**Структура технологического паспорта пищеблока образовательной организации**

**ПАСПОРТ**

Пищеблока филиала муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Жариковская средняя общеобразовательная школа Пограничного муниципального округа» в с.Нестеровка

наименование образовательной организации

Адрес месторасположения 692585 Приморский край, Пограничный район, с. Нестеровка, ул. Советская 24

Телефон 8(42345)27921 эл почта: nesterovka@pogranichny.org

**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:

Зам директора по УВР Кутафина Наталья Сергеевна

Ответственный за питание обучающихся:

Заведующий хозяйством Коржова Марина Анатольевна

Численность педагогического коллектива 9 человек

Количество классов по уровням образования:

начальное образование -1,2,3,4 класс;

основное общее образование – 5,6,7,8,9 класс;

основное среднее образование – 11 класс;

Количество посадочных мест 48 мест

Площадь обеденного зала 82,2 м2

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

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

**Охват 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 | 18 | 18 | 100% |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 12 | 12 | 67% |
| 2 | Учащиеся 5-8 классов | 25 | 21 | 84% |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 12 | 12 | 48% |
|  | в т.ч. за родительскую плату | 9 | 9 | 36% |
| 3 | Учащиеся 9-11 классов | 10 | 6 | 60% |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 6 | 6 | 60% |
|  | в т.ч. за родительскую плату | 0 | 0 | 0 |
|  | Общая количество учащихся всех возрастных групп | 53 | 45 | 85% |
|  | в том числе льготных категорий | 30 | 30 | 57% |

**Охват двухразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п\п | Контингент по группам обучающихся | Численность, чел.  | Охвачено двухразовым горячим питанием |
| Количество, чел. | % от числа обучающихся |
| 1 | Учащиеся 1-4 классов | - | - | - |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | - | - | - |
| 2 | Учащиеся 5-8 классов | 25 | 1 | 4% |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 12 | 1 | 8,3% |
|  | в т.ч. за родительскую плату | - | - | - |
| 3 | Учащиеся 9-11 классов | 10 | 1 | 10% |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 6 | 1 | 16,6% |
|  | в т.ч. за родительскую плату | 0 | 0 | 0 |
|  | Общая количество учащихся всех возрастных групп | 53 | 2 | 3,8% |
|  | в том числе льготных категорий | 30 | 2 | 6,7% |

**3. Инженерное обеспечение пищеблока**

|  |  |
| --- | --- |
| Водоснабжение | централизованное |
| Горячее водоснабжение | Водонагреватель ( титан) |
| Отопление | централизованное |
| Водоотведение | централизованное |
| вентиляция помещений | комбинированная |

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

****

**5. 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 помещения м2 |
| Столовые школьно базовые | Столовые, работающие на сырье  | Столовыедоготовочные | Раздаточные, буфеты |
| 1 | Складские помещения |  | 17,7 |  |  |
| 2 | Производственные помещения |  | 37,4 |  |  |
| 2.1 | Овощной цех (первичной обработки овощей) |  | 1,8 |  | - |
| 2.2 | Овощной цех (вторичной обработки овощей) | - | - |  | - |
| 2.3 | Мясорыбный цех | - | 1,8 | - | - |
| 2.4 | Доготовочный цех | - | - |  | - |
| 2.5 | Горячий цех |  | 15,9 |  | - |
| 2.6 | Холодный цех | - | - |  | - |
| 2.7 | Мучной цех | - | - | - | - |
| 2.8 | Раздаточная |  | 2,25 |  |  |
| 2.9 | Помещение для резки хлеба |  | - | - | - |
| 2.10 | Помещение для обработки яиц | - | - | - | - |
| 2.11 | Моечная кухонной посуды |  | 3,6 |  | - |
| 2.12 | Моечная столовой посуды |  | 9,0 |  | - |
| 2.13 | Моечная и кладовая тары |  | 3,05 |  | -- |
| 2.14 | Производственное помещение буфета-раздаточной | - | - | -- |  |
| 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 | Склад | Камера холодильная BRAVO Ларь» | 1 | 2014 | 2015 | 70 |
| Холодильник «Бирюса -6»  | 1 | 2020 | 2021 | 0 |
| Камера холодильная WILLMARK | 1 | 2020 | 2021 | 0 |
|  Холодильник BOSCH | 1 | 2019 | 2020 | 0 |
| 2 | Пищеблок | Холодильник DAEWOO | 1 | 2015 | 2016 | 60 |

**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 | Тепловое |  |  | да |  | Завхоз | В наличии |
| 2 | Механическое |  |  | да |  | Завхоз | В наличии |
| 3 | Холодильное |  |  | да |  | Завхоз | В наличии |
| 4 | Весоизмери-тельное |  |  | да |  | Завхоз | В наличии |

**7. Штатное расписание работников пищеблока**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименованиедолжностей | Характеристика персонала столовой |
| Кол-во ставок | укомплектованность | базовоеобразование | квалификационныйразряд | стажработы | наличие медкнижки |
| 1 |  Повар | 1 | 1 | Среднее | 4 | От 13 лет | Да  |
| 2 |  Повар  | 1 | 1 | Среднее | 4 | От 10 лет | Да |
| 3 | Рабочие кухни (помощники повара) | 1 | 1 | Средне-специальное  |  | От лет | Да |