Структура технологического паспорта пищеблока образовательной организации

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

УТВЕРЖДАЮ
Директор МОУ «СОШ с. Заветное»
_____Ю.А. Мармышева
приказ № 215 от « 01 » сентября 2023 г.

ПАСПОРТ

пищеблока МОУ «СОШ с. Заветное»

413168, Саратовская область, Энгельсский район, с. Заветы Ильича, ул. Центральная, д.16
телефон: (8453) 79-00-12
эл почта: :engzavet@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:
Мармышева Юлия Анатольевна
Ответственный за питание обучающихся:
Воронцова Наталья Ждановна, воспитатель.
Численность педагогического коллектива: 25 человек

Количество классов по уровням образования: 11

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	2	23	10
2	2 класс	2	21	10
3	3 класс	2	17	9
4	4 класс	2	31	12
5	5 класс	1	20	13
6	6 класс	1	18	10
7	7 класс	2	29	14

8	8 класс	2	17	9
9	9 класс	1	20	5
10	10 класс	1	6	3
11	11 класс	1	4	4
Итого		17	206	99

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	92	92	100%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий		25	27%
2.	Учащиеся 5-8 классов	84	67	79%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий		46	54%
	в т.ч. за родительскую плату		21	25%
3.	Учащиеся 9-11 классов	30	22	73%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий		12	40%
	в т.ч. за родительскую плату		10	33%
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	206	150	72%
	в том числе льготных категорий		83	40%

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	92		
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	25	54	58%
2	Учащиеся 5-8 классов	0	0	0

	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
3	Учащиеся 9-11 классов	0	0	0
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	92		
	в том числе льготных категорий	25	54	58%

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

Модель предоставления питания	Столовая доготовочная
Оператор питания, наименование	ООО «Успех»
Адрес местонахождения	г. Энгельс, Коммунистическая 40
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Фролова Наталья Владимировна
Контактные данные: тел. / эл. почта	89034757484/ otchet-64@mail.ru
Дата заключения контракта	02.10.2023
Длительность контракта	25.10.2023

4. **Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции**

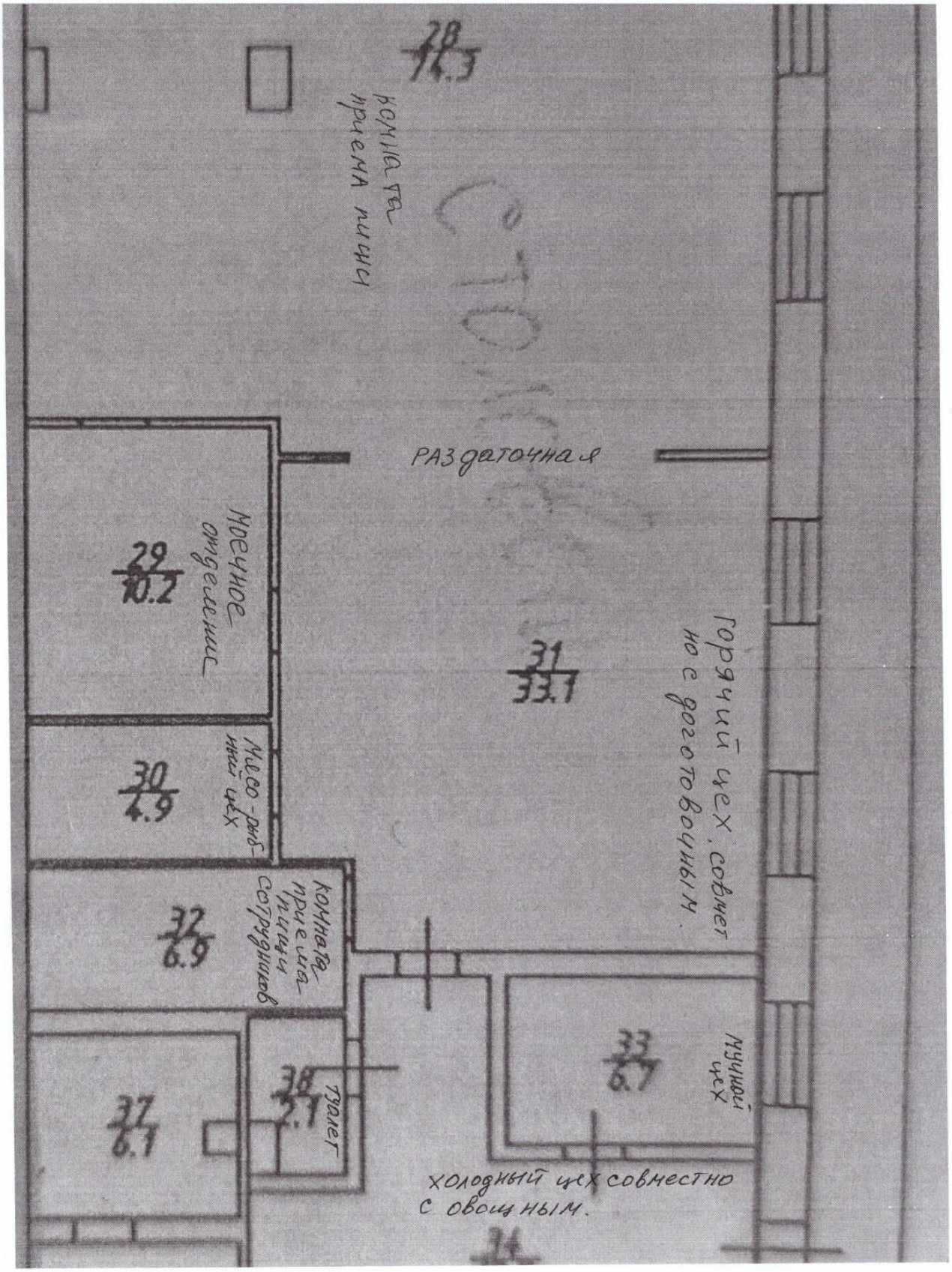
Вид транспорта	Представляется оператором питания «ООО Успех»
Принадлежность транспорта	Транспорт оператора питания
Условия использования транспорта	Для перевозки пищевой продукции

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	Централизованное -да
Горячее водоснабжение	Установлен бойлер
Отопление	Централизованное -да
Водоотведение	Централизованное -да
Вентиляция помещений	Искусственная -да

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

План-схема расположения помещений



7. Материально-техническое оснащение пищеблока:

Перечень помещений и их площадь м^2

(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 доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Производственные помещения	2.1	-	-	-
2	Овощной цех (первичной обработки овощей)	Совместно с холодным цехом 18.9	-	-	-
3	Мясо-рыбный цех	4.9	-	-	-
4	Доготовочный цех	Совместно с горячим цехом	-	-	-
5	Горячий цех	33.1	-	-	-
6	Мучной цех	6.7	-	-	-
7	Раздаточная	2.5	-	-	-
8	Моечная столовой посуды	10.2		-	-
9	Комната для приема пищи (персонал)	6.9	-	-	-

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
1	Горячий цех	Электрическая плита трехрехкамфорная	1	2012	2012	50
2	Моечное отделение столовой посуды	Водонагреватель	1	2018	2018	20
3	Горячий цех	Котел пищеварочный КПЭМ-160/9Т	1	2012	2012	50
4	Мучной цех	Машина вибрационная для просеивания муки»каскад»	1	2012	2012	50

7	Горячий цех	Пароварочный конвективный аппаратэлектрическийПКА-6-1/1ПМ с подставкой ПК-6М	1	2012	2012	50
8	Горячий цех	Плита электрическая 4-комфорочная с жарочным шкафом эП-4ЖШ	1	2012	2012	50
9	Моечное отделение столовой посуды	Стеллаж для размещения и сушки тарелок СР-960/600/870	2	2012	2012	50
10	Мучной цех	Холодильный шкаф Карбона Ф-1400	1	2012	2012	50
11	Мучной цех	Шкаф холодильный комбинированный 2-хсекционный	1	2012	2012	50
12	Горячий цех	Стол для использования на преприятиях общественного питания	1	2012	2012	50
13	Холодный цех	Стол для использования на предприятиях общественного питания СПР-900/600/870	2	2005	2005	80
14	Холодный цех	Линия по очистке воды «Лиссон»	1	2012	2012	50
15	Холодный цех	Мойка раковина для овощей	4	-	-	70
16	Холодный цех	Стеллаж для хранения овощей	1	-	-	70
17	Мясорыбный цех	Раковина 2-х секционная нержавеющая	1	-	-	50
18	Раздаточная	Раздаточная линия нержавеющая	1	-	-	50
19	Моечное отделение столовой посуды	Мойка 2-х секционная нержавеющая	2	-	-	60

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	Назначение	Марка	Дата изготовления	Срок службы	Сроки профилактического осмотра
1	Электрическая плита трехрехкамфорная	Приготовление пищи	-	2012	10 лет	ежедневно
2	Электрический холодильник	Хранение продуктов	Саратов	2011	10	ежедневно
3	Водонагреватель		Поларис	2018	4	ежедневно
4	Котел пищеварочный КПЭМ-160/9Т	Приготовление пищи	КПЭМ-160/9Т	2012	10	ежедневно

5	Машина вибрационная для просеивания муки»каскад	Просеивание муки	Каскад	2012	10	ежедневно
6	Пароварочный конвективный аппаратэлектрическийПКА-6-1/1ПМ с подставкой ПК-6М	Приготовление пищи	ПКА-6-1/1ПМ	2012	10	ежедневно
7	Плита электрическая 4-комфорочная с жарочным шкафом эП-4ЖШ	Приготовление пищи	ЭП-4ЖШ	2012	10	ежедневно
8	Стеллаж для размещения и сушки тарелок СР-960/600/870	Хранение и сушка тарелок	СР-900/600/870	2012	10	ежедневно
9	Холодильный шкаф Карбона Ф-1400	Хранение продуктов	Карбона Ф-1400	2012	10	ежедневно
10	Шкаф холодильный комбинированный 2-хсекционный	Хранение продуктов	ШКХ-400М	2012	10	ежедневно
11	Стол для использования на преприятиях общественного питания	Обработка продуктов	СПР-900/600/870	2012	10	ежедневно
12	Стол для использования на предприятиях общественного питания СПР-900/600/870	Обработка продуктов	СПР-900/600/870	2012	10	ежедневно
13	Линия по очистке воды «Лиссон	Очистка воды	Лиссон	2012	10	ежедневно

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	нет	нет	Самостоятельно по необходимости	-	Зам.директора поАХР Чесноков А.С.	ежедневно
	Электрическая плита трехрехкамфорная						
	Плита электрическая 4-комфорочная с жарочным шкафом эП-4ЖШ						

	Пароварочный конвективный аппаратэлектрическийПКА-6-1/1ПМ с подставкой ПК-6М						
	Водонагреватель						
	Котел пищеварочный КПЭМ-160/9Т						
2	Механическое	нет	нет	Самостоятельно по необходимости	-	Зам.директора поАХР Чесноков А.С	ежедневно
	Машина вибрационная для просеивания муки»каскад						
	Линия по очистке воды «Лиссон						
3	Холодильное	нет	нет	Самостоятельно по необходимости	-	Зам.директора поАХР Чесноков А.	ежедневно
	Электрический холодильник						
	Холодильный шкаф Карбона Ф-1400						
	Шкаф холодильный комбинированный 2-хсекционный						
4	Весоизмерительное	нет	нет	Питающая организация	-	Питающая организация	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
1	Электрическая плита трехрехкамфорная	1	2012	50	-
2	Электрический холодильник	1	2011	50	-
3	Водонагреватель	1	2018	20	-
4	Котел пищеварочный КПЭМ-160/9Т	1	2012	50	-
5	Машина вибрационная для просеивания муки»каскад	1	2012	50	-
6	Пароварочный конвективный аппаратэлектрический ПКА-6-1/1ПМ с подставкой ПК-6М	1	2012	50	-
7	Плита электрическая 4-комфорочная с жарочным шкафом эП-4ЖШ	1	2012	50	-
8	Стеллаж для размещения и сушки тарелок СР-960/600/870	2	2012	50	-
9	Холодильный шкаф Карбона Ф-1400	1	2012	50	-
10	Шкаф холодильный комбинированный 2-хсекционный	1	2012	50	-
11	Стол для использования на преприятиях общественного питания	1	2012	50	-
12	Стол для использования на предприятиях общественного питания СПР-900/600/870	2	2012		-
13	Линия по очистке воды «Лиссон	1	2012	80 50	-

9.1. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений, площадь $М^2$
		Количество единиц оборудования для бытовых целей
1.	Комната приема пищи	6.9
2.	туалет	2.1

10. Штатное расписание работников пищеблока (аутсорсинг)

№ п/п	Наименование должностей						
		количество ставок	укомплектованность	базовое образован	квалифика-ционный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Заведующий производством	1	100,00%	есть	-	13лет	есть
2	Повар	1	75,00%	-	-	13 лет	есть
3	Кух. работник	1	100,00%	есть	3	10 лет	есть

11.Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов
- самообслуживание

12. Перечень нормативных и технологических документов:

- Перспективное 10-дневное меню
- Ежедневное меню
- Меню раскладка
- Технологические карты (ТК)
- Технико-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

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