**ПАСПОРТ**

пищеблока **Муниципального казённого общеобразовательного учреждения Марковской основной школы**

наименование образовательной организации

Адрес месторасположения **155140, Ивановская обл., Комсомольский р-н, с. Марково, Линейный пер., д.1**

Телефон 8(49352)27150 эл почта: markovskaya\_osh@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 Лучкова Марина Николаевна

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Ответственный за питание обучающихся - завхоз Ефимова Наталья Владимировна

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Численность педагогического коллектива 6 чел.

Количество классов по уровням образования 4 (основное общее образование)

Количество посадочных мест 15

Площадь обеденного зала 15 кв.м

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п\п | Классы | Количество классов  | Численность обучающихся,всего чел. | В том числе льготной категории, чел. |
| 1 | 1 класс | - |  |  |
| 2 | 2 класс | - |  |  |
| 3 | 3 класс | - |  |  |
| 4 | 4 класс | - |  |  |
| 5 | 5 класс | 1 | 3 | - |
| 6 | 6 класс | 1 | 5 | 2 |
| 7 | 7 класс | 1 | 7 | 2 |
| 8 | 8 класс | 1 | 5 | 1 |
| 9 | 9 класс | 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 | - |  |  |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | - |  |  |
| 2 | Учащиеся 5-8 классов | 19 | 18 | 94% |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 5 | 5 | 100% |
|  | в т.ч. за родительскую плату | 14 | 14 | 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 | 21 | 20 | 95% |
|  | в том числе льготных категорий | 5 | 5 | 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 на сырье |
| Оператор питания, наименование | МКОУ Марковская ОШ |
| Адрес местонахождения | 155140, Ивановская обл., Комсомольский р-н, с. Марково, Линейный пер., д.1 |
| Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо | Лучкова Марина Николаевна, директор |
| Контактные данные: тел. / эл. почта | 8(49352)27150markovskaya\_osh@ivreg.ru |
| Дата заключения контракта | - |
| Длительность контракта | - |

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, 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 |  |  |  |  |
| 2 | Производственные помещения | 47,3 кв.м |  |  |  |
| 2.1 | Овощной цех (первичной обработки овощей) | 5,04 кв.м |  |  | - |
| 2.2 | Овощной цех (вторичной обработки овощей) |  |  |  | - |
| 2.3 | Мясо-рыбный цех |  |  | - | - |
| 2.4 | Доготовочный цех | - | - |  | - |
| 2.5 | Горячий цех | 17,5 кв.м |  |  | - |
| 2.6 | Холодный цех | 6,3 кв.м |  |  | - |
| 2.7 | Мучной цех |  |  | - | - |
| 2.8 | Раздаточная |  |  |  |  |
| 2.9 | Помещение для резки хлеба |  |  | - | - |
| 2.10 | Помещение для обработки яиц |  |  | - | - |
| 2.11 | Моечная кухонной посуды | 6,03 кв.м |  |  | - |
| 2.12 | Моечная столовой посуды | 12,07 кв.м |  |  | - |
| 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**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименованиецехов и помещений | Характеристика оборудования |
| наименование оборудования | количествоединиц оборудования | дата его выпуска | даты начала его эксплуатации | процента изношенности оборудования |
| 1 | Горячий цех | Холодильник «Юрюзань» | 1 | 17.09.2010 года выпуска | 17.09.2010 | 50% |
| 2 | Холодный цех | Холодильник «Атлант» 02.09.2014 года выпуска | 1 | 02.09.2014 года выпуска | 02.09.2014  | 50% |
| 3 | Горячий цех | Электроплита «ATESY» 16.11.2011 года выпуска | 1 | 16.11.2011 года выпуска | 16.11.2011 | 50% |
| 4 | Холодный цех | Холодильник «NORD» 31.08.2009 года выпуска | 1 | 31.08.2009 года выпуска | 31.08.2009  | 50% |
| 5 | Горячий цех | Электроплита «Classik plus» (4-х комфорочная)  | 1 | 28.03. 2009 года выпуска | 28.03. 2009 года выпуска | 50% |
| 6 | Моечная кухонной посуды | Водонагреватель Thermex (30 л)  | 1 | 11.12.2009 года выпуска | 11.12.2009 года выпуска | 50% |
| 7 | Овощной цех (первичной обработки овощей) | Водонагреватель «ARISTON»  | 1 | 02. 09.2011 года выпуска | 02. 09.2011 года выпуска | 50% |
| 8 | Горячий цех | Водонагреватель проточный КНЭ  | 1 | 27.11. 2009 года выпуска | 27.11. 2009  | 80% |

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 |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 | Механическое |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 | Холодильное |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4 | Весоизмерительное |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

**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 |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 | Механическое |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 | Холодильное |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4 | Весоизмерительное |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

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

**столовой**

**пищеблок 47,3 кв.м**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование оборудования | Характеристика оборудования столовой -, площадь М2 |
| количествоединиц оборудования | дата его приобретения | процент изношенности оборудования | количество посадочных мест в столовой |
| 1 | Столы металлические | 7 |  |  |  |
| 2 | Электроплита | 2 |  |  |  |
| 3 | Холодильник | 3 |  |  |  |
| 4 | Водонагреватель | 3 |  |  |  |
| 5 | Мойка для мытья рук | 1 |  |  |  |
| 6 | Мойка для мытья посуды | 2 |  |  |  |
| 7 | Весы  | 2 |  |  |  |

**Помещение для приёма пищи 15,35 кв.м, количество посадочных мест - 20**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование оборудования | Характеристика оборудования столовой -, площадь М2 |
| количествоединиц оборудования | дата его приобретения | процент изношенности оборудования | количество посадочных мест в столовой |
| 1 | Столы обеденные | 5 |  |  |  |
| 2 | Табуретки  | 20 |  |  |  |
| 4 | Водонагреватель | 1 |  |  |  |
| 5 | Мойка для мытья рук | 1 |  |  |  |
| 6 | Мойки для мытья посуды | 1 |  |  |  |
| 7 | Шкаф для посуды | 1 |  |  |  |

**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 |  |  |  |  |  |  |
| 2 | Технолог |  |  |  |  |  |  |
| 3 | Повара | 0,5 | да | - | 7 | 5 лет | да |
| 4 | Рабочие кухни (помощники повара) | 0,7 | да | - | 7 | 5 лет | да |
|  |  |  |  |  |  |

**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

- 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