**Технологический паспорт пищеблока МБОУ «ПСОШ №2 ПМО»**

**ПАСПОРТ**

Пищеблока Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения

«Пограничная средняя общеобразовательная школа №2 имени Байко Варвары Филипповны Пограничного муниципального округа»

Адрес месторасположения Приморский край, Пограничный район, пгт. Пограничный, ул. Пограничная, д. 6 а

Телефон 8(42345)22-5-01 эл почта: sosh2@pogranichny.org

**2022 год**

**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: Жалнина Ирина Анатольевна

Ответственный за питание обучающихся: \_\_Стыценко Светлана Владимировна

Численность педагогического коллектива 17\_\_\_\_\_\_\_\_

Количество классов по уровням образования\_12\_\_\_\_

Количество посадочных мест \_\_\_48\_\_\_\_\_

Площадь обеденного зала \_\_40,86\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п\п | Классы | Количество классов | Численность  обучающихся,  всего чел. | В том числе льготной категории, чел. |
| 1 | 1 | 1 | 28 | 28 |
| 2 | 2 | 1 | 26 | 26 |
| 3 | 3 | 1 | 26 | 26 |
| 4 | 4 | 2 | 36 | 36 |
| 5 | 5 | 1 | 22 | 8 |
| 6 | 6 | 1 | 27 | 8 |
| 7 | 7 | 1 | 24 | 7 |
| 8 | 8 | 1 | 27 | 10 |
| 9 | 9 | 1 | 21 | 6 |
| 10 | 10 | 1 | 16 | 1 |
| 11 | 11 | 1 | 20 | 6 |

**2. Охват горячим питанием по возрастным группам обучающихся**

**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 | 116 | 109 | 93,97 |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 109 | 109 | 100 |
| 2 | Учащиеся 5-8 классов | 100 | 63 | 63 |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 26 | 26 | 100 |
|  | в т.ч. за родительскую плату |  | 37 | 37 |
| 3 | Учащиеся 9-11 классов | 57 | 24 | 42,1 |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 12 | 12 | 100 |
|  | в т.ч. за родительскую плату |  | 12 | 21 |
| 4 | Общее количество учащихся всех возрастных групп | 273 | 196 | 71,8 |
|  | в том числе льготных категорий | 147 | 147 | 100 |

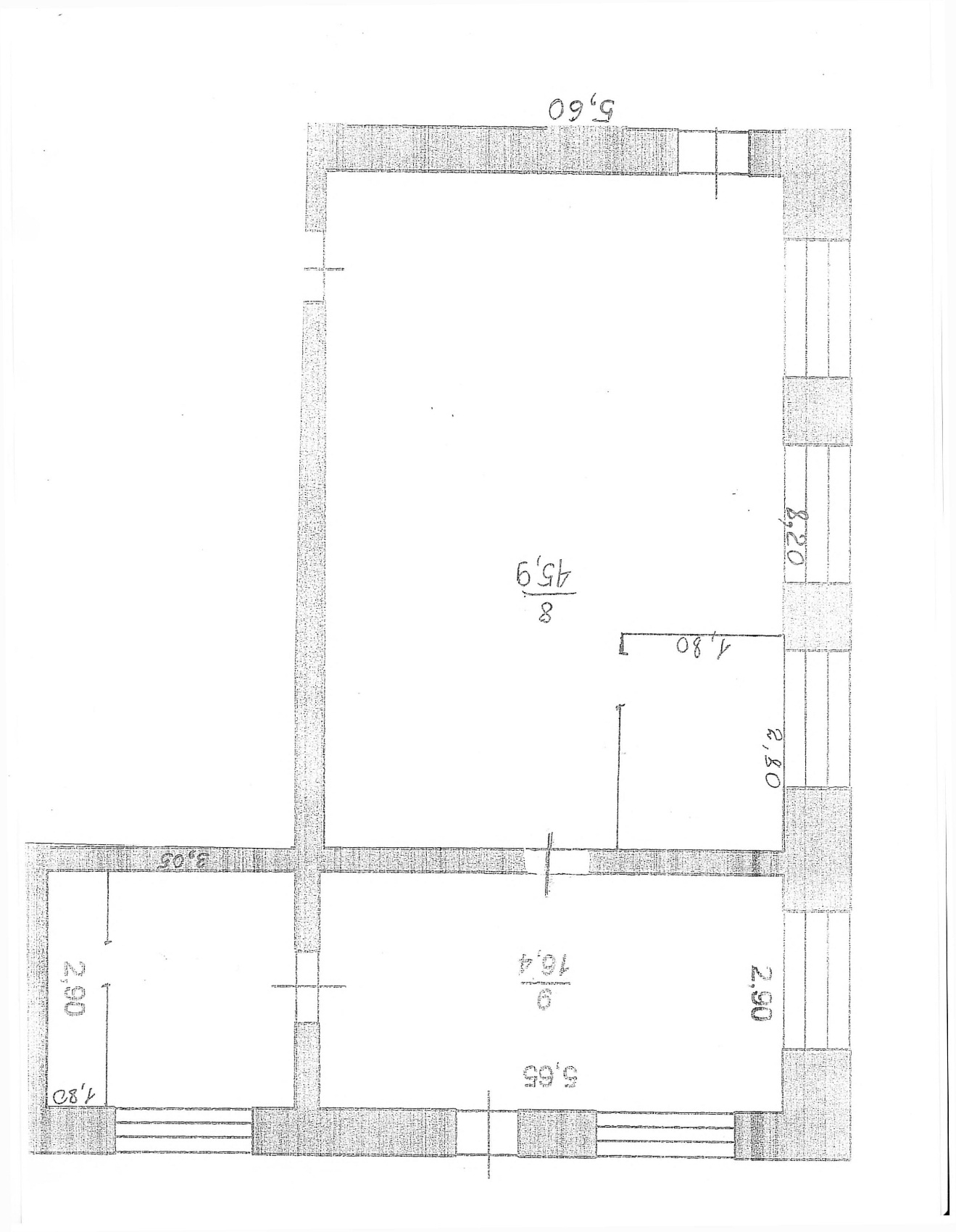
**Охват двухразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п\п | Контингент по группам обучающихся | Численность, чел. | Охвачено горячим питанием | |
| Количество, чел. | % от числа обучающихся |
| 1 | Учащиеся 1-4 классов | 116 | 7 | 6 |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 7 | 7 | 100 |
| 2 | Учащиеся 5-8 классов | 100 | 7 | 7 |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 7 | 7 | 100 |
|  | в т.ч. за родительскую плату | - | - | - |
| 3 | Учащиеся 9-11 классов | 57 | 1 | 1,8 |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 1 | 1 | 100 |
|  | в т.ч. за родительскую плату | - | - | - |
| 4 | Общее количество учащихся всех возрастных групп | 273 | 15 | 5,5 |
|  | в том числе льготных категорий | 15 | 15 | 100 |

**3. Инженерное обеспечение пищеблока**

|  |  |
| --- | --- |
| Водоснабжение | централизованное |
| Горячее водоснабжение | установлены электрические водонагреватели |
| Отопление | централизованное |
| Водоотведение | централизованное |
| вентиляция помещений | комбинированная |

**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 | Наименование  цехов и помещений | Площадь помещения м2 | | | |
| Столовые школьно базовые | Столовые, работающие на сырье | Столовые  доготовочные | Раздаточные, буфеты |
| 1 | Складские помещения |  | 5,22 |  |  |
| 2 | Овощной цех (первичной обработки овощей) |  | 3,63 |  | - |
| 3 | Горячий цех |  | 14,6 |  | - |
| 4 | Моечная кухонной посуды |  | 1,8 |  | - |
| 5 | Моечная столовой посуды |  | 5,04 |  | - |
| 6 | Зал для приема пищи |  | 40,86 |  |  |

**6. 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 | Складское помещение | Камера морозильная Optima | 1 | 2014 | 2014 | 100 |
| 2 | Овощной цех | Шкаф холодильный Daewoo | 1 | 2008 | 2008 | 100 |
| 3 | Овощной цех | Морозильная камера Wilmark | 1 | 2019 | 2019 | 52 |
| 4 | Горячий цех | Мясорубка | 1 | 2021 | 2021 | 88 |
| 5 | Горячий цех | Плита | 1 | 2014 | 2014 | 100 |
| 6 | Горячий цех | Жарочный шкаф | 1 | 2014 | 2014 | 100 |
| 7 | Горячий цех | Шкаф холодильный Океан | 1 | 2013 | 2013 | 100 |
| 8 | Горячий цех | Электрический водонагреватель Ariston | 1 | 2014 | 2015 | 100 |
| 9 | Зал для приема пищи | Шкаф холодильный Океан | 1 | 2013 | 2013 | 100 |
| 9 | Зал для приема пищи | Электрический водонагреватель Ariston | 1 | 2014 | 2015 | 100 |

**6.1. 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 | В наличии | да | да | - | Директор | В наличии |
| 2 | Механическое | В наличии | да | да | - | Директор | В наличии |
| 3 | Холодильное | В наличии | да | да | - | Директор | В наличии |
| 4 | Весоизмери-тельное | В наличии | да | да | - | Директор | В наличии |

**7. 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. хозяйством | 1 | 1 | Средне-специальное |  | От 1года | Да |
| 4 | Повар | 1 | 1 | Средне-специальное |  | От 3 лет | Да |
| 5 | Рабочие кухни (помощники повара) | 1,5 | 2 | Среднее, Средне-специальное |  | От 3 лет | Да |