**МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**КОМСОМОЛЬСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА №1**

**155150 Ивановская область, г. Комсомольск, улица 50 лет ВЛКСМ, д. 4**

**Телефон/ факс 8 (49352) 4–12–82**

**ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА**

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение

Комсомольская средняя школа №1

наименование образовательной организации

Адрес месторасположения: Ивановская область, г. Комсомольск,

Улица 50 лет ВЛКСМ, д.4

Телефон 8(49352)4-12-82 эл почта: komsomolskaya\_ssh1@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 Нургатина Елена Николаевна

Ответственный за питание обучающихся: заведующая производством Михайлова Светлана Леонидовна

Численность педагогического коллектива 26 чел.

Количество классов по уровням образования

Начальная школа – 8 классов

Основная школа – 10 классов

Средняя школа – 2 класса

Количество посадочных 60 мест

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п\п | Классы | Количество классов | Численность  обучающихся,  всего чел. | В том числе льготной категории, чел. |
| 1 | 1 класс | 2 | 49 | 49 |
| 2 | 2 класс | 2 | 53 | 53 |
| 3 | 3 класс | 2 | 51 | 51 |
| 4 | 4 класс | 2 | 47 | 47 |
| 5 | 5 класс | 2 | 52 | 13 |
| 6 | 6 класс | 2 | 51 | 9 |
| 7 | 7 класс | 2 | 58 | 14 |
| 8 | 8 класс | 2 | 47 | 9 |
| 9 | 9 класс | 2 | 41 | 4 |
| 10 | 10 класс | 1 | 18 | 3 |
| 11 | 11 класс | 1 | 21 | 2 |

**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 | 200 | 200 | 100 |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 200 | 200 | 100 |
| 2 | Учащиеся 5-8 классов | 208 | 208 | 100 |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 45 | 45 | 21,6 |
|  | в т.ч. за родительскую плату | 163 | 163 | 78,4 |
| 3 | Учащиеся 9-11 классов | 80 | 80 | 100 |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 6 | 6 | 7,5 |
|  | в т.ч. за родительскую плату | 74 | 74 | 9092,5 |
|  | Общее количество учащихся всех возрастных групп | 488 | 488 | 100 |
|  | в том числе льготных категорий | 251 | 251 | 51,4 |

* 1. **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 | 200 | 102 | 51,0 |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 200 | 9 | 4,5 |
| 2 | Учащиеся 5-8 классов | 208 | 20 | 9,6 |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 45 | 2 | 4,4 |
|  | в т.ч. за родительскую плату | 163 | 18 | 11 |
| 3 | Учащиеся 9-11 классов | 80 | 2 | 2,5 |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 6 | 0 | 16 |
|  | в т.ч. за родительскую плату | 74 | 2 | 2,7 |
|  | Общая количество учащихся всех возрастных групп | 488 | 140 | 28,7 |
|  | в том числе льготных категорий | 251 | 11 | 4,4 |

**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 01.01.2023г.по 30.12.2023г |

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 | Наименование  цехов и помещений | Площадь помещение м2 | | | |
| Столовые школьно-базовые | Столовые, работающие на сырье | Столовые  доготовочные | Раздаточные, буфеты |
| 1 | Складские помещения |  | 6,2 |  |  |
| 2 | Производственные помещения |  | 58,1 |  |  |
| 2.1 | Овощной цех |  | 14,95 |  | - |
| 2.2 | Сырьевой цех |  |  |  | - |
| 2.3 | Мясо-рыбный цех |  | 14.06 | - | - |
| 2.4 | Доготовочный цех | - | - |  | - |
| 2.5 | Горячий цех |  | 25,4 |  | - |
| 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 |  | 12,5 |  | - |
| 2.12 | Моечная столовой посуды |  | 3,6 |  | - |
| 2.13 | Моечная и кладовая тары |  | 3,6 |  | -- |
| 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 | Наименование  цехов и помещений | Характеристика оборудования | | | | |
| наименование оборудования | количество  единиц оборудования | дата его выпуска | даты начала его  эксплуатации | процента изношенности оборудования |
|  | Овощной цех | Водонагреватель  Стол производственный для сырых овощей  Электрокипятильник  Раковина для мытья рук | 1  1  1  1 | 2015  2015 |  |  |
|  | Мясо - рыбный цех | Моечная ванна 2-х гнездовая  Стол производственный  Холодильный шкаф  Электромясорубка  Весоизмерительное оборудование  Раковина для мытья рук  Холодильник | 1  2  1  1  1  1  1 | 2011  2011  2011  2011 |  |  |
|  | Горячий цех | Плита с жарочным шкафом  Вытяжной шкаф  Холодильник «Индезит»  Стол производственный  Раковина для промывки гарнира  Миксер  Машина протирочная МПО  Раковина для мытья рук  Стеллаж для хлеба  Раздаточная линия (мармиты) | 1  1  1  1  1  1  1  1  1  1 | 2006  2011  2008  2011  2011 |  |  |
|  | Моечная кухонной и столовой посуды, кладовая тары | Ванна 3-х гнездовая  Стеллаж стационарный  Водонагреватель  Раковина для мытья рук | 1  2  1  1 | 2006 |  |  |
|  | Складское помещение | Стеллажи для хранения продуктов  весы товарные  психотермометр | 2  1  1 | 2006 |  |  |

**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 | Наименование  технологичес-кого оборудования | Характеристика оборудования | | | | | |
| назначение | марка | производи-тельность | дата изготов-ления | срок  службы | сроки профилактического осмотра |
| 1 | Тепловое |  |  |  |  |  |  |
|  | Электрокипятильник  Плита с жарочным шкафом  Водонагреватель  Плита для подогрева | Кипячение воды  Приготовление порций  Подогрев воды для мытьяпосуды | КЭНД-100-02  ПЭ-0,48 М  Термат |  | 2011 |  | ежегодно |
| 2 | Механическое  Электромясорубка  Машина протирочная | Приготовление фарша  Приготовление пюре | Vitek    МПО-1-01 |  | 2008  2011 |  | ежегодно |
| 3 | Холодильное  Холодильник Холодильник  холодильный шкаф  Морозильник горизонтальный  Холодильник | Хранение продуктов | Индезит  Аристон  ШКХ-400М  F 600S  Саратов |  | 2008  2008  2008  2008 |  | ежегодно |
| 4 | Весоизмери-тельное  Весы товарные | взвешивание |  |  | 2008 |  | ежегодно |

**8.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование  технологичес-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 №1 | ежемесячно |
| 2 | Механическое | По мере необходимости |  | Индивидуальный предприниматель Агафонов Сергей Николаевич |  | МКОУ Комсомольская СШ №1 | ежемесячно |
| 3 | Холодильное | По мере необходимости |  |  |  | МКОУ Комсомольская СШ №1 | ежемесячно |
| 4 | Весоизмери-тельное | По мере необходимости |  |  |  | МКОУ Комсомольская СШ №1 | ежемесячно |

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

**столовой**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование оборудования | Характеристика оборудования столовой -, площадь М2 | | | |
| количество  единиц оборудования | дата его приобретения | процент изношенности оборудования | количество  посадочных мест в столовой |
|  | Стол обеденный | 10 | 2016 |  | 60 |
|  | скамейки | 20 | 2004, 2016 |  | 60 |
|  | 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 |
| количество  единиц оборудования для бытовых целей |
|  | гардероб | 3,6 |

**10. 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 | 1 |  |  |  | 15 | имеется |
| 2 | кладовщик | 1 |  |  |  | 15 | имеется |
| 3 | Повара | 1 |  |  |  | 5 | имеется |
| 4 | Рабочие кухни (помощники повара) | 2 |  |  |  | 1 | 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