286 | 2014 | в наличии | в наличии | хорошее | в наличии | - |  |

Указать перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями для каждого цеха в соответствии **с приложением А.**

**8.2. Оснащенность производственных цехов пищеблока технологическим оборудованием соответствует требованиям**

\*(соответствие Таблица 6.18 СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека

факторов среды обитания")

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование  оборудования | Количество (не менее) |
| стеллажи | 1 |
| подтоварники | 1 |
| производственные столы | 5 |
| картофелеочистительная машина | 1 |
| контрольные весы | 2 |
| среднетемпературные холодильные шкафы | 1 |
| бактерицидная установка для обеззараживания воздуха | 1 |
| производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) | 1 |
| контрольные весы | 1 |
| среднетемпературные холодильные шкафы | 1 |
| низкотемпературные холодильные шкафы | 1 |
| электромясорубка | 1 |
| моечные ванны | 1 |
| колода для разруба мяса | 1 |
| раковина для мытья рук | 2 |
| моечные ванны (емкости) | 3 |
| емкость для обработанного яйца | 1 |
| среднетемпературные холодильные шкафы | 1 |
| шкаф для хранения хлеба | 1 |
| раковина для мытья рук | 1 |
| производственные столы | 1 |
| электрическая плита | 1 |
| духовой (жарочный) шкаф | 1 |
| мармиты для горячих блюд | 1 |
| холодильный прилавок (витрина, секция) | 1 |
| моечные ванны (для мытья столовой посуды) | 4 |
| моечные ванны (для стеклянной посуды и  столовых приборов) | 2 |
| стеллаж (шкаф) | 1 |
| моечные ванны (с объемом, позволяющим  обеспечивать полное погружение кухонной посуды), оборудованные душевой насадкой с гибким шлангом | 2 |
| моечные ванны | 2 |

**8.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 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 |
|  | Тепловое | нет | нет |  |  | зам.директора по АХЧ | соблюдается |
|  | Механическое | нет | нет |  |  | зам.директора по АХЧ | соблюдается |
|  | Холодильное | нет | нет |  |  | зам.директора по АХЧ | соблюдается |
|  | Весоизмерительное | нет | нет |  |  | зам.директора по АХЧ | соблюдается |

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

**столовой**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Наименование оборудования | Характеристика оборудования столовой -, площадь М2 | | | |
| количество  единиц оборудования | дата его приобретения | процент изношенности оборудования | количество  посадочных мест в столовой |
|  | Микроволновая печь | 1 |  |  | 108 |
|  | Холодильник | 1 |  |  |  |
|  | Прилавок столовых приборов | 1 |  |  |  |
|  | Стол обеденный на 6 человек | 18 |  |  |  |
|  | Стул | 110 |  |  |  |

**9. Характеристика бытовых помещений**

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

**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 | 1 | 1 | 1 |  | менее 20 лет | имеется |
| 2 | Повар | 2 | 2 | 2 |  | более 20 лет | имеется |
| 3 | Рабочие кухни (помощники повара) | 2 | 2 | 1 |  | менее 20 лет | имеется |
| 4 |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  | | |

**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

-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

-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