

**Структура технологического паспорта пищеблока образовательной
организации**

ПАСПОРТ

пищеблока _____ МОУ «СОШ «РЦО» по Ваганово _____
наименование образовательной организации

Адрес месторасположения ___ дер. Ваганово _____

Телефон _8(81370)69446 ___ эл почта: __vvk1.59@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 __Струлис Ю.А._____

Ответственный за питание обучающихся ____Кузякина В.В._____

Численность педагогического коллектива _____11_____ чел.

Количество классов по уровням образования _____9_____

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	1	23	11
2	2 класс	1	22	12
3	3 класс	1	25	7
4	4 классов	1	17	7
5	5 классов	1	17	7
6	6 классов	1	16	5
7	7 классов	1	17	9
8	8 классов	1	15	7
9	9 классов	-	-	-
10	10 классов	1	7	6
11	11 классов	-	-	-

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			
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			

2	Учащиеся 5-8 классов			
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату			
3	Учащиеся 9-11 классов			
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату			
	Общее количество учащихся всех возрастных групп			
	в том числе льготных категорий			

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	87	87	54,7
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	37	37	42,5
2	Учащиеся 5-8 классов	65	33	50,8
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	28	13	20
	в т.ч. за родительскую плату		20	31
3	Учащиеся 9-11 классов	7	1	14
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	6	1	16,7
	в т.ч. за родительскую плату		-	-
4	Общая количество учащихся всех	159	122	76,7

	возрастных групп			
	в том числе льготных категорий	73	51	69,8

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

Модель предоставления питания	столовая на сырье
Оператор питания, наименование	ООО «Северная столица»
Адрес местонахождения	Ленинградская обл., Тосненский район, г.Тосно, Московское шоссе, д.33А, пом.3
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Левин Дмитрий Александрович
Контактные данные: тел. / эл. почта	+7(921)439-43-06, 8(812)339-96-45 s.stolica20@mail.ru
Дата заключения контракта	от 21.08.2021г.
Длительность контракта	с 01.09.2021 по 31.12.2021

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	Грузовая газель
Принадлежность транспорта	-транспорт образовательной организации -транспорт оператора питания -транспорт организации поставщика пищевой продукции -транспорт ИП. предоставляющего

	пищевую продукцию <u>-арендуемый транспорт</u>
Условия использования транспорта	Доставка продуктов и сырья

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	(централизованное, собственная скважина, <u>другие ведомственные источники</u>)
Горячее водоснабжение	(централизованное, собственная котельная, <u>водонагреватель</u> , резервное горячее водоснабжение)
Отопление	(централизованное, собственная котельная) <u>электрическое</u>
Водоотведение	(централизованное, локальные сооружения, <u>другие</u>)
вентиляция помещений	(естественная, <u>искусственная</u> , комбинированная)

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 помещения м ²			
		Столовые школьно базовые	Столовые, работающие на сырье	Столовые на доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения		6,50		
2	Производственные помещения		21,30		
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)				-

2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)				-
2.3	Мясо-рыбный 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		9,40		-
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 выпуска	его даты начала его эксплуатации	Процент изношенности оборудования
1	Складские помещения	холодильник	1	2017	2017	70
		Морозильная камера	2	2017 2020	2017 2020	50 10
2	Производственное помещение	Плита эл	1	2017	2017	95
		Шкаф жарочный	1	2017	2017	80
		пароконвектомат	1	2020	2020	20
		Мясорубка торгмаш	1	2020	2020	10
		Прилавок мармит	1	2018	2018	50
		Овощерезка макс	1	2012	2012	90
		Весы «Ладога»	1	2015	2015	80
		Весы	1	2017	2017	80
		Шкаф зонт вытяжной	1	2013	2013	50
3	Моечная	водонагреватель	1	2014	2014	90
		Установка бактерицидная	1	2009	2009	90
		жироулавливатель	1	2013	2013	90
		Аккумуляторная емкость	1	2015	2015	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

1	Тепловое						
	Плита эл.RADA	Приготовление пищи	ПЭ-724ШК		2017	4 года	
	Шкаф жарочный	Приготовление пищи	ШЭЖП-1		2017	4 года	
	пароконвектомат	Приготовление пищи	Primax EUE-910-HS		2020	1 год	
	Водонагреватель ТЕРМЕКС	Подогрев воды	ER-100		2014	7 лет	
	Прилавок-мармит	Подогрев пищи	МЭВС-4/тн		2018	3 года	
	Шкаф зонт вытяжной	вытяжка			2013	8 лет	
	Жироулавливатель	Очистка сточных вод	BONE-CRUS-400		2013	8 лет	
2	Механическое						
	Мясорубка торгмаш	Приготовление фарша	МИМ-300		2020	1 год	
	Овощерезка макс	Резка овощей	МПР-350 ом-01		2012	9 лет	
3	Холодильное						
	Холодильник	Хранение продуктов	POZIS		2017	4 года	
	Морозильная камера «СНЕЖ»	Заморозка и хранение продуктов	МЛК 250		2020	1 год	
	Морозильная камера«БРАВО»	Заморозка и хранение продуктов	XF-109-JA		2017	4 года	
4	Весозмерительное						
	Весы «ЛАДОГА»	Взвешивание готовой продукции до 15 кг	ВСП-15		2015	6 лет	
	Весы	Взвешивание сырья до 60 кг	ВЭУ-60с-20		2017	4 года	

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	аутсорсинг					
2	Механическое	аутсорсинг					
3	Холодильное	аутсорсинг					
4	Весоизмерительное	аутсорсинг					

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

9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М ²
		количество единиц оборудования для бытовых целей
1	Производственное помещение	21,3 – 9ед.
2	Складские помещения	6,5 – 3ед.

3	Моечная	9,4 – 4ед.
4	Обеденный зал	50,0 -1ед.

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	1	да	Высшее техническое	-	11	есть
2	Технолог						
3	Повара	1	да	Высшее техническое	-	11	есть
4	Рабочие кухни (помощники повара)	1	да	Среднее профессиональное	6-й	46	есть
	Мойщица посуды	1	да	Среднее профессиональное	-	20	есть

11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов

- самообслуживание
- шведский стол
- меню по выбору

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 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

**Перечень
недостающего оборудования.**

1. Плита электрическая
2. Шкафы для хранения хлеба
3. Посудомоечная машина
4. Шкаф для хранения посуды
5. Микроволновая печь