Утверждаю



 Приказ по ОО от 09.03.2023 года №9-1

 **Паспорт пищеблока**

**Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения**

**«Нижнекулойская средняя школа»**

**/МБОУ «Нижнекулойская средняя школа»**

Адрес месторасположения школы:

Вологодская область Верховажский район д.Урусовская ул.Школьная 10

Адрес месторасположения столовой:

Вологодская область Верховажский район д.Урусовская ул.Школьная 10

Телефон (81759) 33-1-83

электронная почта: tatyanaignatevskaya@yandex.ru

**1. Общие сведения об образовательной организации**

1.1. Руководитель образовательной организации

 Игнатьевская Татьяна Николаевна, директор

1.2. Ответственный за питание обучающихся

 Нефедовская Ольга Александровна, социальный педагог

1.3. Численность педагогического коллектива (чел.) -16

1.4. Количество классов по уровням образования 10

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Классы | Количество классов | Численность обучающихся всего, чел. | В том числе льготной категории, чел. |
| 1 класс  | 1 | 4 | 4 |
| 2 класс  | 1 | 5 | 5 |
| 3 класс  | 1 | 1 | 1 |
| 4 класс  | 1 | 8 | 8 |
| 5 класс  | 1 | 9 | 8 |
| 6 класс | 1 | 9 | 8 |
| 7 класс | 1 | 10 | 9 |
| 8 класс | 1 | 10 | 8 |
| 9 класс | 1 | 11 | 8 |
| 10 класс | 1 | 4 | 2 |

# 2. Охват горячим питанием по возрастным группам обучающихся

## 2.1 Охват одноразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Контингент по группамобучающихся | Численность, чел. | Охвачено горячим питанием |
| Кол-во, чел. | % от числаобучающихся |
| **Учащиеся 1-4 классов, в т. ч.** |  14 |  14 |  19,7 |
| учащиеся с ОВЗ |   |   |  |
| **Учащиеся 5-11 классов, т. ч.** |  42 |  42 |  59 |
| учащиеся льготныхкатегорий | 32 |  32 |  45 |
| учащиеся с ОВЗ |  |  |  |
| **Общее количество учащихся****всех возрастных групп, в т. ч.** |  56 |  56 |  78,8 |
| учащиеся льготных категорий | 32 |  32 |  45 |
| учащиеся с ОВЗ |  |  |  |

## 2.2 Охват двухразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Контингент по группамобучающихся | Численность, чел. | Охвачено горячим питанием |
| Кол-во, чел. | % от числаобучающихся |
| **Учащиеся 1-4 классов, в т. ч.** |  4 |  4 |  5,6 |
| учащиеся с ОВЗ |  4 |  4 |  5,6 |
| **Учащиеся 5-11 классов, в т. ч.** | 11 |  11 |  15,4 |
| учащиеся льготныхкатегорий |   |   |   |
| учащиеся с ОВЗ |  11 |  11 |  15,4 |
| **Общее количество учащихся****всех возрастных групп, в т. ч.** |  15 |  15 |  21,1 |
| учащиеся льготных категорий |   |   |   |
| учащиеся с ОВЗ | 15 | 15 | 21,1 |

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

|  |  |
| --- | --- |
| Модель предоставления питания  |  Школьная столовая на сырье |
| Оператор питания, наименование  |  МБОУ «Нижнекулойская средняя школа» |
| Адрес местонахождения  |   Вологодская область Верховажский район д.Урусовская ул.Школьная д.10 |
| Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо  |  Игнатьевская Татьяна Николаевна, директор |
| Контактные данные: тел. / эл. почта   |  88175933183 tatyanaignatevskaya@yandex.ru  |
| Дата заключения контракта  |   |
| Длительность контракта   |   |

# 4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

|  |  |
| --- | --- |
| Вид транспорта  |  Газель /грузовая/ |
| Принадлежность транспорта  | транспорт ИП, предоставляющего пищевую продукцию  |
| Условия использования транспорта  |  Специальная доставка |

# 5. Инженерное обеспечение пищеблока

|  |  |
| --- | --- |
| Водоснабжение  | собственная скважина |
| Горячее водоснабжение  | водонагреватели  |
| Отопление   | собственная котельная |
| Водоотведение   |  локальные сооружения |
| Вентиляция помещений   | комбинированная |

# 6. Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока



**11**

**10**

**9**

**8**

**7**

**6**

**5**

**4**

**3**

**2**

**1**

1 – Обеденный зал

2 – моечная

3 – горячий цех

 4 – зона раздачи

5 – складское помещение

6 - складское помещение (овощи)

7 – техническое помещение

8 – туалет

9 – раздевалка

10 – загрузочная

11 - холодный цех

**7. Материально-техническое оснащение пищеблока:**

Перечень помещений и их площадь, м2 (перечень и площадь помещений в зависимости от модели предоставления питания)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п | Наименованиецехов ипомещений | Площадь помещения, м2 |
| Столовые школьные базовые | Столовые, работающие на сырье |  | Столовые доготовочные | Раздаточные, буфеты |
| 1 | Склад  |  1.5 кв.м |  |  |  |  |
| 2 | Производственные помещения  |  |  |  |  |  |
| 2.1 | Доготовочный цех  |  5,4 кв.м |  |  |  |  |
| 2.2 | Горячий цех  |  14, 6 кв.м |  |  |  |  |
| 2.3 | Холодный цех  |  9, 0 кв.м |  |  |  |  |
| 2.4 | Раздаточная зона |  1, 5 кв.м |  |  |  |  |
| 2.5 | Моечная для мытья кухонной и столовой посуды  |  2,6 кв.м. |  |  |  |
| 3 | Обеденный зал |  66, 3 кв.м |  |  |  |

## 8. Характеристика технологического оборудования пищеблока

##

**8.1 Перечень технологического оборудования пищеблока**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование технологического оборудования и назначение | Характеристика оборудования |  |
| количество единиц оборудования | маркаи производительность | дата выпуска | даты начала эксплуатации | срок службы | % изношенности и сроки профилактического осмотра |
| 1 | Тепловое |  |  |  |  |  |  |
|  | \*электрическая плита\*электрическая сковорода\*духовой (жарочный) шкаф\*титаны | 2113 | ПЭМ-4-010СЭСМмощность 12 кВт Radaмощность 12.0 кВтЭдисон50л  | 2020201920182020 | 10.12.2020 г15.10.2019 г28.12.2018 г25.10.2020 г | 10 лет10 лет10 лет10 лет | 0000 |
| 2 | Механическое |  |  |  |  |  |  |
|  | \*картофелеочистительная машина\*овощерезательная машина,электо – мясорубка | 111 | МОК-150МПроизводительность 150 кг/чScarlettViatto | 201820142017 | \28.12.2018 г.03.04.2014гапрель 2017 г  | 10 лет10 лет10 лет | 10%10%30% |
| 3 | Холодильное |  |  |  |  |  |  |
|  | Среднетемпературные холодильники\*витрины и шкафы холодильные | 21 | Саратов«Ларь» |  20142019 | 01.09.2014г06.02.2020 г | 10 лет10 лет | 50%0 |
| 4 | Весоизмерительное | 2 |  |  |  |  |  |
|  | Контрольные весы | 1 | M-ER 223 AC "Mary" | 2022 | март 2022 г | 10 лет | 0 |

 **8.2. Перечень недостающего технологического оборудования на пищеблоке**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование цехов помещений | Наименование оборудования | Количество единиц оборудования |
|  | Горячий | Мармит  | 2 |

**8.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование технологического оборудования |  | Характеристика мероприятий |
| наличие договора натехосмотр | наличие договора на проведение метрологических работ | проведениеремонта | план приобретения нового и заменастарогооборудования | специалист, ответственный засостояниеоборудования | график санитарной обработкиоборудования |
| 1 | Тепловое |  |  |  |  |  |  |
|  | Пекарский шкаф, электрическая плита, электрическая сковорода, духовой (жарочный) шкаф, пароконвектомат, электро – котёл, мармиты для горячих блюд. | нет | нет | нет | 2025 г. | Турова А.Г., кладовщик | еженедельнопятница, 15.00 час-16.00 час. |
| 2 | Механическое |  |  |  |  |  |  |
|  | Картофелеочистительная машина, овощерезательная машина, универсальный механический привод, электо – мясорубка, фаршемешалка, котлетоформовочный автомат, тестомесильная машина, хлеборезательная машина, электропривод для готовой продукции, посудомоечная машина. | нет | нет | нет | 2024 г. | Турова А.Г., кладовщик | еженедельнопятница, 15.00 час-16.00 час. |
| 3 | Холодильное |  |  |  |  |  |  |
|  | Среднетемпературные холодильные шкафы, низкотемпературные холодильные шкафы, холодильный прилавок (витрина, секция) | нет | нет | нет | 2023 г. | Турова А.Г., кладовщик | еженедельнопятница, 16.00 час-17.00 час. |
| 4 | Весоизмерительное |  |  |  |  |  |  |
|  | Контрольные весы | нет | нет | нет | 2030 г. | Турова А.Г., кладовщик | еженедельнопятница, 16.00 час-17.00 час. |

# 9. Характеристика помещения и оборудования обеденного зала, план-схема обеденного зала

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование оборудования | Характеристика оборудования обеденного зала – площадь, М2 |  |
| количество единиц оборудования | дата егоприобретения | процент изношенности оборудования | количество посадочных мест в обеденном зале |  |  |
| 1. | Столы обеденные | 15 | 2021 | 0 |  |  |  |
| 2. | Табуреты | 80 | 2021 | 0 | 80 |  |  |

# 10. Характеристика бытовых помещений

#

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Перечень бытовых помещений | Характеристика помещений – площадь, М2 |
| 1. | Раздевалка |  6 кв.м |
| 2. | Приемочная  |  6 кв.м |

# 11. Штатное расписание работников пищеблока

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование должностей | Характеристика персонала столовой |  |
| количество ставок | укомплектованность | базовое образование | квалификационный разряд | стаж работы | наличие медкнижки |
| 1 | Кладовщик | 1 | 1 | среднее специальное | - | 10 лет | имеется |
| 2 | Повар | 3 | 3 | среднее специальное | - | 8 лет | имеется |
| 4 | Рабочий кухни (помощник повара) | 1 | 1 | среднее | - | 4 | имеется |

# 12.Форма организации питания обучающихся

 предварительное накрытие столов

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

**\*** примерное двухнедельное меню – приложение

**\*** ежедневное меню -имеется

\*технологические карты (ТК) - имеются

\*накопительная ведомость -имеется

\*график приема пищи -приложение

\* 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

\*ведомость контроля за рационом питания -имеется

\*приказ о составе бракеражной комиссии -Приложение

\*график дежурства учителей в столовой -приложение

\*акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока по

организации питания к новому учебному году -приложение

\*программа по совершенствованию системы организация

питания обучающихся - приложение

\*положение об организации питания обучающихся -приложение

\*положение о бракеражной комиссии, приказ об организации питания-

приложение

\*должностные инструкции персонала пищеблока -имеются

\*программа производственного контроля на основе принципов ХАССП

 -приложение

\*требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школ-

приложение

\*наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового

питания -имеются

\*информация о результатах производственного контроля -приложение