**ПАСПОРТ**  **ПИЩЕБЛОКА**

**муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Сергеевская средняя общеобразовательная школа Пограничного муниципального округа»**

Адрес месторасположения

**692584, Приморский край, Пограничный муниципальный округ, с.Сергеевка, ул.Школьная, 22 Б**

Телефон

**8 (42345) 24-3-28**

Электронная почта :

**sergeevka@pogranichny.org**

**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. Инженерное обеспечение пищеблока

-водоснабжение

-горячее водоснабжение

- отопление

- водоотведение

-вентиляция помещений

4. Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока

5. Материально-техническое оснащение пищеблока

6. Характеристика помещения и оборудования, план-схема столовой

7. Штатное расписание работников пищеблока

1. **Общие сведения об образовательной организации, указываются следующая информация:**

Руководитель образовательной организации: Старченко Ирина Васильевна

Ответственный за питание обучающихся: Федореева Татьяна Владимировна

Численность педагогического коллектива 20

Количество классов по уровням образования: 1-4 -8 классов, 5-9- 10 классов, 10-11-2 класса

Количество посадочных мест 80

Площадь обеденного зала \_\_115,40

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п\п | Классы | Количество классов | Численностьобучающихся,всего чел. | В том числе льготной категории, чел. |
| 1 | 1а,1б | 2 | 42 | - |
| 2 | 2а,2б | 2 | 63 | 1 |
| 3 | 3а,3б | 2 | 34 | - |
| 4 | 4а,4б | 2 | 32 | 4 |
| 5 | 5а,5б | 2 | 35 | 13 |
| 6 | 6а,6б | 2 | 27 | 9 |
| 7 | 7а,7б | 2 | 33 | 16 |
| 8 | 8а,8б | 2 | 37 | 10 |
| 9 | 9а,9б | 2 | 30 | 11 |
| 10 | 10 | 1 | 8 | 2 |
| 11 | 11 | 1 | 9 | 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 | 166 | 166 | 100 |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 0 | 0 | 0 |
| 2 | Учащиеся 5-8 классов | 128 | 99 | 77 |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 44 | 44 | 100 |
|  | в т.ч. за родительскую плату | 59 | 59 | 100 |
| 3 | Учащиеся 9-11 классов | 47 | 33 | 70 |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 15 | 15 | 100 |
|  | в т.ч. за родительскую плату | 22 | 22 | 100 |
|  | Общая количество учащихся всех возрастных групп | 341 | 298  | 87 |
|  | в том числе льготных категорий | 59 | 59 | 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 | 5 | 5 | 100 |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 5 | 5 | 100 |
| 2 | Учащиеся 5-8 классов | 4 | 4 | 100 |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 4 | 4 | 100 |
|  | в т.ч. за родительскую плату | 0 | 0 | 0 |
| 3 | Учащиеся 9-11 классов | 0 | 0 | 0 |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 0 | 0 | 0 |
|  | в т.ч. за родительскую плату | 0 | 0 | 0 |
|  | Общая количество учащихся всех возрастных групп | 9 | 9 | 100 |
|  | в том числе льготных категорий | 9 | 9 | 100 |

**3. Инженерное обеспечение пищеблока**

|  |  |
| --- | --- |
| Водоснабжение | централизованное |
| Горячее водоснабжение | установлены водонагреватели |
| Отопление | централизованное |
| Водоотведение | септик |
| вентиляция помещений | приточно-вытяжная |

**4. Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока**

****

**5. 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 помещения м2 |
| Столовые школьно базовые | Столовые, работающие на сырье | Столовыедоготовочные | Раздаточные, буфеты |
| 1 | Складские помещения |  | 15,80 |  | - |
| 2 | Производственные помещения |  | 56,42 |  | - |
| 2.1 | Овощной цех (первичной обработки овощей) (участок) |  | 5,30 |  | - |
| 2.2 | Овощной цех (вторичной обработки овощей) | - | - | - | - |
| 2.3 | Мясорыбный цех (участок) |  | 1,20 | - | - |
| 2.4 | Доготовочный цех | - | - |  | - |
| 2.5 | Горячий цех |  | 37,22 |  | - |
| 2.6 | Холодный цех(участок) |  | 1,50 |  | - |
| 2.7 | Мучной цех (участок) |  | 1,20 | - | - |
| 2.8 | Раздаточная (участок) |  | 1,80 |  | - |
| 2.9 | Помещение для резки хлеба(участок) |  | 0,50 | - | - |
| 2.10 | Помещение для обработки яиц(участок) |  | 0,50 | - | - |
| 2.11 | Моечная кухонной посуды |  | - |  | - |
| 2.12 | Моечная столовой посуды |  | 7,20 |  | - |
| 2.13 | Моечная и кладовая тары |  | - |  | -- |
| 2.14 | Производственное помещение буфета-раздаточной | - | - | -- | - |
| 2.15 | Посудомоечная буфета-раздаточной | - | - | - | - |
| 3 | Комната для приема пищи (персонал) |  | - |  | - |

**6. Характеристика технологического оборудования пищеблока**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименованиецехов и помещений | Характеристика оборудования |
| наименование оборудования | количествоединиц оборудования | дата его выпуска | даты начала егоэксплуатации | процента изношенности оборудования |
| 1 | Мясо-рыбный цех (участок) | Мясорубка  | 1 | 2018 | 2018 | 98 |
| 2 | Овощной цех | Морозильный ларь  |   1 | 2016 | 2018 | 98 98 |
| Шкаф холодильный | 1 | 2018 | 2018 |
| 3 | Моечная кухонной и столовой посуды | Водонагреватель 80 л | 1 | 2021 | 2021 | 17 |
| 4 | Моечная кухонной и столовой посуды | Холодильник бытовой | 1 | 2021 | 2021 | 14 |
| Морозильный ларь | 1 | 2018 | 2018 | 5 |
| 5 | Горячий цех | Холодильникбытовой  | 1 | 2019 | 2019 | 90 |
| 6 | Горячий цех | Кипятильник проточный | 1 | 2021 | 2021 | 17 |
| 7 | Горячий цех | Сковородка электрическая С ЭСМ- 0,2 | 1 | 2018 | 2018 | 17 |
| 8 | Горячий цех | Плита электрическая ЭП-2М 4К | 1 | 2013 | 2013 | 98 |
| 9 | Горячий цех | Плита электрическая ПЭ49Ж | 1 | 2021 | 2021 | 10 |

**6.1. Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименованиетехнологического 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 | Отсутствует | Отсутствует |  Не требуется | - | Директор | В наличии |
| 2 | Механическое | Отсутствует | Отсутствует | Не требуется | - | Директор | В наличии |
| 3 | Холодильное | Отсутствует | Отсутствует | Не требуется | - | Директор | В наличии |
| 4 | Весоизмери-тельное | Отсутствует | Отсутствует | Не требуется | - | Директор | В наличии |

**7. Штатное расписание работников пищеблока**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименованиедолжностей | Характеристика персонала столовой |
| Кол-во ставок | укомплектованность | базовоеобразование | квалификационныйразряд | стажработы | наличие медкнижки |
| 1 | Заведующий хозяйством | 1 | 1 | высшее | - | от 3 лет | Да |
| 2 | Повара | 2 | 2 | среднее-специальное | 3 | от 3 лет | Да  |
| 3 | Рабочие кухни (помощники повара) | 1,5 | 1,5 | среднее -специальное | - | от 3 лет | Да |