**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение Комсомольская средняя школа №2**

**155150 Ивановская область, г. Комсомольск, пер. Торговый, д.8**

**8(49352)4-23-72**

**ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА**

 Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение

Комсомольская средняя школа №2

наименование образовательной организации

 Адрес месторасположения: Ивановская область, г. Комсомольск,

 переулок Торговый, д.8

 Телефон 8(49352)4-23-72 эл почта: komsomolskaya\_ssh2@ivreg.ru

**Содержание**

1. Общие сведения об образовательной организации:

- численность обучающихся по возрастным группам,

в том числе численность льготной категории обучающихся

1. 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: директор Кулакова Марина Валерьевна

Ответственный за питание обучающихся:

помощник повара, кладовщик Спиридонова Ольга Борисовна

Численность педагогического коллектива 19 чел.

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

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

Площадь обеденного зала \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п\п | Классы | Количество классов  | Численность обучающихся,всего чел. | В том числе льготной категории, чел. |
| 1 | 1 класс | 1 | 26 | 26 |
| 2 | 2 класс | 1 | 25 | 25 |
| 3 | 3 класс | 1 | 24 | 24 |
| 4 | 4 класс | 1 | 23 | 23 |
| 5 | 5 класс | 2 | 35 | 13 |
| 6 | 6 класс | 1 | 33 | 6 |
| 7 | 7 класс | 2 | 50 | 16 |
| 8 | 8 класс | 1 | 27 | 5 |
| 9 | 9 класс | 2 | 35 | 3 |
| 10 | 10 класс | 1 | 11 | 2 |
| 11 | 11 класс | 1 | 18 | 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 | 98 | 98 | 100 |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 98 | 98 | 100 |
| 2 | Учащиеся 5-8 классов | 145 | 145 | 100 |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 40 | 40 | 27,6 |
|  | в т.ч. за родительскую плату | 105 | 105 | 72,4 |
| 3 | Учащиеся 9-11 классов | 64 | 64 | 100 |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 6 | 6 | 9,4 |
|  | в т.ч. за родительскую плату | 58 | 58 | 90,1 |
|  | Общее количество учащихся всех возрастных групп | 307 | 307 | 100 |
|  | в том числе льготных категорий | 144 | 132 | 50 |
|  |  |  |  |  |

**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 | 98 | 70 | 71,42 |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 98 | 3 | 3,06 |
| 2 | Учащиеся 5-8 классов | 145 | 8 | 5,5 |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 40 | 8 | 20 |
|  | в т.ч. за родительскую плату | 105 | 0 | 0 |
| 3 | Учащиеся 9-11 классов | 64 | 1 | 1,6 |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 6 | 1 | 16 |
|  | в т.ч. за родительскую плату | 58 | 0 | 0 |
|  | Общая количество учащихся всех возрастных групп | 307 | 91 | 29,64 |
|  | в том числе льготных категорий | 144 | 91 | 63,19 |
|  |  |  |  |  |

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

|  |  |
| --- | --- |
| Модель предоставления питания | аутсорсинг |
| Оператор питания, наименование | Индивидуальный предприниматель Агафонов Сергей Николаевич |
| Адрес местонахождения | Адрес:153034,Ивановская обл., г.Иваново, ул.Лакина, д.1, кв.78 |
| Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо | Агафонов Сергей Николаевич |
| Контактные данные: тел. / эл. почта | 89051554838, gko37@yandex.ru |
| Дата заключения контракта | 30.08.2022. |
| Длительность контракта | с 01.09.2022г.по 30.12.2022г |

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

|  |  |
| --- | --- |
| Вид транспорта | Грузовая газель |
| Принадлежность транспорта | -транспорт образовательной организации-транспорт оператора питания-транспорт организации поставщика пищевой продукции**-транспорт ИП. предоставляющего пищевую продукцию**-арендуемый транспорт |
| Условия использования транспорта |  |

**5. Инженерное обеспечение пищеблока**

|  |  |
| --- | --- |
| Водоснабжение | **(централизованное**, собственная скважина, другие ведомственные источники) |
| Горячее водоснабжение | (централизованное, собственная котельная, **водонагреватель**, резервное горячее водоснабжение)  |
| Отопление | **(централизованное**, собственная котельная) |
| Водоотведение | (**централизованное,** локальные сооружения, другие) |
| вентиляция помещений | (естественная, искусственная, **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 | Наименованиецехов и помещений | Площадь помещение м2 |
| Столовые школьно-базовые | Столовые, работающие на сырье  | Столовыедоготовочные | Раздаточные, буфеты |
| 1 | Складские помещения |  | 6,0 |  |  |
| 2 | Производственные помещения |  | 62,6 |  |  |
| 2.1 | Овощной цех  |  | 12,4 |  | - |
| 2.2 | Сырьевой цех |  |  |  | - |
| 2.3 | Мясо-рыбный цех |  | -12,1 | - | - |
| 2.4 | Доготовочный цех | - | - |  | - |
| 2.5 | Горячий цех |  | 12,9 |  | - |
| 2.6 | Холодный цех |  | - |  | - |
| 2.7 | Мучной цех |  | - | - | - |
| 2.8 | Раздаточная |  | 11 |  |  |
| 2.9 | Помещение для резки хлеба |  | 4 | - | - |
| 2.10 | Помещение для обработки яиц |  | - | - | - |
| 2.11 | Моечная кухонной посуды |  | - |  | - |
| 2.12 | Моечная столовой посуды |  | - |  | - |
| 2.13 | Моечная и кладовая тары |  | 10,2 |  | -- |
| 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 |
|  | Овощной цех  | Холодильник «Индезит» Моечная ванна 2-х гнездовая -стол производственный- Стеллажи для временного хранения продуктов Раковина для мытья рук  | 11221 | 2008 |  |  |
|  | Мясо - рыбный цех | Моечная ванна 2-х гнездоваяСтол производственный Морозильник горизонтальный F 600S Машина кухонная УКМ-12 Весоизмерительное оборудование Раковина для мытья рук  | 231111 | 2008 |  |  |
|  | Горячий цех | Кипятильник Термаль КЭНД-100 Плита ПЭ-0,48 М с жарочным шкафом Вытяжной шкаф  Холодильник двухкамерный «Бирюса» Стол производственный Ванна для промывки гарнира  Машина протирочная МПО-1-01 Раковина для мытья рук  | 11113111 | 20222008200820082008200820082008 |  |  |
|  | Раздаточная | Стол производственныйРаздаточная линия (мармиты)Витрина | 311 | 2008 |  |  |
|  | Моечная кухонной и столовой посуды, кладовая тары | Ванна 3-х гнездоваяВанна 2-х гнездовая Стол производственныйСтеллаж стационарныйВодонагревательРаковина для мытья рук | 121311 | 2008 |  |  |
|  | Складское помещение | Стеллажи для хранения продуктовШкаф холодильный ШКХ-400М весы товарные психотермометр | 211 | 2008 |  |  |
|  | Помещение для резки хлеба | Шкаф для хранения хлебаПроизводственный стол | 11 | 2008 |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

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

Недостающее оборудование:

 Картофелеочистительная машина-1

**8.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименованиетехнологичес-кого оборудования | Характеристика оборудования |
| назначение  | марка | производи-тельность  | дата изготов-ления | срок службы | сроки профилактического осмотра  |
| 1 | Тепловое |  |  |  | 2008 |  | ежегодно |
|  | Электрокипятильник Плита с жарочным шкафом Водонагреватель  | Кипячение водыПриготовление порцийПодогрев воды для мытьяпосуды | КЭНД-100-02 ПЭ-0,48 М Термат  |  |  |  | ежегодно |
| 2 | Механичес-коеМашина кухонная Машина протирочная  | Приготовление фаршаПриготовление пюре | УКМ-12  МПО-1-01  |  | 2008 |  | ежегодно |
| 3 | ХолодильноеХолодильник Холодильник двухкамерный холодильный шкаф Морозильник горизонтальный  | Хранение продуктов | «Индезит» «Бирюса» ШКХ-400М  саратов F 600S  |  | 2008 |  | ежегодно |
| 4 | Весоизмери-тельноеВесы товарные | взвешивание |  |  | 2008 |  | ежегодно |

**8.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименованиетехнологичес-кого оборудования | Характеристика мероприятий  |
| наличие договора на техосмотр  | наличие договора на проведе-ние метроло-гических работ  | Проведе-ние ремонта  | план приобре-тения нового и замена старого обору-дования  | ответст-венный за состояние оборудо-вания | график санитарной обработки оборудования  |
| 1 | Тепловое | По мере необходимости |  | Индивидуальный предприниматель Агафонов Сергей Николаевич |  | МКОУ Комсомольская СШ №2 | ежемесячно |
| 2 | Механическое | По мере необходимости |  | Индивидуальный предприниматель Агафонов Сергей Николаевич |  | МКОУ Комсомольская СШ №2 | ежемесячно |
| 3 | Холодильное | По мере необходимости |  |  |  | МКОУ Комсомольская СШ №2 | ежемесячно |
| 4 | Весоизмери-тельное | По мере необходимости |  |  |  | МКОУ Комсомольская СШ №2 | ежемесячно |

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

**столовой**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование оборудования | Характеристика оборудования столовой -, площадь М2 |
| количествоединиц оборудования | дата его приобретения | процент изношенности оборудования | количество посадочных мест в столовой |
|  | Стол обеденный | 16 | 2016 |  | 100 |
|  | скамейки | 20 | 2004, 2016 |  | 100 |
|  | стулья | 30 |  |  | 100 |

**В соответствии с правилами пожарной безопасности в обеденном зале находится 50 детей.**

**9. Характеристика бытовых помещений**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Перечень бытовых помещений | Характеристика помещений -, площадь М2 |
| количествоединиц оборудования для бытовых целей |
|  | гардероб | 3 |
|  | туалет | 2,2 |
|  | коридор | 5,3 |

**10. Штатное расписание работников пищеблока**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование должностей | Характеристика персонала столовой |
| количество ставок | укомплекто-ванность | базовое образован | квалифика-ционныйразряд | стаж работы | наличие медкнижки |
| 1 | Зав. производством | - |  |  |  |  | - |
| 2 | кладовщик | 1 |  |  |  | 4 | имеется |
| 3 | Повара | 1 |  |  |  | 4 | имеется |
| 4 | Рабочие кухни (помощники повара) | 2 |  |  |  | 2 | имеется |

**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

**-** Журнал 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