

**Структура технологического паспорта пищеблока
образовательной организации**

ПАСПОРТ

пищеблока МОУ «СОШ п. Знаменский»

**Адрес месторасположения: Саратовская область Ивантееский п.
Знаменский ул. Советская 17**

телефон: 8(84579)5-61-81 эл почта: 64zn@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.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: Степанов Антон Юрьевич

Ответственный за питание обучающихся: Трдатян Вера Грачевна

Численность педагогического коллектива: 150чел.

Количество классов по уровням образования

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	1	12	12
2	2 класс	1	15	15
3	3 класс	1	23	23
4	4 класс	1	24	24
5	5 класс	1	17	5
6	6 класс	1	16	7
7	7 класс	1	16	6
8	8 класс	1	15	6
9	9 класс	1	7	3
10	11 класс	1	5	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	74	74	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	74	74	100
2	Учащиеся 5-8 классов	64	63	98
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	23	23	100
	в т.ч. за родительскую плату	40	40	100
3	Учащиеся 9-11 классов	12	10	83,33

	в т.ч. учащиеся льготных категорий	5	5	100
	в т.ч. за родительскую плату	7	7	100
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	150	147	98
	в том числе льготных категорий	102	102	100

2.2 Модель предоставления услуги питания (столовая на сырье, столовая доготовочная, буфето-раздаточная)

Модель предоставления питания	Школьная столовая
Оператор питания, наименование	МОУ «СОШ п. Знаменский»
Адрес местонахождения	Саратовская область Ивантеевский район п. Знаменский ул. Советская 17
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Степанов Антон Юрьевич директор

Контактные данные: тел. / эл. почта	8(84579)5-61-81 эл почта: 64zn@mail.ru
-------------------------------------	---

3. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	Газель
Принадлежность транспорта	-транспорт организации поставщика пищевой продукции
Условия использования транспорта	Доставка продуктов по предварительной заявке

4. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	водонагреватель
Отопление	собственная котельная
Водоотведение	централизованное
вентиляция помещений	комбинированная

5. Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока-150человек

6. 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 м ²			
		Столовые школьно базовые, м ²	Столовые, работающие на сырье	Столовые догоготовочные	Раздаточные, буфеты

1	Складские помещения	9,89			
2	Овощной цех (первичной обработки овощей)	3,4			-
3	Мясо-рыбный цех	4		-	-
4	Горячий цех	34,8			-
5	Холодный цех	13,5			-
6	Помещение для резки хлеба	-		-	-
7	Моечная кухонной посуды	-			-
8	Моечная столовой посуды	15,6			-
9	Производственное помещение буфета-раздаточной	-	-	-	
10	Посудомоечная буфета-раздаточной	-	-	-	
11	Комната для приема пищи (персонал)	154,8			

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 эксплуатаци и	процента изношенност и оборудования
1	Горячий цех	Плита электрическая 4х комфорочная на подставке	2	2012	2021	0
		Шкаф жарочный – х секционный	1	2012г	2021	0

		Производственные столы	5	2022г	2022г	0
		Раковина для мытья рук	2	2022г	2022г	0
2	Холодный цех	Производственные столы	1	2022	2022г	0
		Холодильный шкаф среднетемпературный	2	2022г	2022г	0
		Моечная ванна для овощей	2	2022г	2022г	0
3	Мясо-рыбный цех	Мясорубка, производственная 300 кг/час	1	2009г	2012	0
		Картофелечистка	1	2009	2012г	0

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	Плита электрическая	ЭП-4	16,8 кВт	2012г	неограничен	1р в квартал
		Шкаф жарочный электрический	ШЖЭ-3	14,4 кВт	01.2021г	10 лет	1 р в квартал
		Машина картофелеочистительная	Мпр-350	17кг за 1 раз	1805..2009	неограничен	1р в квартал
		Мясорубка для предприятий общественного питания МИМ - 600	МИМ - 300	600 кг/ч	18.06.2009	неограничен	1р в квартал
3	Холодильное						
		Камера холодильная Бирюса	КХН		24.04.2017	10 лет	1р в квартал
		Холодильники копрессорные двухкамерные «Pozis»				-	1 р в кватал

8.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:

№ п/п	Наименование технологического 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	-					
2	Механическое	-					
3	Холодильное	-					

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

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой -, площадь М ²			
		количество единиц оборудования	дата его приобретения	процент изношенности и оборудования	перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями
1	тепловое	-			
2	механическое	-			
3	холодильное	-			

9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М ²	
		Количество единиц оборудования для бытовых целей	
1	Помещение уборочного инвентаря	4,5	
2	Гардероб персонала с душевой	16	
3	Санузел для персонала кухни	5,6	
4	Комната персонала кухни	13,91	

10. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика оборудования столовой -, площадь М ²					
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Зав. производством	0					
2	Технолог	0					
3	Повара	2	100%	Среднее специальное	3	11	Есть в наличии

11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов
- самообслуживание

12. Перечень нормативных и технологических документов:

- Примерное двухнедельное меню
- Ежедневное меню
- Меню раскладка
- Технологические карты (ТК)
- Техничко-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 организации 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

