**МБОУ «Крючковская СОШ» Беляевского района**

**Оренбургской области**

# ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА

Адрес: 461332 Оренбургская область Беляевский район с. Крючковкаа пер. Школьный 3

Телефон 8353344674 эл почта: krychsoh@mail.ru

# 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

1. Модель предоставления услуги питания

-оператор питания

* длительность контракта

1. Использование транспорта для перевозки пищевой продукции
2. Инженерное обеспечение пищеблока

-водоснабжение

-горячее водоснабжение

* отопление
* водоотведение

-вентиляция помещений

1. Проектная мощность (план-схема расположения \помещений) пищеблока
2. Материально-техническое оснащение пищеблока
3. Характеристика помещения и оборудования, план-схема столовой
4. Характеристика бытовых помещений
5. Штатное расписание работнков пищеблока 11. Форма организации питания обучающихся
6. Перечень нормативных и технологических документов

# Общие сведения об образовательной организации, указываются следующая информация:

Руководитель образовательной организации:Митрофанова Юлия Владимировна

Ответственный за питание обучающихся Жанзакова Гульнара Гайдаровна

Численность педагогического коллектива- 17 чел.

Количество классов по уровням образования одиннадцать

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п\п | Классы | Количество классов | Численность обучающихся, всего чел. | В том числе льготной категории, чел. |
| 1 | 1 класс | 1 | 6 | 0 |
| 2 | 2 класс | 1 | 7 | 1 |
| 3 | 3 класс | 1 | 7 | 1 |
| 4 | 4 класс | 1 | 8 | 0 |
| 5 | 5 класс | 1 | 8 | 2 |
| 6 | 6 класс | 1 | 7 | 0 |
| 7 | 7 класс | 1 | 7 | 2 |
| 8 | 8 класс | 1 | 9 | 1 |
| 9 | 9 класс | 1 | 18 | 1 |
| 10 | 10 класс | 1 | 2 | 0 |
| 11 | 11 класс | 1 | 4 | 0 |

# 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 | 28 | 28 | 100% |
|  | в т.ч. учащиеся льготных  категорий | 3 | 3 | 100% |
| 2 | Учащиеся 5-8 классов | 31 | 25 | 81% |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 4 | 4 | 100% |
|  | в т.ч. за родительскую плату | 25 | 25 | 81% |
| 3 | Учащиеся 9-11 классов | 24 | 13 | 54% |
|  | в т.ч. учащиеся льготных  категорий | 1 | 1 | 100% |
|  | в т.ч. за родительскую плату | 13 | 13 | 54% |
|  | Общее количество учащихся  всех возрастных групп | 83 | 66 | 80% |
|  | в том числе льготных категорий | 8 | 8 | 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 |  |  |  |
|  | в т.ч. учащиеся льготных  категорий |  |  |  |
| 2 | Учащиеся 5-8 классов |  |  |  |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий |  |  |  |
|  | в т.ч. за родительскую плату |  |  |  |
| 3 | Учащиеся 9-11 классов |  |  |  |
|  | в т.ч. учащиеся льготных  категорий |  |  |  |
|  | в т.ч. за родительскую плату |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Общая количество учащихся  всех возрастных групп |  |  |  |
|  | в том числе льготных категорий |  |  |  |

* 1. **Модель предоставления услуги питания**

|  |  |
| --- | --- |
| Модель предоставления питания | Стволовая на сырье |
| Оператор питания, наименование | ИП Бисенов И.А |
| Адрес местонахождения | 461332, Оренбургская область, Беляевский район, с. Крючковка ул. Центральная 34 |
| Фамилия, имя отчество руководителя,  контактное лицо | Митрофанова Юлия Владимировна |
| Контактные данные: тел. / эл. почта | 8(35334)67184/ krychsoh@mail.ru |
| Дата заключения контракта | 01.01.2023 |
| Длительность контракта | 2 месяца |

# Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

|  |  |
| --- | --- |
| Вид транспорта | транспорт ИП. предоставляющего пищевую продукцию |

* 1. **Инженерное обеспечение пищеблока**

|  |  |
| --- | --- |
| Водоснабжение | централизованное |
| Горячее водоснабжение | Водонагреватель |
| Отопление | собственная котельная |
| Водоотведение | локальные сооружения |
| вентиляция помещений | комбинированная |

# Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока

# 

* 1. **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 |  | 10,4 |  |  |
| 2 | Производствен  ные помещения |  |  |  |  |
| 2.1 | Овощной цех (первичной обработки овощей) |  | 7 |  | - |
| 2.2 | Овощной цех (вторичной обработки овощей) |  |  |  | - |
| 2.3 | Мясо-рыбный цех |  | 6,5 | - | - |
| 2.4 | Доготовочный  цех | - | - |  | - |
| 2.5 | Горячий цех |  | 33,5 |  | - |
| 2.6 | Холодный цех |  |  |  | - |
| 2.7 | Мучной цех |  |  | - | - |
| 2.8 | Раздаточная |  |  |  |  |
| 2.9 | Помещение для резки хлеба |  |  | - | - |
| 2.10 | Помещение для обработки яиц |  |  | - | - |
| 2.11 | Моечная кухонной  посуды |  |  |  | - |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 2.12 | Моечная столовой посуды |  | 6,1 |  | - |
| 2.13 | Моечная и  кладовая тары |  |  |  | -- |
| 2.14 | Производствен ное помещение буфета-  раздаточной | - | - | -  - |  |
| 2.15 | Посудомоечная буфета-  раздаточной | - | - | - |  |
| 3 | Комната для  приема пищи (персонал) |  |  |  |  |

# Характеристика технологического оборудования пищеблока

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование | Характеристика оборудования | | | | | |
| п/п | цехов и | наименование | количество | дата | его | даты начала | процента |
|  | помещений | оборудования | единиц | выпуска |  | его | изношенност |
|  |  |  | оборудования |  |  | эксплуатаци | и |
|  |  |  |  |  |  | и | оборудования |
| 1 | Овощной цех | 1)Производственный стол  1)Моечная ванна  3)Раковина для мытья рук  4)водонагреватель  5)контрольные весы | 2  1(2 секц)  1  1 | 2008  2008  2022  2022  2007 | | 2008  2008  2022  2022  2007 | 60  60  0  0  70 |
| 2 | Мясо - рыбный цех | 1)Производственный стол  1)Моечная ванна  3)Раковина для мытья рук  4)водонагреватель  5)холодильник/морозильная камера «Атлант»  6)контрольные весы | 3  1 (2 секц)  1  1  1 | 2008  2008  2022  2022  2008  2010 | | 2008  2008  2022  2022  2009  2011 | 60  60  0  0  50  70 |
| 3 | Горячий цех | 1)Производственный стол  1)Моечная ванна  3)Раковина для мытья рук  4)водонагреватель  5)холодильник «Орск»  6)морозильная камера «Саратов»  7) холодильник «Орск»  8)холодильник «Саратов»  9)Холодильник «Веко»  10)Стеллаж для посуды  11)Зонт вытяжной  12)контрольные весы | 6  1 (3 секц)  1  1  1  1  1  1  1  1  1 | 2008  2008  2022  2022  2008  2006  2006  2009  2012  2020  2022  2010 | | 2008  2008  2022  2022  2009  2006  2006  2009  2012  2020  2022  2010 | 60  60  0  0  70  60  65  50  40  10  0  70 |
| 4 | Моечная | 1)Моечная ванна  2)Раковина для мытья рук  3)стеллаж для посуды  4)водонагреватель | 1 (3 секц)  1 (2 секц)  1  1  1 | 2008  2008  2022  2020 | | 2008  2008  2022  2020  2022 | 70  70  0  10  0 |
| 5 | склад | стеллаж | 1 | 2020 | | 2020 | 10 |
| 6 | склад | стеллаж | 1 | 2020 | | 2020 | 10 |

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

|  |  |
| --- | --- |
| Овощной цех | 1.картофелеочистительная машина  2.овощерезательная машина |
| Горячий цех | 1.пароконвектомат |

# Дополнительные характеристики технологического оборудования:

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование | Характеристика оборудования | | | | | |
| п/п | технологиче- | назначение | марка | производи- | дата | срок | сроки |
|  | ского |  |  | тельность | изгото | службы | профилактиче |
|  | оборудования |  |  |  | вления |  | ского осмотра |
| 1 | Тепловое | Плита электрическая | ЭП-4 ЖШ |  | 2010 |  |  |
|  |  | Плита электрическая | ЭП-4ЖШ |  | 2010 |  |  |
| 2 | Механичес-кое | 1)Электромясорубка  2)Электромясорубка  3)овощерезка  4)Машина для нарезки сыра  5) Миксер | «Аксион»  «Белавр»  AREZA  «BOSCH»  Starwwod |  | 2015  2012  2018  2016  2021 |  |  |
| 3 | Холодильное | 1)холодильник  2)морозильная камера  3) холодильник  4)холодильник  5)Холодильник  6)холодильник/морозильная камера | «Орск» «Саратов»  «Орск» «Саратов» «Веко» «Атлант» |  | 2006  2006  2010  2009  2012  2008 |  |  |
| 4 | Весоизмери- тельное | Весы электронные  Весы электронные  Весы электронные | SKARLET  CAS  ROMITECH |  | 2007  2010  2010 |  |  |

* 1. **Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование технологиче- ского  оборудования | Характеристика мероприятий | | | | | |
| наличие договора на  техосмотр | наличи е  догово ра на провед ение метрол огичес ких  работз | проведение ремонта | план приобр етения нового и замена старог о оборуд ования | ответств енный за состояни е  оборудов ания | график санитарной обработки оборудования |
| 1 | Тепловое |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 | Механичес-кое |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 | Холодильное |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4 | Весоизмери- тельное |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

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

# Столовой

# 

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование оборудования | Характеристика оборудования столовой -, площадь М2  47м.кв | | | |
| количество единиц  оборудования | дата его приобретения | процент изношенности  оборудования | количество  посадочных мест в столовой |
| 1 | Стол обеденный | 6 | 2022 | 0 | 36 |
| 2 | Лавка к обеденному столу | 12 | 2022 | 0 | 36 |
| 3 | водонагреватель | 1 | 2022 | 0 |  |
| 4 | Равовина для рук | 4 | 2022 | 0 |  |
| 5 | Электросушилка для рук | 2 | 2022 | 0 |  |

1. **Характеристика бытовых помещений**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Перечень бытовых помещений | Характеристика помещений -, площадь М2 |
| п/п | Комната персонала  Туалет пресонала | 5,1  5,1 |

# Штатное расписание работников пищеблока

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование должностей | Характеристика персонала столовой | | | | | |
| количество ставок | укомплекто- ванность | базовое образован | квалифика- ционный  разряд | стаж работы | наличие медкнижки |
| 1 | Зав.  производством | - |  |  |  |  |  |
| 2 | Технолог | - |  |  |  |  |  |
| 3 | Повара | 2,5 | 1  1  0,5 | среднее  среднее  среднее | Повар 3 разряда  Без разряда  Без разряда | 10  5  8 | Имеется  Имеется  имеется |
| 4 | Рабочие кухни  (помощники повара) | 0,5 | 1 | среднее | Без разряда | 8 | имеется |

1. **Форма организации питания обучающихся**

* предварительное накрытие столов

# 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