*Структура технологического паспорта пищеблока образовательной организации*

**ПАСПОРТ**

пищеблока

МОУ Луговская средняя школа\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

наименование образовательной организации

Адрес месторасположения:

Ивановская область, Кинешемский район, д.Луговое, ул.Школьная, д.15

Телефон 8 49331 99286 эл почта: lsh01@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: директор Сабурова И.В.

Ответственный за питание обучающихся Воробина Н.П.

Численность педагогического коллектива 16 чел.

Количество классов по уровням образования

начальное звено – 5 классов, среднее звено – 7 классов, старшее звено – 1 класс

Количество посадочных мест - 60

Площадь обеденного зала \_\_\_\_66 м2\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п\п | Классы | Количество классов | Численность  обучающихся,  всего чел. | В том числе льготной категории, чел. |
| 1 | 1 класс | 1 | 23 |  |
| 2 | 2 класс | 1 | 28 |  |
| 3 | 3 класс | 1 | 26 |  |
| 4 | 4 классов | 2 | 42 |  |
| 5 | 5 класс | 1 | 25 |  |
| 6 | 6 классов | 2 | 34 |  |
| 7 | 7 класс | 1 | 26 |  |
| 8 | 8 классов | 2 | 42 |  |
| 9 | 9 класс | 1 | 22 |  |
| 10 | 11класс | 1 | 13 |  |

**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 | 119 | 119 | 100 |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 119 | 119 | 100 |
| 2 | Учащиеся 5-8 классов | 127 | 122 | 96 |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 1 | 1 | 100 |
|  | в т.ч. за родительскую плату | 121 | 121 | 100 |
| 3 | Учащиеся 9-11 классов | 35 | 33 | 94 |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий |  |  |  |
|  | в т.ч. за родительскую плату | 33 | 33 | 100 |
|  | Общее количество учащихся всех возрастных групп | 281 | 274 | 98 |
|  | в том числе льготных категорий | 120 | 120 | 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 | 119 | 68 | 57 |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 1 | 1 | 100 |
| 2 | Учащиеся 5-8 классов |  |  |  |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий |  |  |  |
|  | в т.ч. за родительскую плату |  |  |  |
| 3 | Учащиеся 9-11 классов |  |  |  |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий |  |  |  |
|  | в т.ч. за родительскую плату |  |  |  |
|  | Общая количество учащихся всех возрастных групп | 119 | 68 | 57 |
|  | в том числе льготных категорий | 1 | 1 | 100 |
|  |  |  |  |  |

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

|  |  |
| --- | --- |
| Модель предоставления питания | Столовая доготовочная |
| Оператор питания, наименование | ИП Куташева И.Г. |
| Адрес местонахождения | 155830, Ивановская область, г.Наволоки, Рабочий посёлок, д.7, кв.32 |
| Фамилия, имя отчество руководителя,  контактное лицо | Куташева Ирина Гавриловна |
| Контактные данные: тел. / эл. почта | 8(49331) 97-035 |
| Дата заключения контракта | 09.01.2023 |
| Длительность контракта | 31.12.2023 |

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 | Нет |

**5. Инженерное обеспечение пищеблока**

|  |  |
| --- | --- |
| Водоснабжение | централизованное |
| Горячее водоснабжение | централизованное |
| Отопление | централизованное |
| Водоотведение | централизованное |
| вентиляция помещений | искусственная |

**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 |  |  | 17,5 м2 |  |
| 2 | Производственные помещения |  |  |  |  |
| 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 |  |  | 58,1м2 | - |
| 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 |  |  | 6,8м2 | -- |
| 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 |
| 1 | Кладовая | Холодильник бытовой «Атлант» МХМ-1700-00 №0433596457 | 1 | 2004 | 2004 | 100% |
| 2 | Кладовая | Холодильник морозильник NВА-16FNF | 1 | 2012 | 2012 | 67% |
| 3 | Кладовая | Холодильник Саратов 545 | 1 | 2012 | 2012 | 67% |
| 4 | Кладовая | Морозильник горизонтальный Г400 S | 1 | 2016 | 2016 | 40% |
| 5 | Кладовая | Морозильник горизонтальный FROSTOR-F400S | 1 | 2018 | 2018 | 27% |
| 6 | Горячий цех | Плита электрическая ПЭ69 | 1 | 2021 | 2021 | 0 |
| 7 | Горячий цех | Мармит универсальный ЭМК-70 КМУ | 1 | 2012 | 2012 | 100% |
| 8 | Горячий цех | Электрический титан накопительный ARISTON200 | 1 | 2008 | 2008 | 93% |
| 9 | Горячий цех | Электрический титан накопительный ARISTON80 | 1 | 2008 | 2008 | 93% |
| 10 | Горячий цех | Весы электронные Меркурий 315 | 1 | 2008 | 2008 | 95% |
| 11 | Горячий цех | Овощерезка HLS-300 | 1 | 2016 | 2016 | 40% |
| 12 | Горячий цех | Кипятильник электрический Abat КЭН-50 | 1 | 2021 | 2021 | 0 |
| 13 | Горячий цех | Плита электрическая ПЭП-048 М-ДШ | 1 | 2021 | 2021 | 0 |
| 14 | Горячий цех | Мясорубка М-300М | 1 | 2021 | 2021 | 0 |
|  |  |  |  |  |  |  |

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

**8.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования:**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наимено-вание  техноло-гического оборудо-  вания | Характеристика оборудования | | | | | |
| назначение | марка | производи-тельность | дата изготов-ления | срок  службы | сроки профилактического осмотра |
| 1 | Тепловое | Варки, жарки и комбинированной обработки, подогрева блюд, | 1)Плита ПЭ69,  \_\_\_\_\_\_\_\_  2)мармитЭМК70КМУ. | 1)  6 конфорок,  жарочный шкаф  \_\_\_\_\_\_\_\_\_2)2 конфорки ,гастроемкости-5 штук | 2021год, 2012год | 2года , 11лет | апрель 2023г. апрель 2023г. |
| 2 | Механи-  ческое | Первичная обработка сырья, подготовка полуфабрикатов. | 1)  Овоще-  резка НЛС 2)  Электро-мясорубка |  | 2021год 2021год | 2года 2года | апрель2023г. апрель2023г. |
| 3 | Холодиль-ное | Длительное сохранение свежести  продуктов и блюд | Моро-зильник гори-  зонталь-  ный,  3 холо-дильника |  | 2016г 2004г 2 холодиль-ника-2012года выпуска | 6лет,19лет,10лет. | апрель2023г. |
| 4 | Весоиз-  меритель-ное | Для стандартного взвешивания ингредиентов, ,выхода готового блюда. | Весы электрон-ные Меркурий 315,весы механи-ческие |  | 2008г | 15лет | июнь 2023г. |

**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 | договор с ООО Рембыттех-ника ежегодно. |  | по мере необходи-мости |  | Зам директора по АХЧ Воробина Н.П. | имеется |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 | Механическое | договор с Рембыттех-ника ежегодно. |  | по мере необходимости |  | Воробина Н.П. | имеется |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 | Холодильное | договор с Рембыттехника ежегодно. |  | по необходи-мости |  | Воробина Н,П. | имеется |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4 | Весоизмери-тельное |  | договор с ФБУ Государ-ственный Регио-нальный Центр Стандар-тизации,  Метроло-гии и испыта-ний в Иванов-ской области. | по мере необходи-мости |  | Воробина Н.П. | имеется |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

**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 |
| 1 | столы, стулья | 80 стульев,  18 столов | 2018 год | 10 | 80 |
| 2 | кухня | 9 | с 2008 по 2021 | 40 |  |
| 3 | подсобные помещения, склады | 3 холодильника, стеллажи | с 2004 по2016 | 60 |  |

****

**9. Характеристика бытовых помещений**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Перечень бытовых помещений | Характеристика помещений -, площадь М2 |
| количество  единиц оборудования для бытовых целей |
| 1 | Складское | Площадь-17.5 кв.м стеллажи, холодильное оборудование. |
| 2 | Санузел, бытовка | Площадь-5.8кв.м.-унитаз,уборочный инвентарь. |
| 3 | Кухня | Площадь-58.1кв.м. -6 раковин для мытья столовой посуды,1-ванна для кухонной посуды. |

**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) |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  | | |

**11.Форма организации питания обучающихся**

- предварительное накрытие столов +

- самообслуживание

- шведский стол

- меню по выбору

**12. Перечень нормативных и технологических документов:**

**-** Примерное двухнедельное меню-имеется

- Ежедневное меню-имеется

- Меню раскладка-имеется

- Технологические карты (ТК) Технико-технологические карты (ТТК) при включении в рацион питания новой кулинарной продукции с пониженным содержанием соли и сахара -имеется

- Накопительная ведомость-имеется

- График приема пищи,-имеется

- Гигиенический журнал (сотрудники)-имеется

- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования-имеется

- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях-имеется

**-** Журнал бракеража готовой пищевой продукции-имеется

- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции-имеется

- Ведомость контроля за рационом питания-имеется

- Приказ о составе бракеражной комиссии-имеется

- График дежурства преподавателей в столовой-имеется

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

- Программа по совершенствованию системы организация питания обучающихся

- Положение об организации питания обучающихся-имеется

- Положение о бракеражной комиссии-имеется

- Приказ об организации питания -имеется

- Должностные инструкции персонала пищеблока-имеются

- Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП-имеется

- Требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы -соблюдаются

- Наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания-имеются