УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ «Сергеевская СОШ ПМО»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ И.В. Старченко

08 июля 2024 г., приказ № 124

**ПАСПОРТ**  **ПИЩЕБЛОКА**

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

Адрес месторасположения:

692584, Приморский край, Пограничный район , 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.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, указывается следующая информация:**

Руководитель образовательной организации: Старченко Ирина Васильевна

Ответственный за питание обучающихся: Федореева Татьяна Владимировна

Численность педагогического коллектива 17

Количество классов по уровням образования: 1-4 -6 классов, 5-9- 8 классов, 10-11-2 класса

Количество посадочных мест 90

Площадь обеденного зала \_\_115,40

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п\п | Классы | Количество классов | Численность  обучающихся,  всего чел. | В том числе льготной категории, чел. |
| 1 | 1 | 1 | 35 | 35 |
| 2 | 2а,2б | 2 | 35 | 35 |
| 3 | 3 | 1 | 29 | 29 |
| 4 | 4а,4б | 2 | 32 | 32 |
| 5 | 5а,5б | 2 | 44 | 15 |
| 6 | 6а,6б | 2 | 33 | 10 |
| 7 | 7 | 1 | 28 | 15 |
| 8 | 8а,8б | 2 | 29 | 15 |
| 9 | 9 | 1 | 26 | 8 |
| 10 | 10 | 1 | 5 | 3 |
| 11 | 11 | 1 | 13 | 6 |

**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** | **131** | **131** | **100** |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 131 | 131 | 100 |
| 2 | Учащиеся 5-8 классов: | **134** | **120** | **90** |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 55 | 55 | 100 |
|  | в т.ч. за родительскую плату | 65 | 65 | 100 |
| 3 | Учащиеся 9-11 классов | **44** | **33** | **75** |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 17 | 17 | 100 |
|  | в т.ч. за родительскую плату | 16 | 16 | 100 |
|  | Общая количество учащихся всех возрастных групп | **309** | 284 | 91 |
|  | в том числе льготных категорий | 203 | 203 | 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** | **131** | **14** | **10,68** |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 14 | 14 | 100 |
| 2 | **Учащиеся 5-8 классов** | **134** | **19** | **14** |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 19 | 19 | 100 |
|  | в т.ч. за родительскую плату | 0 | 0 | 0 |
| 3 | **Учащиеся 9-11 классов** | **44** | **0** | **0** |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 0 | 0 | 0 |
|  | в т.ч. за родительскую плату | 0 | 0 | 0 |
|  | Общее количество учащихся всех возрастных групп | 309 | 33 | 10,6 |
|  | в том числе льготных категорий | 33 | 33 | 100 |

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

|  |  |
| --- | --- |
| Модель предоставления питания | Столовая на сырье |
| Оператор питания, наименование | МБОУ «Сергеевская СОШ ПМО» |
| Адрес местонахождения | 692584, Приморский край, Пограничный район, с.Сергеевка, ул.Школьная, 22 Б |
| Фамилия, имя отчество руководителя,  контактное лицо | Старченко Ирина Васильевна, директор ОО Федореева Татьяна Владимировна, заведующий хозяйством |
| Контактные данные: тел. / эл. почта | Телефон 8 (42345) 24-3-28  Электронная почта : sergeevka@pogranichny.org |
| Дата заключения контракта | 29.07.2024 г. |
| Длительность контракта | 31.12.2024 г. |

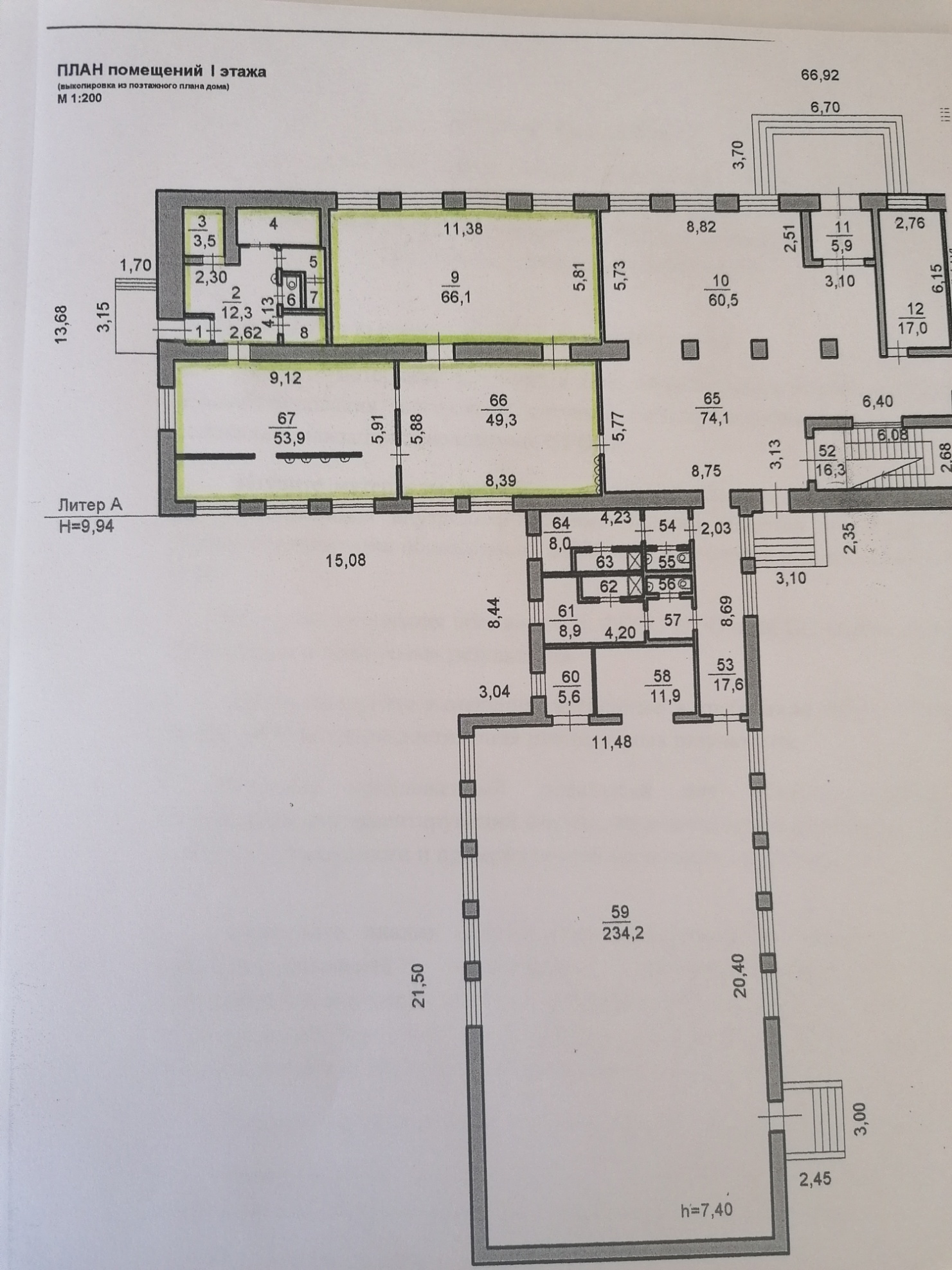
**4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции**

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

**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 помещения м2 | | | |
| Столовые школьно базовые | Столовые, работающие на сырье | Столовые  доготовочные | Раздаточные, буфеты (сюда же столовые с привозным питанием) |
| 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) | - | - | - | - |
| 4 | Зал для приема пищи (обеденный зал, столовая) | - | 134,6 | - | - |

**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 | Мясо-рыбный цех (участок) | Мясорубка  ERGO nj-12H | 1 | 2018 | 2018 | 98 |
| 2 | Овощной цех | Морозильный ларь | 1 | 2016 | 2018 | 98 |
| Шкаф холодильный | 1 | 2018 | 2018 | 98 |
| 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 | Холодильник  бытовой | 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 |

**8.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования:**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** п/п | Наименование  технологического оборудования | Характеристика оборудования | | | | | |
| назначение | марка | производительность | дата изготовления | срок  службы | сроки профилактического осмотра |
| **1** | **Тепловое** |  |  |  |  |  |  |
|  | Плита электрическая ЭП-2М 4К | Для приготовления первых, вторых , третьих блюд в наплитной посуде , для жарки и выпечки кондитерских изделий в жарочном шкафу | ЭП-2М 4К | 4 конфорки-4, площадь  жарочной поверхности  0,6 м2  Время разогрева одной конфорки- 60 мин | 2013 | 10 | Не требуется |
|  | Плита электрическая ПЭ49Ж | Для приготовления первых, вторых , третьих блюд в наплитной посуде , для жарки и выпечки кондитерских изделий в жарочном шкафу | ПЭ49Ж | 4 конфорки-4, площадь жарочной поверхности 0,6 м2  Время разогрева одной конфорки- 60 мин | 2021 | 2 | Не требуется |
|  | Кипятильник проточный | Эксплуатация в помещениях с искусственно регулируемыми климатическими условиями | КНЭ -50100 | 6 л | 2021 | 2 | Не требуется |
|  | Сковородка электрическая  С ЭСМ- 0,2 | Для жарки продуктов основным способом, пассерования овощей , тушения | С ЭСМ- 0,2 | 38 л | 2018 | 5 | Не требуется |
|  | Водонагреватель 80 л | Для нагрева поступающей из водопровода холодной воды | EWH 3—100 Centurrio DL | 80 л | 2021 | 2 | Не требуется |
| **2** | **Механическое** |  |  |  |  |  |  |
|  | Мясорубка | изготавливать фарш нужной консистенции из разных видов мяса | ERGO nj-12H | 120 кг/час | 2018 | 10 лет | Не требуется |
| **3** | **Холодильное** |  |  |  |  |  |  |
|  | Морозильный ларь | Для заморозки пищевых изделий из мяса, рыбы | СНЕЖ | 350 кг | 2016 | 5 | Не требуется |
|  | Шкаф холодильный | Для кратковременного хранения охлажденных (замороженных)пищевых продуктов | POLAIR | Не более 40 кг на полку | 2018 | 5 | Не требуется |
|  | Холодильник  бытовой | Для кратковременного хранения охлажденных (замороженных)пищевых продуктов | beko | Не более 30 кг на полку Общий объем 180 л, объем холодильного отделения 125 л  объем морозильного отделения 55 л | 2019 | 5 | Не требуется |
|  | Морозильный ларь | Хранение замороженных продуктов питания | BRAVO | 232 л | 2018 | 5 |  |
|  | Холодильник  бытовой | Для кратковременного хранения охлажденных (замороженных)пищевых продуктов | бирюса | Общий объем 180 л, объем холодильного отделения 125 л  объем морозильного отделения 55 л | 2019 | 5 | Не требуется |
| 4 | Весоизмери-тельное | Весы напольные для взвешивания  продуктов питания, овощей | DB-II(E) | Максимальная нагрузка 30/60 кг | 2014 | 10 лет | 2025 |

**8.3. Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование  технологического 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 |

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

**столовой**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование оборудования | Характеристика оборудования столовой - площадь 134,6 М2 | | | |
| количество  единиц оборудования | дата его приобретения | процент изношенности оборудования | количество  посадочных мест в столовой. |
| **Обеденный зал** | | | | | 90 |
|  | Стол обеденный 6-местный | 7 | 2010 | 100 |  |
|  | Стол обеденный | 20 | 2016 | 100 |  |
|  | лавка | 40 | 2016 | 100 |  |
|  | стул | 42 | 2016 | 100 |  |

**9. Характеристика бытовых помещений**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Перечень бытовых помещений | Характеристика помещений -, площадь - 2, 2 М2 |
| количество  единиц оборудования для бытовых целей |
| 1 | Санузел для сотрудников пищеблока | Унитаз –1 шт., раковина для мытья рук-1 шт. |
| 2 | Гардеробная персонала | Шкаф -1 |
|  |  |  |

**10. Штатное расписание работников пищеблока**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование  должностей | Характеристика персонала столовой | | | | | |
| Кол-во ставок | укомплектованность | базовое  образование | квалификационный  разряд | стаж  работы | наличие медкнижки |
| 1 | Зав. производством | 0 | - | - | - | - | - |
| 2 | Технолог | 0 | - | - | - | - | - |
| 3 | Заведующий хозяйством (зав.складом) | 1 | 1 | высшее | - | от 3 лет | Да |
| 4 | Повара | 2 | 2 | среднее-профессиональное | 3 | от 3 лет | Да |
| 5 | Рабочие кухни (помощники повара) | 1,7 | 1,7 | среднее -профессиональное | - | от 3 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 | имеется |
|  | Ежедневное меню | имеется |
|  | Меню раскладка | имеется |
|  | Технологические карты (ТК) | имеются |
|  | Технико-технологические карты (ТТК) при включении в рацион питания новой кулинарной продукции с пониженным содержанием соли и сахара | имеется |
|  | 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 | составлен |
|  | 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 | соблюдены |
|  | Наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания | имеется |