

**Структура технологического паспорта пищеблока
общеобразовательной организации**

ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА

МАОУ «Первомайская средняя школа»

Адрес месторасположения школы: с.Кичменгский Городок ул.Заречная
д.38

Адрес месторасположения столовой: с.Кичменгский Городок ул.Заречная
д.38

Телефон 8817402-16-65 эл почта: secretar-15004@obr.edu35.ru

1. Общие сведения об образовательной организации

1.1. Руководитель образовательной организации: Ордина Т.В.

1.2. Ответственный за питание обучающихся: Коноплева Л.В.

1.3. Численность педагогического коллектива: 63

1.4. Количество классов по уровням образования

Классы	Количество классов	Численность обучающихся всего, чел.	В том числе льготной категории, чел.
1 класс	2	49	
2 класс	2	51	
3 класс	2	46	
4 класс	3	47	
5 класс	3	60	36
6 класс	2	53	46
7 класс	3	49	31
8 класс	3	52	44
9 класс	3	58	41
10 класс	1	25	17
11 класс	1	11	5

2. Охват горячим питанием по возрастным группам обучающихся

2.1 Охват одноразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся

Контингент по группам обучающихся	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием	
		Кол-во, чел.	% от числа обучающихся
Учащиеся 1-4 классов, в т. ч.	193	198	100
учащиеся с ОВЗ			
Учащиеся 5-11 классов, т. ч.	307	307	100
учащиеся льготных категорий	220	220	100
учащиеся с ОВЗ	9	9	100
Общее количество учащихся всех возрастных групп, в т. ч.	500	500	100
учащиеся льготных категорий	220	220	100
учащиеся с ОВЗ	9	9	100

2.2 Охват двухразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся

Контингент по группам обучающихся	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием	
		Кол-во, чел.	% от числа обучающихся
Учащиеся 1-4 классов, в т. ч.			
учащиеся с ОВЗ	12	12	100
Учащиеся 5-11 классов, в т. ч.			
учащиеся льготных категорий			
учащиеся с ОВЗ			
Общее количество учащихся всех возрастных групп, в т. ч.	12	12	100
учащиеся льготных категорий			
учащиеся с ОВЗ	12	12	100

3. Модель предоставления услуги питания (столовая на сырье,)

Модель предоставления питания	аутсорсинг
Оператор питания, наименование	ООО «Радуга»
Адрес местонахождения	Ул.Рабочая д.26
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Квашнина Нина Васильевна
Контактные данные: тел. / эл. почта	kgmeat.raduga@mail.ru
Дата заключения контракта	26.12.2022 № 49,50
Длительность контракта	31.05.2023

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

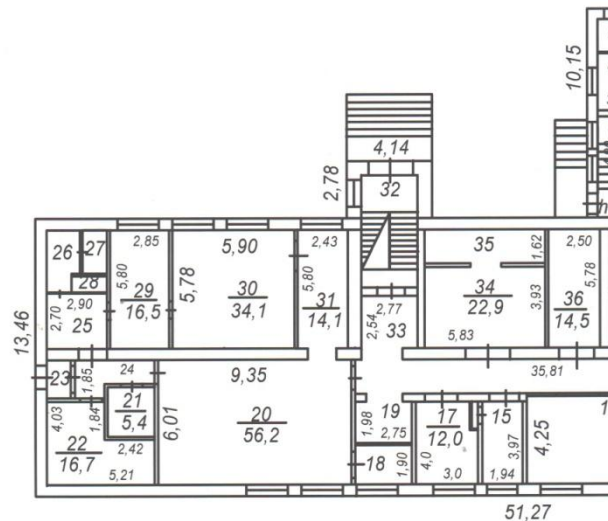
Вид транспорта	
Принадлежность транспорта	-транспорт организации поставщика пищевой продукции.

Условия использования транспорта	-
----------------------------------	---

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	централизованное
Отопление	централизованное
Водоотведение	локальные сооружения
Вентиляция помещений	естественная, искусственная,

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 школьные базовые	Столовые, работающие на сырье	Столовые доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Склад	21			
2	Производственные помещения				
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	16,5			
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	16,5			
2.3	Мясорыбный цех	16,5			
2.4	Доготовочный цех				
2.5	Горячий цех	30			
2.6	Холодный цех	16,7			
2.7	Мучной цех	34,1			
2.8	Раздаточная зона	34,1			
2.9	Помещение для нарезки хлеба	34,1			
2.10	Помещение для обработки яиц	29			
2.11	Моечная для мытья кухонной посуды	31			
2.12	Моечная для мытья столовой посуды	31			
2.13	Моечная тары				

2.14	Производственное помещение буфета - раздаточной с посудомоечной				
3	Комната для приема пищи	56,2			

8. Характеристика технологического оборудования пищеблока

8.1 Перечень технологического оборудования пищеблока

№ п/п	Наименование технологического оборудования и назначение	Характеристика оборудования					
		количество единиц оборудования	марка и производительность	дата выпуска	даты начала эксплуатации	срок службы	% изношенности и сроки профилактического осмотра
1	Тепловое						
	, электрическая плита,	1	ЭП-4ЖШ	Май 2022	Ноябрь 2022		
	духовой (жарочный) шкаф,	1					
	пароконвектомат	1	ПКА 10-1/1ВМ2	Май 2022	Ноябрь 2022	12	
	, электро – котёл,	2	Thermo 100V		Ноябрь 2022		
	мармиты для горячих блюд	1	ЭКМ-70км	Март 2022	Ноябрь 2022	10 лет	
2	Механическое						
	Картофелеочистительная машина,	1	МОК-150М 150 кг/ч	04.02.2022	Ноябрь 2022		
	овощерезательная машина	1	МПР-350М 350 кг/ч	13.01.2022	Ноябрь 2022	8 лет	
	тестомесильная машина	1					
	Электро-мясорубка	1	МИМ-600М 200 кг/ч	21.02.2022	Ноябрь 2022		
3	Холодильное						

	Среднетемпературные холодильные шкафы,	2	ШХК-400М	05.04.2022	Ноябрь 2022		
	низкотемпературные холодильные шкафы,	1	МЛП 600	22.08.2022	Ноябрь 2022		
		1	СМ114-S	31.05.2022	Ноябрь 2022		
		1		10.07.2022	Ноябрь 2022		
4	Весоизмерительное						
	Контрольные весы	1					

8.2. Перечень недостающего технологического оборудования на пищеблоке

№ п/п	Наименование цехов помещений	Наименование оборудования	Количество единиц оборудования

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	специалист, ответственный за состояние оборудования	график санитарной обработки и оборудования
1	Тепловое						
	Пекарский шкаф, электрическая плита, электрическая сковорода, духовой (жарочный) шкаф, пароконвектомат, электро – котёл, мармиты для горячих						

	блюд.						
2	Механическое						
	Картофелеочистительная машина, овощерезательная машина, универсальный механический привод, электро – мясорубка, фаршемешалка, котлетоформовочный автомат, тестомесильная машина, хлеборезательная машина, электропривод для готовой продукции, посудомоечная машина.						
3	Холодильное						
	Среднетемпературные холодильные шкафы, низкотемпературные холодильные шкафы, холодильный прилавок (витрина, секция)						
4	Весоизмерительное						
	Контрольные весы						

9. Характеристика помещения и оборудования обеденного зала, план-схема обеденного зала

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования обеденного зала – 56,2 М ²			
		количество единиц оборудования	дата его приобретения	процент изношенности оборудования	количество посадочных мест в обеденном зале

1	стол	18	Октябрь 2022	0	108
2	скамейка	36	Октябрь 2022	0	108

10. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений – площадь, М ²

11. 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	1		Среднее специальное	5	23	+
2	Технолог	–					
3	Повар	1		Среднее специальное	5	40	+
4	повар	1		Среднее специальное	3	10	+
5	Рабочие кухни (помощники повара)	1		Среднее специальное		10	+
	Рабочие кухни (помощники повара)	1		Среднее специальное		10	+

12. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов

13. Перечень нормативных и технологических документов:

- примерное двухнедельное меню
- ежедневное меню,
- технологические карты (ТК),
- 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,
- 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 школ,
- наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания,
- информация о результатах производственного контроля.