*Структура технологического паспорта пищеблока МБОУ СШ « №26»*

**ПАСПОРТ**

пищеблока муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения МБОУ «Средняя школа № 26 углубленным изучением предметов естественного цикла» (МБОУ «СШ № 26»).

наименование образовательной организации

Адрес месторасположения: г. Иваново, ул. Советская 43

Телефон: 32 75 95 эл почта: school26@ivedu.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 Степанова О.Ю.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Ответственный за питание обучающихся Кураева Т.А. (1-4 класс),

 Исакова А.О. ( льготники)

Численность педагогического коллектива 35 чел.

Количество классов по уровням образования 24 класса-комплекта

Количество посадочных мест 54

Площадь 80 м кв.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п\п | Классы | Количество классов  | Численность обучающихся,всего чел. | В том числе льготной категории, чел. |
| 1 | 1 класс | 2 | 61 | 61 |
| 2 | 2 класс | 2 | 60 | 60 |
| 3 | 3 класс | 2 | 60 | 60 |
| 4 | 4 классов | 2 | 57 | 57 |
| 5 | 5 классов | 2 | 52 | 0 |
| 6 | 6 классов | 2 | 47 | 3 |
| 7 | 7 классов | 2 | 56 | 3 |
| 8 | 8 классов | 2 | 59 | 1 |
| 9 | 9 классов | 2 | 51 | 4 |
| 10  | 10 классов | 3 | 80 | 0 |
| 11 | 11 классов | 3 | 75 | 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 | 238 | 237 | 36 |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 238 | 237 | 36 |
| 2 | Учащиеся 5-8 классов | 214 | 0 | 0 |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 10 | 10 | 7 |
|  | в т.ч. за родительскую плату | 10 | 10 | 7 |
| 3 | Учащиеся 9-11 классов | 206 | 0 | 0 |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 3 | 3 | 2 |
|  | в т.ч. за родительскую плату | 0 | 0 | 0 |
|  | Общее количество учащихся всех возрастных групп | 658 | 260 | 44 |
|  | в том числе льготных категорий | 13 | 13 | 10 |
|  |  |  |  |  |

**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 | - | - | - |
|  | 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 | - | - | - |
|  |  | - | - | - |

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

|  |  |
| --- | --- |
| Модель предоставления питания | буфето-раздаточная |
| Оператор питания, наименование | Общество с ограниченной ответственностью «УСПЕХЪ»  |
| Адрес местонахождения | Юридический адрес: 153037, Ивановская область, Г.О. ИВАНОВО, Г. ИВАНОВО, ул, ГРОМОБОЯ, дом № 27, помещ.1004 |
| Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо | Фролова Наталья Владимировна |
| Контактные данные: тел. / эл. почта | saratovbuh@mail.ru +7 967 503 30 25 |
| Дата заключения контракта | 01.01.2023 |
| Длительность контракта | 30.06.2023 |

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

|  |  |
| --- | --- |
| Вид транспорта | Грузовая газель. |
| Принадлежность транспорта | -транспорт организации поставщика пищевой продукции |
| Условия использования транспорта |  |

**5. Инженерное обеспечение пищеблока**

|  |  |
| --- | --- |
| Водоснабжение | (централизованное) |
| Горячее водоснабжение | (централизованное) |
| Отопление | (централизованное)  |
| Водоотведение | (централизованное) |
| 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 | - | - | - | 1 складское помещение 11,2 кв. м). |
| 2 | Производственные помещения | - | - | - | - |
| 2.1 | Овощной цех (первичной обработки овощей) | - | - | - | - |
| 2.2 | Овощной цех (вторичной обработки овощей) | - | - | - | - |
| 2.3 | Мясо-рыбный цех | - | - | - | - |
| 2.4 | Доготовочный цех | - | - | - | - |
| 2.5 | Горячий цех | - | - | - | - |
| 2.6 | Холодный цех | - | - | - | - |
| 2.7 | Мучной цех | - | - | - | - |
| 2.8 | Раздаточная | - |  | - | 3 кв. м. |
| 2.9 | Помещение для резки хлеба | - | - | - | - |
| 2.10 | Помещение для обработки яиц | - | - | - | - |
| 2.11 | Моечная кухонной посуды | - | . | - | 8 кв. м. |
| 2.12 | Моечная столовой посуды | - | - | - | - |
| 2.13 | Моечная и кладовая тары | - | - |  | - |
| 2.14 | Производственное помещение буфета-раздаточной | - | - | -- | 7 кв. м |
| 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. |  Кухня  | Печь СВЧ Samsung 1736 NR-XХолодильник 2-камерный «Бирюса-228С-3»Электрокипятильник КЭН-100Мармит ЭМК-70 км. «Аста» паровой (две полки)Стол производственный без борта | 11112 |  |  | 35%60%50%40%10% |
| 2. |  Моечная | Мойки.  | 3 |  |  | 15% |

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

**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 |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 | Механичес-кое |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 | Холодильное |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4 | Весоизмери-тельное |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

**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 |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 | Механическое |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 | Холодильное |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4 | Весоизмери-тельное |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

**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 |
| 1. | Стол для приема пищи | 9 шт. | 2008 г. | 35% | 54 |
| 2. | Стул  | 54 | 2008 г. | 35% |  |
|  |  |  |  |  |  |

**9. Характеристика бытовых помещений**

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

**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 | 1 | 100% | Техническое | 6 разряд | 50 лет | да |
| 2 | Технолог | 1 | 100% | Техническое | - | 2 года | да |
| 3 | Повара |  |  |  |  |  |  |
| 4 | Рабочие кухни (помощники повара) | 1 | 100% | среднее | - | 6 месяцев | да |

**11.Форма организации питания обучающихся**

**-** предварительное накрытие столов (+)

- самообслуживание (+)

- шведский стол

- меню по выбору

**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 (+)