

Структура технологического паспорта пищеблока образовательной организации

Утверждаю:

Директор школы: Кукшинова З.В.

Приказ №23 от 30.06.2023г.



ПАСПОРТ

пищеблока Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
«Громыкская основная общеобразовательная школа»
наименование образовательной организации

Адрес месторасположения 243438 Брянская область, Почепский район, поселок Громьки, переулок Клубный, дом 1

Телефон 8(483)4552296 эл почта: gromshol@yandex.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 Кукшинова Зинаида Владимировна
Ответственный за питание обучающихся Пайко Ирина Владимировна

Численность педагогического коллектива 9 чел.

Количество классов по уровням образования:

начальное общее образование – 4

основное общее образование - 4

Количество посадочных мест - 50

Площадь обеденного зала – 60 м²

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	1	5	2
2	2 класс	1	3	0
3	3 класс	1	1	1
4	4 класс	1	4	1
5	5 класс	1	2	1
6	6 класс	0	0	0
7	7 класс	1	2	0
8	8 класс	1	3	0
9	9 класс	1	4	3

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	13	13	100%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	2	2	15%
2	Учащиеся 5-8 классов	7	7	100%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	1	1	14%
	в т.ч. за родительскую плату	7	7	100%
3	Учащиеся 9-11 классов	4	4	100%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	3	3	60%
	в т.ч. за родительскую плату	4	4	100%
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	24	24	100%
	в том числе льготных категорий	8	8	33%

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			
	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			
	Общая количество учащихся всех возрастных групп			
	в том числе льготных категорий			

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

Модель предоставления питания	столовая на сырье
Оператор питания, наименование	
Адрес местонахождения	
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	
Контактные данные: тел. / эл. почта	
Дата заключения контракта	
Длительность контракта	

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	Грузовая газель
Принадлежность транспорта	транспорт ИП, предоставляющего пищевую продукцию
Условия использования транспорта	Доставка продуктов по предварительной заявке

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	электрический водонагреватель
Отопление	собственная котельная
Водоотведение	локальные сооружения
Вентиляция помещений	естественная

6. Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока – 50 посадочных мест

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	24 м ²			
2	Производственные помещения				
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)				
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)				
2.3	Мясо-рыбный цех	6 м ²			
2.4	Доготовочный цех				
2.5	Горячий цех	6 м ²			
2.6	Холодный цех	6 м ²			
2.7	Мучной цех				
2.8	Раздаточная	6 м ²			
2.9	Помещение для резки хлеба	4 м ²			
2.10	Помещение для обработки яиц				
2.11	Моечная кухонной посуды	6 м ²			
2.12	Моечная столовой посуды	6 м ²			
2.13	Моечная и кладовая тары	4 м ²			
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 его выпуска	даты начала его эксплуатации	процента изношенности оборудования
1	Горячий цех	Плита электрическая	1	2022	2022	
2	Холодный цех	Холодильник бытовой двухкамерный	3	2015 2016 2017	2015 2016 2017	20% 15% 15%
3	Мясо-рыбный цех	Электрическая мясорубка	1	2022	2022	10%
4	Моечная	Электрический водонагреватель	1	2022	2022	

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	ПЭП-0,48-ДШ-01		2022	неограничен	1 раз в квартал
		Электрический водонагреватель	ОАЗИС SL-50V		2022	неограничен	1 раз в квартал
2	Механическое	Электрическая мясорубка	Moulinex	1,7 кг	2022	2 года с даты начала использования	1 раз в квартал
3	Холодильное	Холодильник бытовой двухкамерный	Смоленск-1603-80		2015	неограничен	1 раз в квартал
		Холодильник бытовой двухкамерный	POZIS-МИР-149-3		2016	неограничен	1 раз в квартал
		Холодильник бытовой двухкамерный	Атлант ХМ-6023-031		2017	неограничен	1 раз в квартал
4	Весоизмерительное	Весы бытовые	БАЗАР МТ 30 ВДА (5/10; 230x330)		2022	неограничен	1 раз в квартал

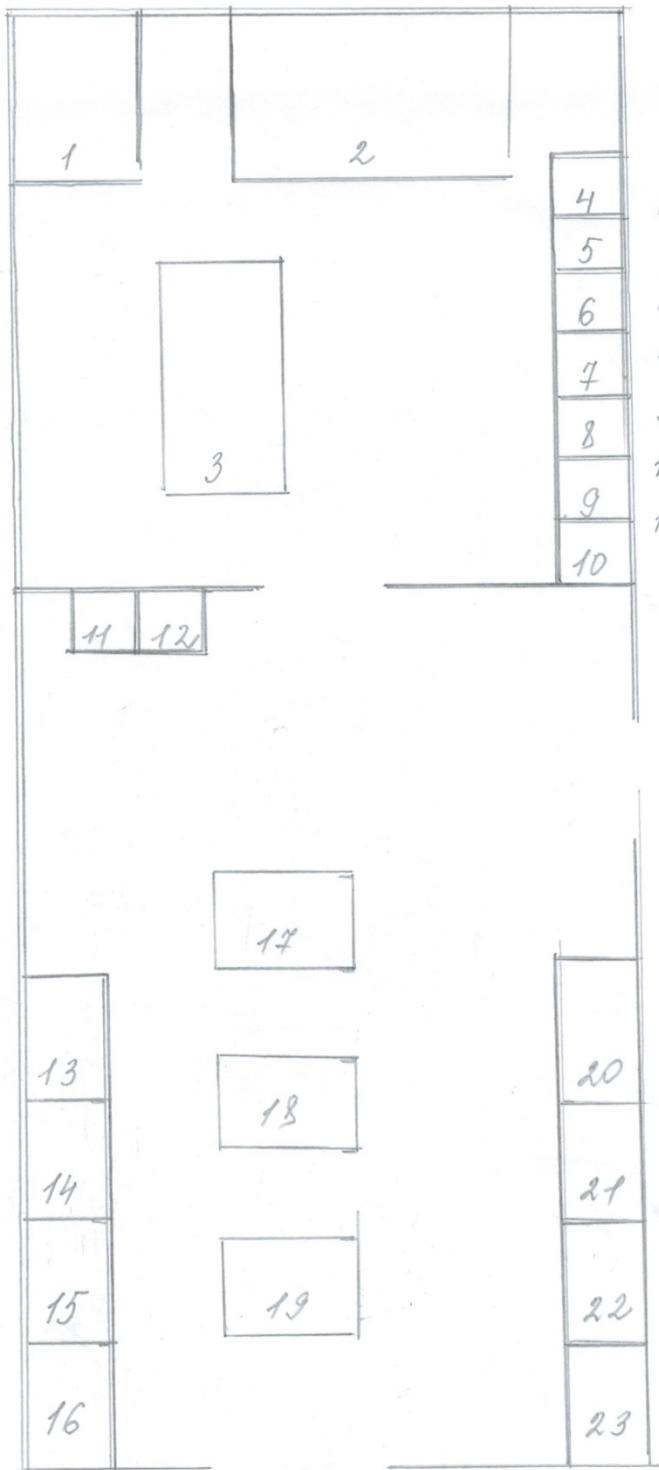
8.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:

№ 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	Договора нет	Договора нет	По мере необходимости	Имеется	Повар	Имеется
2	Механическое	Договора нет	Договора нет	По мере необходимости	Имеется	Повар	Имеется
3	Холодильное	Договора нет	Договора нет	По мере необходимости	Имеется	Повар	Имеется
4	Весозмерительное	Договора нет	Договора нет	По мере необходимости	Имеется	Повар	Имеется

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	количество посадочных мест в столовой
1	Тепловое	2	2022	0	50
2	Механическое	1	2022	0	
3	Холодильное	3	2015-2017	0	
4	Весозмерительное	1	2022		

План - схема столовой



- 1 - Ичетовое помещение
- 2 - кладовое помещение
- 3 - электрощит
- 4-8 - раковина
- 9-10 мойка
- 11-12 раковина
- 13-23 - стол

9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М ²	
		Количество единиц оборудования для бытовых целей	
1	Помещение уборочного инвентаря	4м ²	

10. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика персонала столовой					
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Зав. производством						
2	Технолог						
3	Повара	2	2	повар	3; 4	17; 45	да
4	Рабочие кухни (помощники повара)						

11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов
- самообслуживание
- шведский стол
- меню по выбору

12. Перечень нормативных и технологических документов (все в наличии):

- 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 ХАССР
- Требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы
- Наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания