**ПАСПОРТ**

Пищеблока МКОУ ООШ с. Андреевка

Хасанского муниципального района

наименование образовательной организации

Адрес месторасположения

692725

Приморский край

Хасанский район с. Андреевка

Нагорная 6А

Телефон 8-42331-93230 эл почта: andreevka-school@mail.ru

**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. Инженерное обеспечение пищеблока

-водоснабжение

-горячее водоснабжение

- отопление

- водоотведение

-вентиляция помещений

4. Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока

5. Материально-техническое оснащение пищеблока

6. Характеристика помещения и оборудования, план-схема столовой

7. Штатное расписание работников пищеблока

1. **Общие сведения об образовательной организации, указываются следующая информация:**

Руководитель образовательной организации: Илюсизова Алла Валерьевна

Ответственный за питание обучающихся: Вайс Светлана Викторовна

Численность педагогического коллектива 10

Количество классов по уровням образования 9

Количество посадочных мест 30

Площадь обеденного зала 50 кв. метров

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п\п | Классы | Количество классов | Численностьобучающихся,всего чел. | В том числе льготной категории, чел. |
| 1 | 1 | 1 | 5 |  |
| 2 | 2 | 1 | 1 | 1 |
| 3 | 3 | 1 | 17 |  |
| 4 | 4 | 1 | 8 |  |
| 5 | 5 | 1 | 6 |  |
| 6 | 6 | 1 | 10 |  |
| 7 | 7 | 1 | 15 | 2 |
| 8 | 8 | 1 | 10 | 2 |
| 9 | 9 | 1 | 6 | 3 |
| 10 |  |  |  |  |
| 11 |  |  |  |  |

**2. Охват горячим питанием по возрастным группам обучающихся**

**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 | 31 | 31 | 100 |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 1 | 1 | 3,2 |
| 2 | Учащиеся 5-8 классов | 41 | 41 | 100 |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 4 | 4 | 9,8 |
|  | в т.ч. за родительскую плату | 37 | 37 | 90,2 |
| 3 | Учащиеся 9-11 классов | 6 | 6 | 100 |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 3 | 3 | 50 |
|  | в т.ч. за родительскую плату | 3 | 3 | 50 |
|  | Общая количество учащихся всех возрастных групп | 78 | 78 | 100 |
|  | в том числе льготных категорий | 8 | 8 | 10 |

**3. Инженерное обеспечение пищеблока**

|  |  |
| --- | --- |
| Водоснабжение | централизованное |
| Горячее водоснабжение | автономное (водонагреватели) |
| Отопление | автономное |
| Водоотведение | централизованное |
| вентиляция помещений | комбинированная |

**4. Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока**

склад

Комната песонала

Зал для

Приема

пищи

Холодный цех

раздаточная

Кухня

**5. 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 помещения м2** |
| **Раздаточные, буфеты** |
| 1 | Складские помещения | 2 |
| 2 | Производственные помещения |  |
| 2.1 | Овощной цех (первичной обработки овощей) | - |
| 2.2 | Овощной цех (вторичной обработки овощей) | - |
| 2.3 | Мясорыбный цех | - |
| 2.4 | Доготовочный цех | - |
| 2.5 | Горячий цех | - |
| 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 | - |
| 2.12 | Моечная столовой посуды | - |
| 2.13 | Моечная и кладовая тары | -- |
| 2.14 | Производственное помещение буфета-раздаточной | 15 |
| 2.15 | Посудомоечная буфета-раздаточной |  |
| 3 | Комната для приема пищи (персонал) |  |

**6. Характеристика технологического оборудования пищеблока**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименованиецехов и помещений | Характеристика оборудования |
| наименование оборудования | количествоединиц оборудования | дата его выпуска | даты начала егоэксплуатации | процента изношенности оборудования |
| 1 | Помещение для приема пищи | Столы обеденные -2Лавочки -2 |  | 2018 | 2018 | 10 |
| 2 | Раздаточная зона |  |  |  |  |  |
| 3 | Горячий цех | Плита электрическая 4-х конфорочная | 1 | 2021 | 2021 |  |
| Стол производственный | 1 | 2021 | 2021 |  |
| Стол производственный | 1 | 2021 | 2021 |  |
| Стол производственный | 1 |  |  |  |
| Моечная ванна 2х секционная | 1 | 2021 | 2021 |  |
| Подставка под кухонный инвентарь | 1 | 2019 | 2019 |  |
| Стеллаж кухонный настенный | 1 | 2021 | 2021 |  |
| Раковина для мытья рук | 1 | 2000 | 2000 | 70 |
| 4 | Холодный цех | Стол производственный | нет |  |  |  |
| Весы электронные | нет |  |  |  |
| Шкаф холодильный среднетемпературный | нет |  |  |  |
| Холодильник | 2 | 2000 | 2000 | 70 |
| Морозильная камера | 1 | 2019 | 2019 |  |
|  |  |  |  |  |
| 5 | Склад для хранения сыпучих продуктов | Стеллажи деревянные | 2 |  |  |  |

**6.1. 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 | Помещение для приема пищи |  |  | да | - | Директор | В наличии |
| 2 | Механическое | В наличии | да | да | - | Директор | В наличии |
| 3 | Холодильное | В наличии | да | да | - | Директор | В наличии |
| 4 | Весоизмери-тельное | нет |  |  | да | Директор | В наличии |

**7. Штатное расписание работников пищеблока**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименованиедолжностей | Характеристика персонала столовой |
| Кол-во ставок | укомплектованность | базовоеобразование | квалификационныйразряд | стажработы | наличие медкнижки |
| 1 | Повар | 0,5 | 0,5 | Среднее специальное |  | От 10 лет | Да |

**8. Наличие нормативно-правовой, технической документации и технологических карт:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование документации(при необходимости дополнить) | №, дата, наименование, наличие |
| 1 | Наличие должностных инструкций | Да  |
| 2 | Порядок обеспечения питанием обучающихся |  |
| 3 | Приказ об организации питания на учебный год | Приказ № 10А от 02.09.2021 |
| 4 | Приказ о создании бракеражной комиссии» |  Приказ № 8А от 02.09.2021 |
| 5 | Положение об организации питания | Да  |
| 6 | Положение о бракеражной комиссии | Да  |
| 7 | Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания | Да  |
| 8 | График питания в школьной столовой | Да  |
| 9 | График дежурства в школьной столовой администрации и пед.работников | Да  |
| 10 | Наличие технологических карт приготовления блюд согласно цикличного меню | Да  |