**ПАСПОРТ**

пищеблока Муниципальное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа №14

Адрес месторасположения: Хабаровский край, г. Комсомольск-на-Амуре, ул. Васянина, 1

Телефон: +7(4217)52-71-42, эл.почта: sosh14kms@yandex.ru

**Содержание**

1. Общие сведения об образовательной организации:

- численность обучающихся по возрастным группам, в том числе численность льготной категории обучающихся.

2. 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**

Руководитель образовательной организации: Алёшкина Галина Матвеевна

Ответственный за питание обучающихся: Гарькаева Наталья Александровна

Численность педагогического коллектива 45 чел.

Количество классов по уровням образования: 26

Количество посадочных мест: 120

Площадь обеденного зала: 220,8 кв.м

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| п/п | Классы | Количество классов | Численность  обучающихся,  всего чел. | В том числе льготной категории, чел. |
| 1 | 1 класс | 3 | 83 | 83 |
| 2 | 2 класс | 3 | 78 | 78 |
| 3 | 3 класс | 3 | 79 | 79 |
| 4 | 4 класс | 2 | 58 | 58 |
| 5 | 5 класс | 3 | 81 | 18 |
| 6 | 6 класс | 3 | 80 | 25 |
| 7 | 7 класс | 3 | 88 | 27 |
| 8 | 8 класс | 2 | 59 | 19 |
| 9 | 9 класс | 2 | 57 | 13 |
| 10 | 10 класс | 1 | 26 | 3 |
| 11 | 11 класс | 1 | 29 | 0 |

1. **Состояние уровня охвата 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 | 298 | 298 | 100 |
| в т. ч. учащиеся льготных категорий | | 298 | 298 | 100 |
| 2. | Учащиеся 5-8 классов | 308 | 201 | 65,3 |
| в т.ч. учащиеся льготных категорий | | 89 | 72 | 23,4 |
| в т.ч. за родительскую плату | | 219 | 129 | 41,9 |
| 3. | Учащиеся 9-11 классов | 112 | 60 | 53,6 |
| в т.ч. учащиеся льготных категорий | | 16 | 11 | 9,8 |
| в т.ч. за родительскую плату | | 96 | 49 | 43,8 |
| 4. | Общее количество учащихся всех возрастных групп | 718 | 484 | 67,4 |
| в том числе льготных категорий | | 403 | 306 | 75,9 |

**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 | 298 | 75 | 25,2 |
| в т. ч. учащиеся льготных категорий | | 298 | 75 | 25,2 |
| 2. | Учащиеся 5-8 классов | 308 | 67 | 21,7 |
| в т. ч. учащиеся льготных категорий | | 89 | 17 | 5,5 |
| в т.ч. за родительскую плату | | 219 | 50 | 16,2 |
| 3. | Учащиеся 9-11 классов | 112 | 13 | 11,6 |
| в т.ч. учащиеся льготных категорий | | 16 | 5 | 4,5 |
| в т. ч. за родительскую плату | | 96 | 8 | 7,1 |
| 4 | Общее количество учащихся всех возрастных групп | 718 | 155 | 21,6 |
| в том числе льготных категорий | | 403 | 97 | 24,1 |

1. **Модель предоставления услуги питания**

(столовая на сырье, столовая доготовочная, буфето-раздаточная)

|  |  |
| --- | --- |
| Модель предоставления питания | Столовая на сырье |
| Оператор питания, наименование | Муниципальное унитарное предприятие комбинат школьного питания № 2 |
| Адрес местонахождения | Хабаровский край, г. Комсомольск-на-Амуре, ул. Комсомольское шоссе, д. 77 |
| Фамилия, имя отчество руководителя,  контактное лицо | Мальчикова Инна Витальевна |
| Контактные данные: тел. / эл. почта | [kombinatpit-2@mail.ru](mailto:kombinatpit-2@mail.ru)  8 (4217) 258-061 |
| Дата заключения контракта | 01.09.2022; 07.11.2022; 01.12.2022 |
| Длительность контракта | 30.10.2022; 30.11.2022; 31.12.2022 |

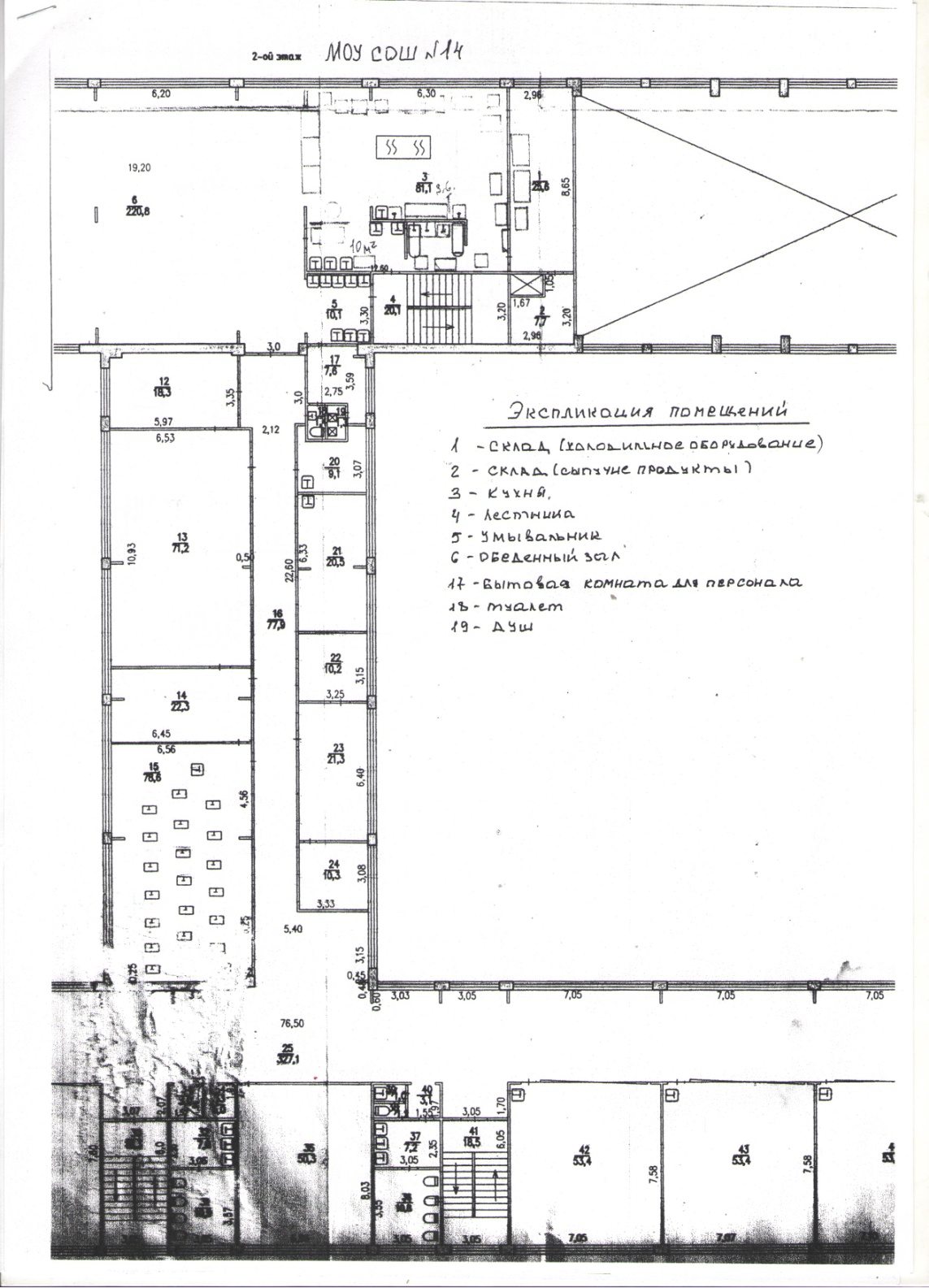
**4.** **Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции**

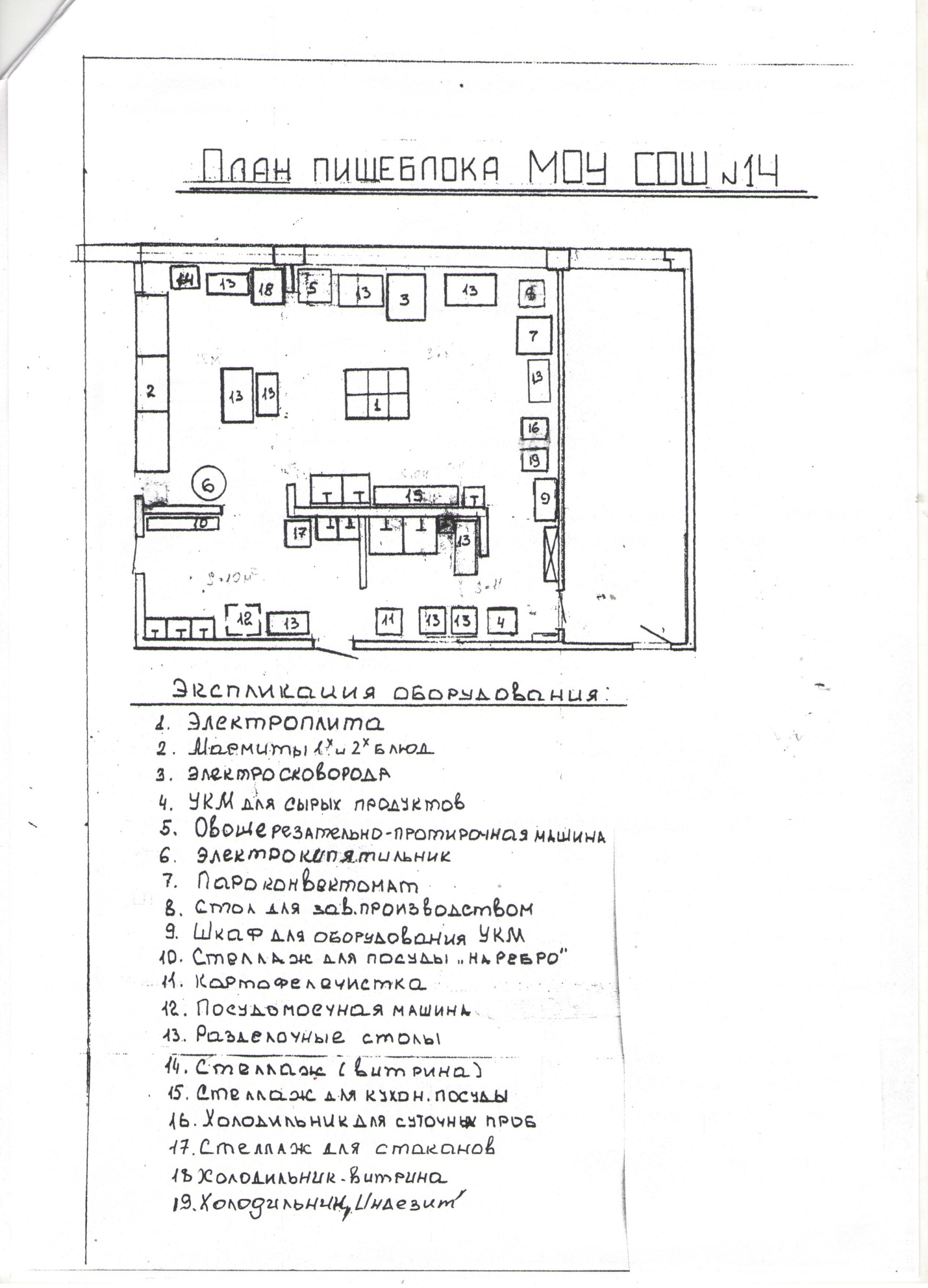
|  |  |
| --- | --- |
| Вид транспорта | грузовой |
| Принадлежность транспорта | -транспорт оператора питания  -транспорт организации поставщика пищевой продукции |
| Условия использования транспорта | перевозка продуктов питания |

**5. Инженерное обеспечение пищеблока**

|  |  |
| --- | --- |
| Водоснабжение | централизованное |
| Горячее водоснабжение | централизованное |
| Отопление | централизованное |
| Водоотведение | централизованное |
| вентиляция помещений | 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 | - | 32,7 | - | - |
| 2. | Производственные помещения | - | 81,1 | - | - |
| 2.1. | Овощной цех (первичной обработки овощей) | - | Зона 13,0 | - | - |
| 2.2. | Овощной цех (вторичной обработки овощей) | - | Зона 13,0 | - | - |
| 2.3. | Мясо-рыбный цех | - | Зона 14 | - | - |
| 2.4. | Доготовочный цех | - | - | - | - |
| 2.5. | Горячий цех | - | Зона 29 | - | - |
| 2.6. | Холодный цех | - | Зона 25,6 | - | - |
| 2.7. | Мучной цех | - | - | - | - |
| 2.8. | Раздаточная | - | Зона 5 | - | - |
| 2.9. | Помещение для резки хлеба | - | Зона 1,2 | - | - |
| 2.10. | Помещение для обработки яиц | - | Зона 0,8 | - | - |
| 2.11. | Моечная кухонной посуды | - | Зона 7,4 | - | - |
| 2.12. | Моечная столовой посуды | - | Зона 10 | - | - |
| 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 | Наименование  цехов и помещений | Характеристика оборудования | | | | |
| наименование оборудования | количество  единиц оборудования | дата его выпуска | даты начала его  эксплуатации | процента изношенности оборудования |
| 1. | Складские помещения | Стеллаж | 2 | 2012 | 2012 | 10 |
| Подтоварник | 2 | 2017 | 2017 | 15 |
| Холодильный шкаф | 1 | 2004 | 2004 | 90 |
| Холодильный шкаф | 1 | 2011 | 2011 | 50 |
| Морозильный ларь | 2 | 2012  2017 | 2012  2017 | 30 |
| Психрометр | 1 | 2017 | 2017 | 5 |
| 2. | Овощная зона (первичной и вторичной обработки овощей) | Производственный стол | 2 | 2005 | 2005 | 30 |
| Картофелечистка | 1 | 2013 | 2013 | 40 |
| Овощерезательная машина | 2 | 2012 | 2012 | 30 |
| 2021 | 2022 | 0 |
| Моечная ванна | 2 | 2010 | 2010 | 50 |
| Раковина для мытья рук | 1 | 2015 | 2015 | 10 |
| 3. | Мясо-рыбный цех | Производственный стол | 2 | 2005 | 2005 | 30 |
| Электропривод | 1 | 2004 | 2004 | 40 |
| Моечная ванна | 1 | 2010 | 2010 | 50 |
| Раковина для мытья рук | 1 | 2015 | 2015 | 10 |
| 4. | Горячий цех | Производственный стол | 2 | 2005 | 2005 | 30 |
| Электрическая плита | 1 | 2022 | 2022 | 0 |
| Электрическая сковорода | 1 | 2012 | 2012 | 20 |
| Пароконвектомат | 1 | 2012 | 2012 | 30 |
| Электрокипятильник | 1 | 2017 | 2017 | 50 |
| Раковина для мытья рук | 1 | 2015 | 2015 | 10 |
| 5. | Холодный цех | Производственный стол | 2 | 2005 | 2005 | 30 |
| Контрольные весы | 1 | 2018 | 2018 | 5 |
| Холодильник | 2 | 2017 | 2017 | 5 |
| Бактериацидная установка для обеззараживания воздуха | 1 | 2020 | 2020 | 5 |
| 6. | Раздаточная | Мармит для первых, вторых блюд | 3 | 2009 | 2009 | 40 |
| Холодильник-витрина | 1 | 2013 | 2013 | 15 |
| Контрольные весы | 1 | 2018 | 2018 | 5 |
| 7. | Помещение для резки хлеба | Стол для хранения хлеба | 1 | 2013 | 2013 | 10 |
| 8. | Моечная кухонной посуды | Моечная ванна | 2 | 2021 | 2021 | 0 |
| Стеллаж | 1 | 2017 | 2017 | 10 |
| 9. | Моечная столовой посуды | Производственный стол | 1 | 2013 | 2013 | 20 |
| Посудомоечная машина | 1 | 2013 | 2013 | 60 |
| Трехсекционная ванна | 1 | 2005 | 2005 | 60 |
| Двухсекционная ванна | 1 | 2021 | 2021 | 0 |
| Стеллаж | 2 | 2014 | 2014 | 25 |

**8.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования:**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| п/п | Наименование  технологиче-ского оборудования | Характеристика оборудования | | | | | |
| назначение | марка | производи-тельность | дата изготовления | срок  службы | сроки профилактического осмотра |
| 1. | Тепловое | Электроплита (6комфорок) | ЭП-6М | Россия | 2022 | 7 лет | месяц |
| Эл.сковорода | ЭСК90-047-70 | Россия | 2012 | 5 лет | месяц |
| Пароконвектомат | ПКА10-1/1ПМ | Россия | 2012 | 5 лет | месяц |
| Эл.кипятильник | WB-30 | Россия | 2017 | 3 лет | месяц |
| 2. | Механическое | Машина протирочно-резательная | ОМ-300 УКМ-11 | Россия | 2012 | 5 лет | месяц |
| МПР-350М РЭ | Россия | 2021 | 5 лет | месяц |
| Универсальная кухонная машина | УКМ | Россия | 2004 | 5 лет | месяц |
| 3. | Холодильное | Шкаф холодильный | ШХ 0,8 | Россия | 2004 | 5 лет | месяц |
| Шкаф холодильный | ШХ 0,8М | Россия | 2011 | 5 лет | месяц |
| Холодильник | Океан | Россия | 2011 | 5 лет | месяц |
| Холодильник | INDESIT | Россия | 2017 | 5 лет | месяц |
| Холодильник-витрина | Polair | Россия | 2013 | 5 лет | месяц |
| Ларь морозильный | CF-300S | Россия | 2012 | 5 лет | месяц |
| Ларь морозильный | Океан | Россия | 2017 | 5 лет | месяц |
| 4. | Весоизмери-тельное | Весы электронные -2шт | BS-1.5/3 D1.3 | Россия | 06.2013 | 5 лет | месяц |
| Весы электронные товарные (450\*600) | ВЭТ150-1С | Россия | 03.2018 | 5 лет | месяц |
| 5. | Прочее | Картофелечистка | МОК-300У | Россия | 2013 | 5 лет | месяц |
| Посудомоечная машина | МПК-500Ф | Россия | 2013 | 5 лет | месяц |
| Мармит 1,2 блюд | Бинком | Россия | 2009 | 5 лет | месяц |

**8.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| п/п | Наименование  технологиче-ского 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 |
| 1. | Тепловое | | | | | | |
| Электроплита (6комфорок) | |  | заключается по мере необходимости | по необходимости |  | Кирина М.А. | ежедневно |
| Эл.сковорода | |  | заключается по мере необходимости | по необходимости |  | Кирина М.А. | ежедневно |
| Пароконвектомат | |  | заключается по мере необходимости | по необходимости |  | Кирина М.А. | ежедневно |
| Эл.кипятильник | |  | заключается по мере необходимости | по необходимости |  | Кирина М.А. | ежедневно |
| 2. | Механическое | | | | | | |
| Машина протирочно-резательная |  | заключается по мере необходимости | по необходимости |  | Кирина М.А. | ежедневно |
| Универсальная кухонная машина |  | заключается по мере необходимости | по необходимости |  | Кирина М.А. | ежедневно |
| 3. | Холодильное | | | | | | |
| Шкаф холодильный |  | заключается по мере необходимости | по необходимости |  | Кирина М.А. | ежедневно |
| Шкаф холодильный |  | заключается по мере необходимости | по необходимости |  | Кирина М.А. | ежедневно |
| Холодильник |  | заключается по мере необходимости | по необходимости |  | Кирина М.А. | ежедневно |
| Холодильник |  | заключается по мере необходимости | по необходимости |  | Кирина М.А. | ежедневно |
| Холодильник-витрина |  | заключается по мере необходимости | по необходимости |  | Кирина М.А. | ежедневно |
| Ларь морозильный |  | заключается по мере необходимости | по необходимости |  | Кирина М.А. | ежедневно |
| Ларь морозильный |  | заключается по мере необходимости | по необходимости |  | Кирина М.А. | ежедневно |
| 4. | Весоизмерительное | | | | | | |
| Весы электронные |  | заключается по мере необходимости | по необходимости |  | Кирина М.А. | ежедневно |
| Весы электронные товарные |  | заключается по мере необходимости | по необходимости |  | Кирина М.А. | ежедневно |
| 5. | Прочее | | | | | | |
| Картофелечистка |  | заключается по мере необходимости | по необходимости |  | Кирина М.А. | ежедневно |
| Посудомоечная машина |  | заключается по мере необходимости | по необходимости |  | Кирина М.А. | ежедневно |
| Мармит 1,2 блюд |  | заключается по мере необходимости | по необходимости |  | Кирина М.А. | ежедневно |

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

**столовой**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| п/п | Наименование оборудования | Характеристика оборудования столовой, площадь 221 М2 | | | |
| количество  единиц оборудования | дата его приобретения | процент изношенности оборудования | количество  посадочных мест в столовой |
| 1. | Стол обеденный | 20 | 03.2005 |  | 120 |
| 2. | Стол для сбора отходов | 3 | 2001 |  |  |
| 3. | Стол для питьевого режима | 1 | 2001 |  |  |
| 4. | Табурет | 60 | 2005 |  | 120 |
| 5. | Табурет | 65 | 2021 |  |  |

**9. Характеристика бытовых помещений**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| п/п | Перечень бытовых помещений | Характеристика помещений, площадь 7,6 М2 |
| количество  единиц оборудования для бытовых целей |
| 1. | Раздевалка для работников пищеблока | Шкаф для верхней одежды  Шкаф для санитарной одежды |

**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 | Среднее профессиональное ПУ - 2 | Повар - 5 разряд | 41год | Есть в наличии |
| 2. | Технолог | 0 | 0 |  |  |  |  |
| 3. | Повара | 2 | 1 | Среднее профессиональное ПУ - 2 | Повар – 4 разряд | 15 лет | Есть в наличии |
| 4. | Рабочие кухни (помощники повара) | 3 | 3 | Среднее |  | 5 лет | Есть в наличии |

**11.Форма организации питания обучающихся**

- предварительное накрытие столов;

- меню по выбору.

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

**-** примерное двухнедельное меню – имеется;

- ежедневное меню – имеется;

- меню раскладка – имеется;

- технологические карты (ТК) – имеются;

- 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 – имеется;

- 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 - выполнены;

- наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания - имеется.