**МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**ПИСЦОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА**

155130, Ивановская область, Комсомольский район, с.Писцово, пл.Советская, 4а

тел. 8(49352) 2-82-37 e-mail piscovskaya\_ssh@ivreg.ru

**ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА**

 Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение

Писцовская средняя школа

наименование образовательной организации

Адрес месторасположения: Ивановская область, Комсомольский район, с.Писцово, пл.Советская,д.4а

 Телефон 8(49352) 2-82-37 эл. почта: piscovskaya\_ssh@ivreg.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 Лабутина Елена Вячеславовна

Ответственный за питание обучающихся: заместитель директора по АХЧ Кошкина С.Е.

Численность педагогического коллектива - 24 чел.

Количество классов по уровням образования

Начальная школа – 6 классов

Основная школа – 9 классов

Средняя школа – 2 класса

Количество посадочных мест - 60 мест

Площадь обеденного зала - 46,5 кв.м

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п\п | Классы | Количество классов  | Численность обучающихся,всего чел. | В том числе льготной категории, чел. |
| 1 | 1 класс | 1 | 28 | 28 |
| 2 | 2 класс | 2 | 46 | 46 |
| 3 | 3 класс | 1 | 33 | 33 |
| 4 | 4 класс | 2 | 39 | 39 |
| 5 | 5 класс | 2 | 42 | 18 |
| 6 | 6 класс | 1 | 30 | 9 |
| 7 | 7 класс | 2 | 48 | 13 |
| 8 | 8 класс | 2 | 35 | 8 |
| 9 | 9 класс | 2 | 45 | 13 |
| 10 | 10 класс | 1 | 8 | 2 |
| 11 | 11 класс | 1 | 7 | 1 |

**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 | 146 | 146 | 100 |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 146 | 146 | 100 |
| 2 | Учащиеся 5-8 классов | 155 | 94 | 60,6 |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 47 | 47 | 30,3 |
|  | в т.ч. за родительскую плату | 47 | 47 | 30,3 |
| 3 | Учащиеся 9-11 классов | 60 | 31 | 51,7 |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 16 | 16 | 26,7 |
|  | в т.ч. за родительскую плату | 15 | 15 | 25 |
|  | Общее количество учащихся всех возрастных групп | 361 | 271 | 75 |
|  | в том числе льготных категорий | 209 | 209 | 57,9 |

* 1. **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 | 146 | 4 | 2,8 |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 4 | 4 | 2,8 |
| 2 | Учащиеся 5-8 классов | 155 | 2 | 1,3 |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 2 | 2 | 1,3 |
|  | в т.ч. за родительскую плату | - | - | - |
| 3 | Учащиеся 9-11 классов | 60 | - | - |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | - | - | - |
|  | в т.ч. за родительскую плату | - | - | - |
|  | Общая количество учащихся всех возрастных групп | 361 | 6 | 1,7 |
|  | в том числе льготных категорий | 6 | 6 | 1,7 |

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

|  |  |
| --- | --- |
| Модель предоставления питания | аутсорсинг |
| Оператор питания, наименование | Индивидуальный предприниматель Агафонов Сергей Николаевич |
| Адрес местонахождения | Адрес:153034,Ивановская обл., г.Иваново, ул.Лакина, д.1, кв.78 |
| Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо | Агафонов Сергей Николаевич |
| Контактные данные: тел. / эл. почта | 89051554838, gko37@yandex.ru |
| Дата заключения контракта | 30.08.2022. |
| Длительность контракта | с 01.01.2023г.по 30.12.2023г |

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

|  |  |
| --- | --- |
| Вид транспорта | Грузовая газель |
| 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 | Наименованиецехов и помещений | Площадь помещение м2 |
| Столовые школьно-базовые | Столовые, работающие на сырье  | Столовыедоготовочные | Раздаточные, буфеты |
| 1 | Складские помещения |  | 6,2 |  |  |
| 2 | Производственные помещения |  | 58,1 |  |  |
| 2.1 | Овощной цех  |  | 14,95 |  | - |
| 2.2 | Сырьевой цех |  |  |  | - |
| 2.3 | Мясо-рыбный цех |  | 14.06 | - | - |
| 2.4 | Доготовочный цех | - | - |  | - |
| 2.5 | Горячий цех |  | 25,4 |  | - |
| 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 |  | 12,5 |  | - |
| 2.12 | Моечная столовой посуды |  | 3,6 |  | - |
| 2.13 | Моечная и кладовая тары |  | 3,6 |  | -- |
| 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 |
|  | Овощной цех  | ВодонагревательСтол производственный для сырых овощейЭлектрокипятильникРаковина для мытья рук  | 1111 | 20152015 |  |  |
|  | Мясо - рыбный цех | Моечная ванна 2-х гнездоваяСтол производственный Холодильный шкафЭлектромясорубка Весоизмерительное оборудование Раковина для мытья рук Холодильник  | 1211111 | 2011201120112011 |  |  |
|  | Горячий цех | Плита с жарочным шкафом Вытяжной шкаф Холодильник «Индезит»Стол производственный Раковина для промывки гарнираМиксерМашина протирочная МПОРаковина для мытья рук Стеллаж для хлеба Раздаточная линия (мармиты)  | 1111111111 | 20062011200820112011 |  |  |
|  | Моечная кухонной и столовой посуды, кладовая тары | Ванна 3-х гнездоваяСтеллаж стационарныйВодонагревательРаковина для мытья рук | 1211 | 2006 |  |  |
|  | Складское помещение | Стеллажи для хранения продуктоввесы товарные психотермометр | 211 | 2006 |  |  |

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

Недостающее оборудование:

Картофелеочистительная машина-1

**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 |  |  |  |  |  |  |
|  | Электрокипятильник Плита с жарочным шкафом Водонагреватель Плита для подогрева | Кипячение водыПриготовление порцийПодогрев воды для мытьяпосуды | КЭНД-100-02 ПЭ-0,48 М Термат  |  | 2011 |  | ежегодно |
| 2 | МеханическоеЭлектромясорубкаМашина протирочная  | Приготовление фаршаПриготовление пюре | Vitek МПО-1-01  |  | 20082011 |  | ежегодно |
| 3 | ХолодильноеХолодильник Холодильник холодильный шкаф Морозильник горизонтальный Холодильник | Хранение продуктов | ИндезитАристонШКХ-400М  F 600SСаратов  |  | 2008200820082008 |  | ежегодно |
| 4 | Весоизмери-тельноеВесы товарные | взвешивание |  |  | 2008 |  | ежегодно |

**8.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименованиетехнологичес-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 | По мере необходимости |  | Индивидуальный предприниматель Агафонов Сергей Николаевич |  | МКОУ Писцовская СШ | ежемесячно |
| 2 | Механическое | По мере необходимости |  | Индивидуальный предприниматель Агафонов Сергей Николаевич |  | МКОУ Писцовская СШ | ежемесячно |
| 3 | Холодильное | По мере необходимости |  |  |  | МКОУ Писцовская СШ | ежемесячно |
| 4 | Весоизмери-тельное | По мере необходимости |  |  |  | МКОУ Писцовская СШ | ежемесячно |

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

**столовой**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование оборудования | Характеристика оборудования столовой -, площадь М2 |
| количествоединиц оборудования | дата его приобретения | процент изношенности оборудования | количество посадочных мест в столовой |
|  | Стол обеденный | 10 | 2012 |  | 60 |
|  | скамейки | 20 | 2012 |  | 60 |
|  | стулья |  |  |  |  |

**В соответствии с правилами пожарной безопасности в обеденном зале находится 50 детей.**

**9. Характеристика бытовых помещений**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Перечень бытовых помещений | Характеристика помещений -, площадь М2 |
| количествоединиц оборудования для бытовых целей |
|  | гардероб | 3,6 |
|  | санузел | 3,6 |

**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 | Повар | 1 |  |  |  | 10 | имеется |
| 2 | кладовщик | 1 |  |  |  | 5 | имеется |
| 3 | Рабочие кухни (помощники повара) | 3 |  |  |  | 12 | имеется |

**11.Форма организации питания обучающихся**

**- предварительное накрытие столов**

**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