Утверждаю

Директор  **Т. А. Агеева**

Приказ № 151 от 01.08. 2022г.

**ПАСПОРТ** **ПИЩЕБЛОКА**

Муниципального бюджетного общеобразовательного

учреждения средней общеобразовательной школы № 48

наименование образовательной организации

Адрес месторасположения: г. Ижевск, ул. Коммунаров, 144

Телефон: 8(3412) 66-38-35 эл почта: school48-18@yandex.ru

г. Ижевск

2022 г.

**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

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 помещений и оборудования

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 Агеева Татьяна Анатольевна

Ответственный за питание обучающихся Григорян Ирина Гарниковна

Численность педагогического коллектива 33 чел.

Количество классов по уровням образования 20

Количество посадочных мест 84

Площадь обеденного зала 60,7 кв. м

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п\п | Классы | Количество классов | Численность  обучающихся,  всего чел. | В том числе льготной категории, чел. |
|  | 1 класс | 2 | 51 | 51 |
|  | 2 класс | 2 | 50 | 50 |
|  | 3 класс | 2 | 52 | 52 |
|  | 4 класс | 2 | 46 | 46 |
|  | 5 класс | 2 | 47 | 7 |
|  | 6 класс | 2 | 48 | 8 |
|  | 7 класс | 2 | 48 | 7 |
|  | 8 классов | 2 | 48 | 10 |
|  | 9 класс | 2 | 41 | 11 |
|  | 10 класс | 1 | 18 | 4 |
|  | 11 класс | 1 | 20 | 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 | 199 | 199 | 100 |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 199 | 199 | 100 |
| 2 | Учащиеся 5-8 классов | 232 | 226 | 97 |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 43 | 43 | 100 |
|  | в т.ч. за родительскую плату | 189 | 183 | 97 |
| 3 | Учащиеся 9-11 классов | 38 | 36 | 95 |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 5 | 5 | 100 |
|  | в т.ч. за родительскую плату | 33 | 31 | 94 |
|  | Общее количество учащихся всех возрастных групп | 469 | 461 | 98 |
|  | в том числе льготных категорий | 247 | 247 | 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 | 199 | 0 | 0 |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 199 | 0 | 0 |
| 2 | Учащиеся 5-8 классов | 232 | 0 | 0 |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 43 | 0 | 0 |
|  | в т.ч. за родительскую плату | 189 | 0 | 0 |
| 3 | Учащиеся 9-11 классов | 38 | 0 | 0 |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 5 | 0 | 0 |
|  | в т.ч. за родительскую плату | 33 | 0 | 0 |
|  | Общая количество учащихся всех возрастных групп | 469 | 0 | 0 |
|  | в том числе льготных категорий | 247 | 0 | 0 |

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

|  |  |
| --- | --- |
| Модель предоставления питания | Столовая на сырье |
| Оператор питания, наименование | Самостоятельная столовая (структурное подразделение МБОУ СОШ № 48) |
| Адрес местонахождения | г. Ижевск ул. Коммунаров 144 |
| Фамилия, имя отчество руководителя,  контактное лицо | Директор - Агеева Татьяна Анатольевна  Руководитель структурного подразделения -Васильева Ольга Анатольевна |
| Контактные данные: тел. / эл. почта | тел. 8 (3412) 66-38-35  e-mail: school48-18@yandex.ru |
| Дата заключения контракта | Нет |
| Длительность контракта | Нет |

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

|  |  |
| --- | --- |
| Вид транспорта | автомобильный |
| Принадлежность транспорта | транспорт организаций поставщиков пищевой продукции |
| Условия использования транспорта |  |

**5. Инженерное обеспечение пищеблока**

|  |  |
| --- | --- |
| Водоснабжение | централизованное |
| Горячее водоснабжение | централизованное |
| Отопление | централизованное |
| Водоотведение | централизованное |
| вентиляция помещений | естественная, искусственная |

**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 |  | 25,6 м2 |  |  |
| 2 | Производственные помещения |  |  |  |  |
| 2.1 | Овощной цех (первичной обработки овощей) |  | 7,8 м2 |  | - |
| 2.2 | Овощной цех (вторичной обработки овощей) |  | - |  | - |
| 2.3 | Мясо-рыбный цех |  | 21,7 м2 | - | - |
| 2.4 | Доготовочный цех | - | - |  | - |
| 2.5 | Горячий цех |  | Совмещен с раздаточной  39 м2 |  | - |
| 2.6 | Холодный цех |  | Отделен от мясо-рыбного цеха  2.4 м2 |  | - |
| 2.7 | Мучной цех |  | - | - | - |
| 2.8 | Раздаточная |  | Совмещен с горячим цехом  39 м2 |  |  |
| 2.9 | Помещение для резки хлеба |  | - | - | - |
| 2.10 | Помещение для обработки яиц |  | Совмещен с мясо-рыбным цехом 21,7 м2 | - | - |
| 2.11 | Моечная кухонной посуды |  | Совмещены  18,5 м2 |  | - |
| 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 | Наименование  цехов и помещений | Характеристика оборудования | | | | |
| наименование оборудования | количество  единиц оборудования | дата его выпуска | даты начала его  эксплуатации | процента изношенности оборудования |
|  | Овощной цех (первичной обработки овощей) | картофелеочистительная машина | 1 | 2013г. | 06.12.2013 | 50 |
|  | Холодный цех | среднетемпературные холодильные шкафы  низкотемпературный холодильный шкаф | 2  1 | 2009г.  2017г.  2007г. | 2013г.  2017г.  13.03.2008 | 70  60  70 |
|  | Мясо-рыбный цех | среднетемпературный холодильный шкаф,  мясорубка | 1  1 | 2006г.  2013г. | 01.11.2006  25.09.2013 | 70  40 |
|  | Горячий цех | электрические плиты с духовыми шкафами, пекарский шкаф 3х створчатый, протирочная машина, мармиты для первых, вторых и третьих блюд и холодильным прилавком | 2  1  1  2  1 | 1987г.  2005г.  2019г.  2008г.  2012г.  2013г.  2017г. | 25.09.1987  30.07.2005  11.2019г.  16.12.2008  20.04.2012  25.09.2013  2017г. | 80  60  20  80  40  80  60 |
|  | Моечная для мытья столовой и кухонной посуды | водонагреватель,  электрокипятильник | 1  1 | 2009г.  2018г. | 14.12.2009  2018г. | 40  20 |
|  | Коридор | Среднетемпературные холодильные шкафы, низкотемпературные холодильные шкафы | 2  3 | 2013г.  2003г.  2013г.  2009г.  2009г. | 18.03.2013  01.11.2006  28.06.2013  24.06.2016  24.06.2016 | 70  70  70  70  70 |

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

**8.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования:**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование  технологического оборудования | Характеристика оборудования | | | | | |
| назначение | марка | производительность | дата изготовления | срок  службы | сроки профилактического осмотра |
| 1 | Тепловое | | | | | | |
| 1.1 | Плита электрическая | Приготовление пищи | ПСЭМ-4 | 4-х комфорочная | 2005 | 7 лет | 1 раз в год |
| 1.2 | Плита электрическая ЭМК | Приготовление пищи | ПСЭМ-4 | 4-х комфорочная | 1987 | 7 лет | 1 раз в год |
| 1.3 | Печь хлебопекарная электрическая | Приготовление пищи | ХПЭ-500 | 4-х комфорочная | 2019 | 10 лет | 1 раз в год |
| 1.4 | Мармит вторых блюд | Поддержание температуры |  |  | 2013 | 10 лет | 1 раз в год |
| 1.5 | Мармит I , II , III | Поддержание температуры | МТЕ 4 | 3-х секционный | 2012 | 10 лет | 1 раз в год |
| 1.6 | Кипятильник электрический | Кипячение воды | КЭНД – 100ИАБЕ |  | 2018 | 7 лет | 1 раз в год |
| 1.7 | Электроводонагреватель ЭВН «Термекс» | Нагревание воды | TSM 50V |  | 2009 | 10 лет | 1 раз в год |
| 2 | Механическое | | | | | | |
| 2.1 | Машина протирочная | Размешивание | МПР-350М |  | 2007 | 7 лет | 1 раз в год |
| 2.2 | Машина тестомесная малогабаритная | Замес теста | МТМ-60 |  | 2005 | 7 лет | 1 раз в год |
| 2.3 | Электромясорубка | Изготовление фарша | МИМ-600 |  | 2013 | 5 лет | 1 раз в год |
| 2.4 | Картофелечистка | Очистка картофеля | МОК-300М |  | 2013 | 7 лет | 1 раз в год |
| 3 | Холодильное | | | | | | |
| 3.1 | Ларь морозильный | Заморозка сырья, продуктов | Derby |  | 2007 | 5 лет | 1 раз в год |
| 3.2 | Ларь морозильный | Заморозка сырья, продуктов | Polair |  | 2013 | 5 лет | 1 раз в год |
| 3.3 | Ларь морозильный | Заморозка сырья, продуктов | Снеж  МЛК 400 |  | 2009 | 5 лет | 1 раз в год |
| 3.4 | Ларь морозильный | Заморозка сырья, продуктов | Снеж  МЛК 400 |  | 2009 | 5 лет | 1 раз в год |
| 3.5 | Шкаф холодильный | Сохранение продуктов | Бирюса |  | 2009 | 7 лет | 1 раз в год |
| 3.6 | Холодильник | Сохранение продуктов | Pozis  Мир 101-5 |  | 2003 | 7 лет | 1 раз в год |
| 3.7 | Холодильник | Сохранение продуктов | Pozis |  | 2006 | 7 лет | 1 раз в год |
| 3.8 | Холодильный шкаф | Сохранение продуктов | Polair |  | 2013 | 7 лет | 1 раз в год |
| 3.9 | Холодильный шкаф со стеклянной дверью | Сохранение продуктов |  |  | 2017 | 7 лет | 1 раз в год |
| 3.10 | Прилавок охлаждаемый, охлаждаемая ванна | Сохранение продуктов |  |  | 2017 | 10 лет | 1 раз в год |
| 4 | Весоизмерительное | | | | | | |
| 4.1 | Весы электрические | Взвешивание сырья, продуктов | Foodatlas  YZ |  | 2021 | 2 года | 1 раз в год |
| 4.2 | Весы электрические | Взвешивание сырья, продуктов | Foodatlas  YZ |  | 2021 | 2 года | 1 раз в год |

**8.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование  технологиче-ского 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 | Договор № 028 от 28.02.2022 ИП Васин Е.В. |  | Осмотр 1 раз в год, ремонт по мере необходимости | Заменить плиту электрическую ЭМК 1987г. | Руководитель структурного подразделения Васильева О.А. | 1 раз в неделю |
| 2 | Механическое |  |  |
| 3 | Холодильное |  |  |
| 4 | Весоизмери-тельное |  | Не имеется |  |  |

**9. Характеристика бытовых помещений**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Перечень бытовых помещений | Характеристика помещений -, площадь М2 |
| Количество единиц оборудования для бытовых целей |
|  | Раздевалка для персонала | 11.4 м2 / нет |
|  | Туалет | 2,0 м2 / нет |
|  | Прачечная | 2,6 м2 / Стиральная машина «Вятка» 2004г. - 1 |

**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 | Руководитель структурного подразделения | 1 | 100% | средне-специальное | 5 | 39 | имеется |
| 2 | Бухгалтер | 0,5 | 100% | средне-специальное | 6 | 19 | имеется |
| 3 | Повара | 3 | 100% | средне-специальное | 4/5/5 | 38/38/37 | имеется |
| 4 | Рабочие кухни (помощники повара) | 1 | 100% | средне-специальное | 2 | 40 | 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)

- 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