УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ «ПСОШ № 2 ПМО»

«\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2024г.

**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

**2024 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. 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: Жалнина Ирина Анатольевна

Ответственный за питание обучающихся: Стыценко Светлана Владимировна

Численность педагогического коллектива 16 чел.

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 | 25 | 25 |
| 2 | 2 | 1 | 23 | 23 |
| 3 | 3 | 1 | 25 | 25 |
| 4 | 4 | 1 | 26 | 26 |
| 5 | 5 | 1 | 27 | 11 |
| 6 | 6 | 2 | 38 | 11 |
| 7 | 7 | 1 | 18 | 5 |
| 8 | 8 | 1 | 24 | 4 |
| 9 | 9 | 1 | 27 | 11 |
| 10 | 10 | 1 | 9 | 3 |
| 11 | 11 | 1 | 11 | 3 |

**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 | 99 | 99 | 100 |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 99 | 99 | 100 |
| 2 | Учащиеся 5-8 классов | 107 | 73 | 68,2 |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 31 | 31 | 100 |
|  | в т.ч. за родительскую плату | 42 | 42 | 100 |
| 3 | Учащиеся 9-11 классов | 47 | 24 | 51 |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 17 | 17 | 100 |
|  | в т.ч. за родительскую плату | 7 | 7 | 100 |
| 4 | Общее количество учащихся всех возрастных групп | 253 | 196 | 77,5 |
|  | в том числе льготных категорий | 147 | 147 | 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 | 99 | 7 | 7,1 |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 7 | 7 | 100 |
| 2 | Учащиеся 5-8 классов | 107 | 7 | 6,5 |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 7 | 7 | 100 |
|  | в т.ч. за родительскую плату | - | - | - |
| 3 | Учащиеся 9-11 классов | 47 | 6 | 13 |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 6 | 6 | 100 |
|  | в т.ч. за родительскую плату | - | - | - |
| 4 | Общее количество учащихся всех возрастных групп | 253 | 20 | 8 |
|  | в том числе льготных категорий | 20 | 20 | 100 |

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

|  |  |
| --- | --- |
| Модель предоставления питания | Столовая на сырье |
| Оператор питания, наименование | --- |
| Адрес местонахождения | --- |
| Фамилия, имя отчество руководителя,  контактное лицо | --- |
| Контактные данные: тел. / эл. почта | --- |
| Дата заключения контракта | --- |
| Длительность контракта | --- |

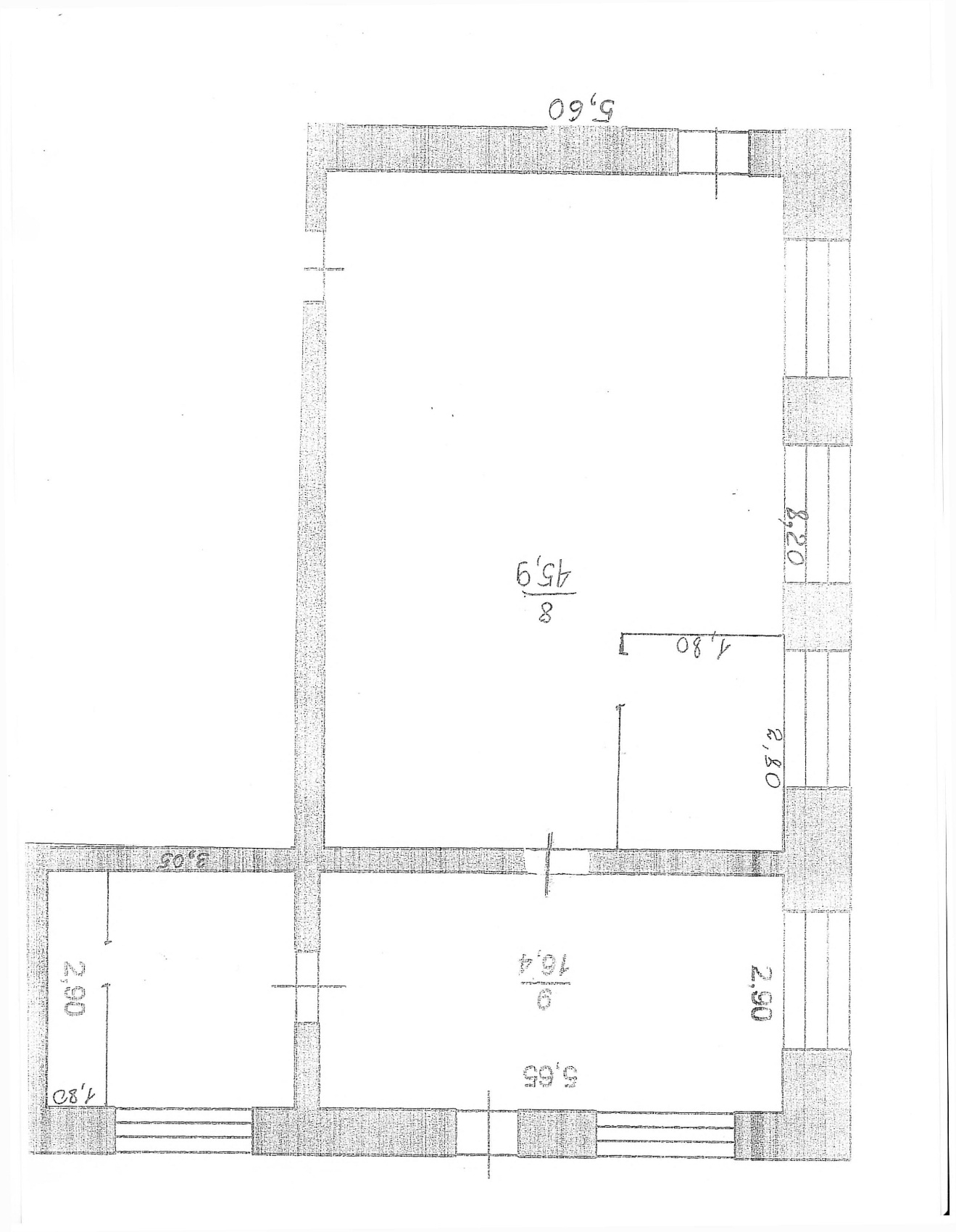
**4.** **Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции**

|  |  |
| --- | --- |
| Вид транспорта |  |
| Принадлежность транспорта | -транспорт организации поставщика пищевой продукции  -транспорт ИП. предоставляющего пищевую продукцию  -арендуемый транспорт |
| Условия использования транспорта | --- |

**5. Инженерное обеспечение пищеблока**

|  |  |
| --- | --- |
| Водоснабжение | централизованное |
| Горячее водоснабжение | установлены электрические водонагреватели |
| Отопление | централизованное |
| Водоотведение | централизованное |
| вентиляция помещений | 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 |  | 5,22 |  |  |
| 2 | Производственные помещения |  | - |  |  |
| 2.1 | Овощной цех (первичной обработки овощей) |  | 3,63 |  | - |
| 2.2 | Овощной цех (вторичной обработки овощей) |  | - |  | - |
| 2.3 | Мясо-рыбный цех |  | - | - | - |
| 2.4 | Доготовочный цех | - | - |  | - |
| 2.5 | Горячий цех |  | 14,6 |  | - |
| 2.6 | Холодный цех |  |  |  | - |
| 2.7 | Мучной цех |  | - | - | - |
| 2.8 | Раздаточная |  | 40,86 |  |  |
| 2.9 | Помещение для резки хлеба |  | - | - | - |
| 2.10 | Помещение для обработки яиц |  | - | - | - |
| 2.11 | Моечная кухонной посуды |  | 1,8 |  | - |
| 2.12 | Моечная столовой посуды |  | 5,04 |  | - |
| 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) |  | 45,9 |  |  |

**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 | Складское помещение | Камера морозильная Optima | 1 | 2014 | 2014 | 90 |
| 2 | Овощной цех | Холодильник Daewoo | 1 | 2008 | 2008 | 90 |
| 3 | Овощной цех | Морозильная камера Wilmark | 1 | 2019 | 2019 | 52 |
| 4 | Горячий цех | Мясорубка | 1 | 2022 | 2022 | 10 |
| 5 | Горячий цех | Плита | 1 | 2014 | 2014 | 90 |
| 6 | Горячий цех | Жарочный шкаф | 1 | 2014 | 2014 | 90 |
| 7 | Горячий цех | Холодильник Океан | 1 | 2013 | 2013 | 90 |
| 8 | Горячий цех | Электрический водонагреватель Ariston | 1 | 2014 | 2015 | 90 |
| 9 | Горячий цех | Весы CAS | 1 | 2008 | 2008 | 90 |
| 10 | Горячий цех | Весы ROMITECH  SIBS-350ML | 1 | 2023 | 2023 | 10 |
| 11 | Горячий цех | Рециркулятор Luchera | 1 | 2021 | 2022 | 30 |
| 12 | Зал для приема пищи | Холодильник Океан | 1 | 2013 | 2013 | 90 |
| 13 | Зал для приема пищи | Электрический водонагреватель Ariston | 1 | 2014 | 2015 | 90 |
| 14 | Зал для приема пищи | Рециркулятор Дезар | 1 | 2020 | 2021 | 40 |

Указать перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями для каждого цеха в соответствии **с приложением А.**

**8.2. Дополнительные характеристики технологического оборудования:**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование  технологического оборудования | Характеристика оборудования | | | | | | |
| назначение | марка | Производительность | дата изготовления | срок  службы | сроки профилактического осмотра |
| 1 | Камера морозильная | Заморозка и хранение продуктов | Optima | Мощность замораживания 20кг/сут | 2014 | 9 | ежегодно |
| 2 | Холодильник | Заморозка и хранение продуктов | Daewoo | Мощность замораживания | 2008 | 15 | ежегодно |
| 3 | Холодильник | Заморозка и хранение продуктов | Океан | Мощность замораживания 4 кг/сут | 2013 | 10 | ежегодно |
| 4 | Холодильник | Заморозка и хранение продуктов | Океан | Мощность замораживания 4 кг/сут | 2013 | 10 | ежегодно |
| 5 | Морозильная камера | Заморозка и хранение продуктов | Wilmark | Мощность замораживания 40 кг/сут | 2019 | 4 | ежегодно |
| 6 | Мясорубка | Перемалывание продуктов | MG -12B | 0,8 кг/мин | 2021 | 3 | ежегодно |
| 7 | Плита электрическая | Приготовление блюд | ЭП-4КШ | Время разогрева конфорки и жарочного шкафа до максимальной температуры 30 минут | 2014 | 9 | ежегодно |
| 8 | Жарочный шкаф | Приготовление блюд | ПГЖ-150-2с | Разогрев до 240 градусов за 30 минут | 2014 | 9 | ежегодно |
| 9 | Электрический нагреватель | Нагрев воды | Ariston | 500 литров/час | 2014 | 9 | ежегодно |
| 10 | Электрический нагреватель | Нагрев воды | Ariston | 500 литров/час | 2014 | 9 | ежегодно |
| 11 | Весы | Взвешивание | CAS | До 5 кг. | 2008 | 15 | ежегодно |
| 12 | Весы | Взвешивание | ROMITECH SIBS | До 350 кг. | 2023 | 1 | ежегодно |
| 13 | Рецилькулятор воздуха | Обеззараживание воздуха | Дезар | 50 м/куб | 2021 | 2 | ежегодно |
| 13 | Рецилькулятор воздуха | Обеззараживание воздуха | Luchera | 50 м/куб | 2022 | 1 | ежегодно |

**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 | 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 |

**9. Характеристика бытовых помещений**

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

**столовой**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование оборудования | Характеристика оборудования столовой -, площадь М2 | | | |
| количество  единиц оборудования | дата его приобретения | процент изношенности оборудования | количество  посадочных мест в столовой |
| 1 | Стол обеденный | 6 | 2008 | 90 | 48 (40,86 м) |
| 2 | Табурет | 48 | 2008 | 90 |
| 3 | Раковина для мытья рук | 5 | 2008 | 90 |
| 4 | Холодильник | 1 | 2013 | 90 |
| 5 | Рецилькулятор воздуха | 1 | 2021 | 30 |

**9.2. Характеристика бытовых помещений**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Перечень бытовых помещений | Характеристика помещений -, площадь М2 |
| количество единиц оборудования для бытовых целей |
| 1 | Моечная посуды | 5 (5,04м) |
| 2 | Складские помещения | 1(5,22м) |
| 3 | Овощной цех | 2(3,63м) |

**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. хозяйством | 1 | 1 | Средне-специальное |  | От 2 лет | Да |
| 4 | Повар | 1 | 1 | Средне-специальное |  | От 10 лет | Да |
| 5 | Рабочие кухни (помощники повара) | 1,5 | 2 | Среднее, Средне-специальное |  | От 3 лет | Да |

**11. Форма организации питания обучающихся**

- предварительное накрытие столов

**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

**- Ж**урнал 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