**УТВЕРЖДЕНО**

**Директор МБОУ**

**«Жариковская СОШ ПМО»**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Федосенко Л.М.**

**ПАСПОРТ**

пищеблока филиала муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Жариковская средняя образовательная школа Пограничного муниципального округа» в с. Богуславка

Адрес месторасположения:692586 Приморский край,Пограничный район, с. Богуславка, ул. Школьная, д. 48.

Телефон 8(42345)26330 эл почта: boguslavka@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**

Руководитель образовательной организации Савельева Майя Анатольевна

Ответственный за питание обучающихся Храмых Галина Алексеевна

Численность педагогического коллектива 11 чел.

Количество классов по уровням образования 11

Количество посадочных мест 60

Площадь обеденного зала 51,6

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

**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 | 30 | 30 | 100 |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 30 | 30 | 100 |
| 2 | Учащиеся 5-8 классов | 23 | 12 | 52 |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 12 | 12 | 100 |
|  | в т.ч. за родительскую плату | 7 | 7 | 100 |
| 3 | Учащиеся 9-11 классов | 15 | 15 | 100 |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 5 | 5 | 100 |
|  | в т.ч. за родительскую плату | 7 | 7 | 100 |
|  | Общее количество учащихся всех возрастных групп | 68 | 64 | 94 |
|  | в том числе льготных категорий | 47 | 47 | 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 | 0 | 0 | 0 |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 0 | 0 | 0 |
| 2 | Учащиеся 5-8 классов | 0 | 0 | 0 |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 0 | 0 | 0 |
|  | в т.ч. за родительскую плату | 0 | 0 | 0 |
| 3 | Учащиеся 9-11 классов | 1 | 1 | 100 |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 1 | 1 | 100 |
|  | в т.ч. за родительскую плату | 0 | 0 | 0 |
|  | Общее количество учащихся всех возрастных групп | 1 | 1 | 100 |
|  | в том числе льготных категорий | 1 | 1 | 100 |
|  |  |  |  |  |

**3. Модель предоставления услуги питания**

 **(**столовая на сырье, столовая доготовочная, буфетно-раздаточная)

|  |  |
| --- | --- |
| Модель предоставления питания | Столовая на сырье |
| Поставщики продуктов питания, наименование | ИП.Вахрушева А.Н.,ООО»Южен»,ИП Казарян А.Ш. |
| Адрес местонахождения | 692586 Приморский край,Пограничный район,с.Богуславка,ул.Ленинская ,56692527 Приморский край,г.Уссурийск,ул.Сергея Ушакова,д.33,кв.109692582 Приморский край,Пограничный район,пгт.Пограничный,ул.Дубовика,42 |
| Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо | Вахрушева А.Н.,Беркутова Е.А,Казарян А.Ш. |
| Контактные данные: тел. / эл. почта | 89242389236,89841491595,89914962112 |
| Дата заключения контракта | 23.04.2023 |
| Длительность контракта | 8 месяцев |

4. **Использование специализированного транспорта**

**для перевозки пищевой продукции**

|  |  |
| --- | --- |
| Вид транспорта | автомобильный |
| Принадлежность транспорта | -транспорт организации поставщика пищевойпродукции-транспорт ИП. предоставляющего пищевую продукцию |
| Условия использования транспорта |  |

**5. Инженерное обеспечение пищеблока**

|  |  |
| --- | --- |
| Водоснабжение |  собственная скважина |
| Горячее водоснабжение | установлены водонагреватели |
| Отопление | собственная котельная |
| Водоотведение | локальные сооружения |
| вентиляция помещений | естественная |

**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 | Наименованиецехов и помещений | Площадь помещение м2 |
| Столовые школьно базовые | Столовые, работающие на сырье  | Столовыедоготовочные | Раздаточные, буфеты |
| 1 | Складские помещения | - | 15,3 кв м | - | - |
| 2 | Производственные помещения | - | 15,3 кв м | - | - |
| 2.1 | Овощной цех (первичной обработки овощей) | - | 15,3 кв м | - | - |
| 2.2 | Овощной цех (вторичной обработки овощей) | - | 15,3 кв м | - | - |
| 2.3 | Мясо-рыбный цех | - | 15,3 кв м | - | - |
| 2.4 | Доготовочный цех | - | - |  | - |
| 2.5 | Горячий цех | - | 15,3 кв м |  | - |
| 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 | - | 17,2 |  | - |
| 2.12 | Моечная столовой посуды | - |  | - |
| 2.13 | Моечная и кладовая тары | - |  | -- |
| 2.14 | Производственное помещение буфета-раздаточной | - | - | -- | - |
| 2.15 | Посудомоечная буфета-раздаточной | - | - | - | - |
| 3 | Комната для приема пищи (персонал) | - | \_ | - | - |

**8.1 Характеристика технологического оборудования пищеблока**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименованиецехов и помещений | Характеристика оборудования |
| наименование оборудования | количествоединиц оборудования | дата его выпуска | даты начала его эксплуатации | процента изношенности оборудования |
| 1 | Горячий цех | Водонагреватель Edisson | 1 | 2021 | 2022 | 15 |
| 2 | Горячий цех | Весы электронные CAS 5 кг | 1 | 2003 | 2003 | 90 |
| 3 | Горячий цех | Электромясорубка «Wilmarg» | 1 | 2019 | 2019 | 35 |
| 4 | Горячий цех | Электроплита ПЭ 49 Ж | 1 | 2021 | 2022 | 15 |
| 5 | Горячий цех | Холодильник «BOSH» | 1 | 2021 | 2022 | 10 |
| 6 | Горячий цех | Холодильник «Бирюса» | 2 | 2003 | 2003 | 99 |
| 7 | Горячий цех | Морозильная камера «Wilmarg» | 1 | 2021 | 2022 | 10 |
| 8 | Горячий цех | ЭлектроплитаМечта | 1 | 1983 | 1983 | 99 |

**8.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименованиетехнологического оборудования | Характеристика оборудования |
| назначение  | марка | производительность  | дата изготовления | срок службы | сроки профилактического осмотра  |
| 1 | Тепловое | Электроплита | ПЭ 49 Ж | 16,8кВт | 2021 | 2 года | 1 раз в месяц |
|  |  | Электроплита | Мечта | 2,5 кВт | 1983 | 40 лет | 1 раз в месяц |
|  |  | Водонагреватель | Edisson |  100л | 2022 | 1 год | 1 раз в месяц |
| 2 | Механическое | Электромясорубка | «Wilmarg» | 3кг за 3 миут | 2019 | 6 лет | 1 раз в месяц |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 | Холодильное | Холодильник | BOSH | 10кг в сутки | 2021 | 2 года | 1 раз в месяц |
|  |  | Холодильник | Бирюса | 10кг в сутки | 2016 | 7 лет | 1 раз в месяц |
|  |  | Холодильник | Бирюса | 10кг в сутки | 2015 | 8 лет | 1 раз в месяц |
|  |  | Морозильная камера | «Wilmarg» | 10кг в сутки | 2021 | 2 года | 1 раз в месяц |
| 4 | Весоизмери-тельное | Весы электронные | CAS  | 5 кг |  | 10 лет | 1 раз в месяц |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

**8.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименованиетехнологического 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 | - | - | не требуется | - | Зам. директора |  В наличии |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 | Механическое | - | - | не требуется | - | Зам. директора | В наличии |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 | Холодильное | - | - | не требуется | - | Зам. директора | В наличии |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4 | Весоизмерительное | - | - | не требуется | - | Зам. директора | В наличии |
|  |  | - | - | не требуется | - | Зам. директора | В наличии |

**9. Характеристика бытовых помещений**

**9. 1 Характеристика помещения и оборудования столовой, план-схема столовой**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование оборудования | Характеристика оборудования столовой - **площадь 51,6 М2** |
| количествоединиц оборудования | дата его приобретения | процент изношенности оборудования | количество посадочных мест в столовой |
| 1 | Стол обеденный | 6 шт | 01.11.1996 | 75 | 60 |
| 2 | Стул  | 60 шт | 01.11.1996 | 75 |
| 3 | Рециркулятор воздуха бактерицидный«Горизонт» | 1 шт | 01.10.2019 | 70 |

**9.2 Характеристика бытовых помещений**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Перечень бытовых помещений | Характеристика помещений -, площадь М2 |
| количество единиц оборудования для бытовых целей |
|  | - | - |
|  |  |  |
|  |  |  |

**10. Штатное расписание работников пищеблока**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование должностей | Характеристика персонала столовой |
| количество ставок | укомплектованность | базовое образован | Квалификационный разряд | стаж работы | наличие медкнижки |
| 1 | Зав. хоз | 0,6 | 1 | Среднее |  | От 5 лет | Да |
| 2 | Зав.складом | 0,4 | 1 | Среднее  |  | От 5 лет | Да  |
| 3 | Повар  | 1 | 1 | Средне-специальное | Повар-кулинар 4 разряда | 5 лет  | Да |
| 4 | Рабочие кухни (помощники повара) | 1 | 1 | Средне-специальное |  | 23 года | Да  |

**11.Форма организации питания обучающихся**

- предварительное накрытие столов

- самообслуживание

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

**-** Примерное двухнедельное меню

- Ежедневное меню

- Меню раскладка

- Технологические карты (ТК)

- Накопительная ведомость

- График приема пищи

- Гигиенический журнал (сотрудники)

- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

**-** Журнал бракеража готовой пищевой продукции

- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

- Ведомость контроля за рационом питания

- Приказ о составе бракеражной комиссии

- 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 соблюдаются

- Уголки по пропаганде принципов здорового питания