*Структура технологического паспорта пищеблока образовательной организации*

**ПАСПОРТ**

**пищеблока**

Муниципального общеобразовательного учреждения

Луговской средней общеобразовательной школы

Адрес месторасположения **:** 155845, Ивановская область, Кинешемский район, с.Ильинское, ул. Школьная , д.2

Телефон т. 8 (49331) 9-01-42 эл почта: il\_sch@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 Сабурова Ирина Витальевна

Ответственный за питание обучающихся Предтеченская Нина Игоревна

Численность педагогического коллектива **5** чел.

Количество классов по уровням образования:

 начальные классы - 1 класс, среднее звено 3 класса

Количество посадочных мест **15**

 Площадь обеденного зала **26,9 м2**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п\п | Классы | Количество классов  | Численность обучающихся,всего чел. | В том числе льготной категории, чел. |
| 1 | 1 класс | - |  |  |
| 2 | 2 класс | - |  |  |
| 3 | 3 класс | 1 | 1 | 1 |
| 4 | 4 классов | - |  |  |
| 5 | 5 классов | 1 | 1 |  |
| 6 | 6 классов | - |  |  |
| 7 | 7 классов | 1 | 4 |  |
| 8  | 8 классов | - |  |  |
| 9 | 9 классов | 1 | 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 | 1 | 1 | 100 |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 1 | 1 | 100 |
| 2 | Учащиеся 5-8 классов | 5 | 5 | 100 |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий |  |  |  |
|  | в т.ч. за родительскую плату | 5 | 5 | 100 |
| 3 | Учащиеся 9-11 классов | 2 | 2 | 100 |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий |  |  |  |
|  | в т.ч. за родительскую плату | 2 | 2 | 100 |
|  | Общее количество учащихся всех возрастных групп | 8 | 8 | 100 |
|  | в том числе льготных категорий | 1 | 1 | 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 |  |  |  |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий |  |  |  |
| 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 |  |  |  |
|  | в том числе льготных категорий |  |  |  |

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

|  |  |
| --- | --- |
| Модель предоставления питания | Столовая доготовочная |
| Поставщик продуктов | Индивидуальный предприниматель **Смирнова Татьяна Ивановна**,действующая на основании свидетельства о государственной регистрации в качестве индивидуального предпринимателя.ИНН 371300018645ОГРН 304370336500827 |
| Адрес местонахождения | 155843 д. Стиберское, д. 57 |
| Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо | Индивидуальный предприниматель **Смирнова Татьяна Ивановна** |
| Контактные данные: тел. / эл. почта | 8-996-517-13-848-960-507-52-75 |
| Дата заключения контракта | 01.01.2022 |
| Длительность контракта | 1 год |

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 |
| Горячее водоснабжение | Водонагреватель  |
| Отопление | Собственная котельная |
| Водоотведение | Локальные сооружения |
| 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 |  |  | - |  |
| 2 | Производственные помещения |  |  | 26,9 м2Помещение для приема пищи учащимися |  |
| 2.1 | Овощной цех (первичной обработки овощей) |  |  | - | - |
| 2.2 | Овощной цех (вторичной обработки овощей) |  |  | - | - |
| 2.3 | Мясо-рыбный цех |  |  | - | - |
| 2.4 | Доготовочный цех | - | - | 28,9 м2 | - |
| 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)  |  |  | 26,9 м2Помещение для приема пищи учащимися |  |

**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 | Доготовочный цех | 1.Холодильник бытовой«NORD», дх 274-322 КШД 330/68 двухкамерный 2. Электроплита бытовая четырех конфорочная с жарочным шкафом тип FMДарина classic 3. Электроводонагреватель ARISTON  | 111 | 201220162007 | 201220162007 |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

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 | Тепловое | Электроплита бытовая четырех конфорочная с жарочным шкафом  | FM Дарина classic |  | 2016 |  | Май 2023 |
|  |  | Электроводонагреватель  | ARISTON |  | 2007 |  | Май 2023 |
| 2 | Механическое |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 | Холодильное | Холодильник бытовой двухкамерный | «NORD», дх 274-322 КШД 330/68 |  |  |  | Май 2023 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4 | Весоизмери-тельное |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

**8.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименованиетехнологичес-кого оборудования | Характеристика мероприятий  |
| наличие договора на техосмотр  | 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 -26,9 м2 (площадь М2) |
| количествоединиц оборудования | дата его приобретения | процент изношенности оборудования | количество посадочных мест в столовой |
| 1 | Стол для приема пищи | 7 | 2007 |  | 15 |
| 2 | Стул | 15 | 2007 |  |  |
| 3 | Умывальник | 1 | 2020 |  |  |

****

**9. Характеристика бытовых помещений**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Перечень бытовых помещений | Характеристика помещений -, площадь М2 |
| количествоединиц оборудования для бытовых целей |
| 1 | Помещение для приема пищи 26,9 м2 |  Стол 7 штук, стул -15 штук, умывальник 1 шт |
| 2 | Столовая-доготовочная 28,9 м2 |  Плита «Дарина» 1 штука, Водонагреватель ARISTON -1 штука, Холодильник «NORD» - 1 штука, весы – 1 штука, Умывальник – 1 штука, Стол разделочный – 2 штуки , Сушилка для посуды -2 штуки, Ванны для мытья посуды – 3 штуки, шкаф – 2 штуки, стол кухонный – 3 штуки, стулья – 3 штуки, рециркулятор – 1 штука. |
|  |  |  |

**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 |  |  | 5 лет | + |
| 4 | Рабочие кухни (помощники повара) |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**11.Форма организации питания обучающихся**

- предварительное накрытие столов

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

**-** Примерное двухнедельное меню

- Ежедневное меню

- Меню раскладка

-Технологические карты (ТК)

- Накопительная ведомость

- График приема пищи,

-Гигиенический журнал (сотрудники)

- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

**-** 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