

Структура технологического паспорта пищеблока образовательной организации

Муниципальное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа с.
Березовка»
Энгельсского муниципального района Саратовской области



ПАСПОРТ

пищеблока МОУ «СОШ с. БЕРЕЗОВКА»

Адрес месторасположения: 413154 Саратовская область Энгельсский район село Березовка ул.
Центральная , д. 33

телефон: 8(8453) 770-611
эл почта: engberezovka@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

Руководитель образовательной организации:

Директор: Шиц Ирина Юзефовна

Ответственный за питание обучающихся:

(должность) Сиволапова Светлана Константиновна (заведующий производством)

Численность педагогического коллектива: 223 человек

Количество классов по уровням образования: 12

№ п/п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	1	10	0
2	2 класс	1	27	6
3	3 класс	1	23	5
4	4 класс	1	20	4
5	5 класс	1	18	9
6	6 а класс	1	13	4
7	6 б класс		15	4
8	7 класс	1	21	6

9	8 класс	1	15	4
10	9 класс	1	19	3
11	10 класс	1	5	2
12	11 класс	1	6	3
Итого			192	

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	80	80	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	15	15	100
2	Учащиеся 5-8 классов	100		
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	30	30	100
	в т.ч. за родительскую плату	20	20	100
3	Учащиеся 9-11 классов	11		
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	5	5	100
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	100
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	192	135	70,3
	в том числе льготных категорий	35	35	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	80		
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	15	15	100
2	Учащиеся 5-8 классов	100		
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	100
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
3	Учащиеся 9-11 классов	11		

	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	192	15	7,8
	в том числе льготных категорий	15	15	100

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

Модель предоставления питания	Столовая на сырье
Оператор питания, наименование	ООО «Большая Перемена»
Адрес местонахождения	413850, Саратовская область, город Балаково, Московская улица, дом 79
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Волков Сергей Николаевич
Контактные данные: тел. / эл. почта	8(8453)232-312/ peremena.bolsh@yandex.ru
Дата заключения контракта	09.01.2023
Длительность контракта	30.12.2023

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	Не используется
Принадлежность транспорта	Не используется
Условия использования транспорта	Не используется

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	Централизованное
Горячее водоснабжение	Централизованное
Отопление	Централизованное
Водоотведение	Централизованное
Вентиляция помещений	Искусственная

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

План-схема расположения помещений

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	Столовые, работающие на сырье
1	Складские помещения	16,2
2	Производственные помещения	39,2
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	0
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	0
2.3	Мясо-рыбный цех	0
2.4	Доготовочный цех	0
2.5	Горячий цех	0
2.6	Холодный цех	0
2.7	Мучной цех	0
2.8	Раздаточная	0
2.9	Помещение для резки хлеба	0
2.10	Помещение для обработки яиц	0
2.11	Моечная кухонной посуды	0
2.12	Моечная столовой посуды	0
2.13	Моечная и кладовая тары	0
2.14	Производственное помещение буфетараздаточной	0
2.15	Посудомоечная буфетараздаточной	0

3	Комната для приема пищи (персонал)	0
---	------------------------------------	---

8.1 Характеристика технологического оборудования пищеблока

п/п	Наименование цехов и помещений	Характеристика оборудования				
		наименование оборудования	Кол- во единиц оборудования	Дата его выпуска	Даты начала его эксплуатации	Процент изношенности оборудования
	Производственное помещение	Холодильник Индезит	1	2017	2021	30
	Производственное помещение	Холодильник Саратов	1	2001	2021	40

Указать перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями для каждого цеха в соответствии с **приложением 1**.

8.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования:

п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		Назначение	Марка	Производительность	Дата изготовления	Срок службы	Сроки профилактического осмотра
	электроплита	Для приготовления пищи	-	140 л	2011	34 г	

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 санитарно обработки оборудования
1	Тепловое	ООО «Большая Перемена»	ООО «Большая Перемена»	По мере необходимости	По мере необходимости	Сиволапова С.К.	ежедневно
2	Механическое	ООО «Большая Перемена»	ООО «Большая Перемена»	По мере необходимости	По мере необходимости	Сиволапова С.К.	ежедневно
3	Холодильное	ООО «Большая Перемена»	ООО «Большая Перемена»	По мере необходимости	По мере необходимости	Сиволапова С.К.	ежедневно
4	Весоизмерительное	ООО «Большая Перемена»	ООО «Большая Перемена»	По мере необходимости	По мере необходимости	Сиволапова С.К.	ежедневно

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 оборудования	Перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями
	электроплита	1	2011	30	-
	Холодильник Саратов	1	2001	40	-
	Ванна моечная 2-х секционная	1	1999	40	-
	Ванна моечная 1 секционная	1	1999	40	-
	Сушилка для посуды	1	2002	15	-
	Стол 1540*400*850	4	2001	20	-
	Холодильник «Индезит»	1	2017	30	-

9.1. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений, площадь М ²
		Количество единиц оборудования для бытовых целей
1.	Складское помещение	1- 16,2 кв.м

10. Штатное расписание работников пищеблока (аутсорсинг)

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика оборудования столовой, площадь М ²					
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Заведующий производством	1	1	Средне-специальное	Нет	6 лет	есть
2	повар	1	1	Средне-специальное	нет	5 года	есть
3	Кухонный работник	1	1	Среднее	нет	2 год	есть

11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов

12. Перечень нормативных и технологических документов:

- перспективное 10-ти дневное 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 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 HACCP
- Требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы
- Наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания

Приложение А

Рекомендованный перечень оборудования для оснащения столовых, организующих по разным моделям питание обучающихся в общеобразовательных организациях*

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Модели предоставления питания обучающимся в общеобразовательных организациях			
		Комбинат школьного питания	Столовые, работающие на сырье	Столовые доготовочные	Раздаточные, буфеты

** Тип, марка и количество оборудования зависят от количества обучающихся в общеобразовательной организации*

Приложение 1

Рекомендованный перечень оборудования для оснащения столовых, организующих по разным моделям питание обучающихся в общеобразовательных организациях*

** Тип, марка и количество оборудования зависят от количества обучающихся в общеобразовательной организации*