

Структура технологического паспорта пищеблока образовательной организации

ПАСПОРТ

пищеблока Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Поломская ООШ» Кезкого района Удмуртской Республики

Адрес месторасположения:
Удмуртская Республика, Кезский район, с. Полом, ул. Центральная, д.47

Телефон: 8(34158) 6-05-38

эл почта: polom_shool_n2@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 **Орехова Татьяна Петровна**
Ответственный за питание обучающихся **Тутаева Светлана Ильинична**
Численность педагогического коллектива 10 чел.

Количество классов по уровням образования:

 начальное образование 1-4 классов – 8 чел

 основное среднее образование 6-9 класс - 17 чел

Количество посадочных мест 60 мест

Площадь обеденного зала 197 кв.м

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

7	7 класс	1	6	2
8	8 класс	1	5	3
9	9 класс	1	3	1

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	8	8	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	8	8	100
2	Учащиеся 5-8 классов	14	14	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	5	5	100
	в т.ч. за родительскую плату	9	9	100
3	Учащиеся 9-11 классов	3	3	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	1	1	100
	в т.ч. за родительскую плату	2	2	100
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	25	25	100
	в том числе льготных категорий	14	14	100

2.2 Охват двуразовым 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	8	4	50
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
2	Учащиеся 5-8 классов	14	7	50

	в т.ч. учащиеся льготных категорий	2	2	100
	в т.ч. за родительскую плату	5	5	100
3	Учащиеся 9-11 классов	3	2	66
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	1	1	100
	в т.ч. за родительскую плату	1	1	100
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	25	13	25
	в том числе льготных категорий	3	3	100

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

Модель предоставления питания	Столовая на сырье
Оператор питания, наименование	Кезское РАЙПО (продукты питания), Кезское ПО №1 (хлебобулочные изделия)
Адрес местонахождения	427580, Удмуртская Республика, п. Кез, ул. Кирова 10. 427580, Удмуртская Республика, п. Кез, пер Железнодорожный, 28
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Корепанова Лариса Владимировна Белова Вероника Валерьевна
Контактные данные: тел. / эл. почта	8(34158) 2-10-46 kezraipo@udmnet.ru 8(34158) 2-26-33
Дата заключения контракта	ежемесячно
Длительность контракта	ежемесячно

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

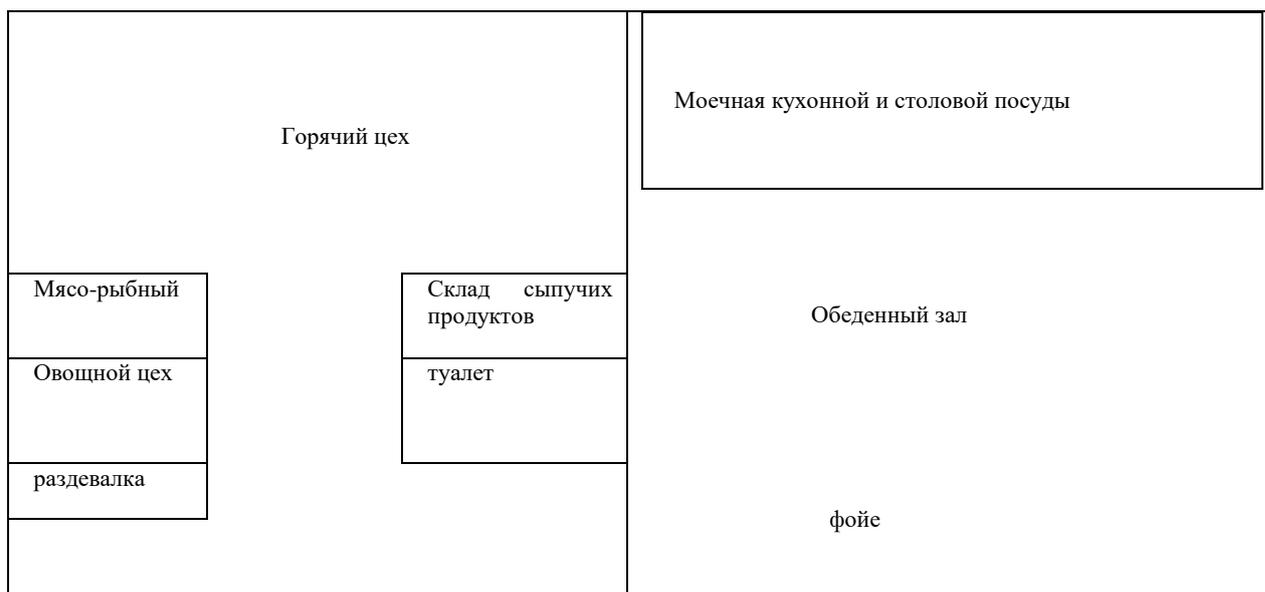
Вид транспорта	Автотранспорт
Принадлежность транспорта	-транспорт организации поставщика пищевой продукции

Условия использования транспорта	для перевозки пищевой продукции
----------------------------------	---------------------------------

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	водонагреватель
Отопление	централизованное
Водоотведение	централизованное
вентиляция помещений	естественная

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, работающие на сырье
1	Складские помещения	5,4

2	Производственные помещения	1,9
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	4,3
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	-
2.3	Мясо-рыбный цех	7,5
2.4	Доготовочный цех	-
2.5	Горячий цех	32,9
2.6	Холодный цех	22,1
2.8	Раздаточная	
2.9	Помещение для резки хлеба	
2.10	Помещение для обработки яиц	
2.11	Моечная кухонной посуды ,столовой посуды	16,1
2.12	Моечная и кладовая тары	-
2.13	Производственное помещение буфета-раздаточной	-
2.14	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 и оборудования
1	Складские помещения	стеллажи	1	-	-	-
2	Овощной цех	производственный стол,	1	1986	1986	50%
		холодильник «Позис»	1	2002	2002	100%
		раковины для мытья рук,	1	2012	2012	50%
		раковина для мытья овощей	1	2012	2012	50%
3	Холодный цех	производственный стол	1	1986	1986	50%
		холодильник «Бирюса»	1	2012	2012	80%
		холодильный шкаф «Polair»	1	2012	2012	80%
		морозильный ларь «Polair»	1	2013	2013	80%

4	Мясо –рыбный цех, для обработки яиц	производственный стол	3	1986	1986	50%
		раковины для мытья рук,	1	2012	2012	50%
		моечная ванна двух секционная	1	1986	1986	50%
5	Горячий цех	производственный стол	3	1986	1986	50%
		раковина для мыть рук	2	2012	2012	50%
		контрольные электронные весы	1	2018	2018	0%
		весы механические	1	1986	1986	80%
		электрическая плита с духовым шкафом ЭПШЧ 9-4-18Э	1	2017	2017	50%
		электроплита «Вятка»	1	2002	2002	100%
		бактерицидная установка для обеззараживания воздуха	1	2010	2010	100%
Электромясорубка «Аксион»	1	2010	2010	80%		
6	Раздаточная зона	мармит	1	2012	2012	80%
		холодильная витрина «Агро	1	2012	2012	80%
7	Фойе и обеденный зал	раковины для мытья рук	4	2012	2012	20%
		сушилка для рук	1	2010	2010	80%
		обеденные столы	12	1986	1986	60%
		стулья	60	1986	1986	60%

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	сроки профилактического осмотра
Тепловое							
	водонагреватель 100л	Для обеспечения горячей водой	термекс	10,5квт/ч	2015	10 лет	
	мармит электрический	Для кратковременного хранения и первых, вторых блюд		3,081квт/ч	2012	11лет	
	плита электрическая с жарочным шкафом	Для приготовления 1-ых, 2-ых,3-их блюд	ЭПШЧ 9-4-18Э	16 квт/ч	2017	10лет	
Механическое							
	электромясорубка	для приготовления фарша	«Аксион»	12кг/ч	2010	10лет	
Холодильное							
	Ларь	для замораживания продуктов	«Polair»	1,4/179 А/Вт	2012	10лет	
	Шкаф	для кратковременного хранения продуктов	«Polair»	0,35 квт	2012	10лет	
	Витрина	для кратковременного хранения продуктов	АГРО	0,16 квт	2012	10лет	
Весозмерительное							
	Весы электронные	для измерения количества и массы			2010	5лет	

8.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:

№	Наименование	Характеристика мероприятий
---	--------------	----------------------------

п/п	технологического оборудования	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
Тепловое							
1	водонагреватель 100л			нет		повар	
2	мармит электрический			нет		повар	ежедневно
3	плита электрическая с жарочным шкафом			нет		повар	ежедневно
Механическое							
	электромясорубка			нет		повар	По мере использования
Холодильное							
	Ларь			нет		кладовщик	По графику
	Шкаф			10.05.2016 18.05.2021		кладовщик	По графику
	Витрина			нет		кладовщик	По графику
Весозмерительное							
	Весы электронные					кладовщик	ежедневно

9. Характеристика помещения и оборудования столовой, план-схема столовой

Наименование оборудования, характеристика помещений	Характеристика оборудования столовой -, площадь М ²			
	количество единиц оборудования	дата его приобретения	процент изношенности оборудования	количество посадочных мест в столовой
Фойе, обеденный зал	2	2010,2012,1986	55%	197кв.м- 60мест
Горячий цех	2	2012,2015	80%	32,9 кв.м
Овощной цех	1	2002	100%	4,3 кв.м
Холодный цех	3	2012,2013	80%	22,1 кв.м

Мясо-рыбный цех				7,5 кв.м
-----------------	--	--	--	----------

9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М ²	
		количество	единиц оборудования для бытовых целей
1	Подсобное помещение, раздевалка	Шкаф, тумбочка, вешалка под верхнюю одежду.	4,0 кв.м

10. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика персонала столовой					
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Повара	1ст	100%	Средне специальное	5 разряд	13лет	имеется
2	Кладовщик	0,5ст	100%	Средне специальное	-	15лет	имеется
3	Подсобный рабочий	0,25ст	100%	Средне специальное		15лет	имеется

11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов
- меню по выбору

12. Перечень нормативных и технологических документов:

- Примерное двухнедельное меню утвержденное директором школы
- Ежедневное меню вывешивается на информационном стенде
- Меню раскладка оформляется ежедневно
- Технологические карты (ТК) в соответствии с меню в наличии у повара.
- Техничко-технологические карты (ТТК) при включении в рацион питания новой кулинарной продукции с пониженным содержанием соли и сахара у повара;
- Накопительная ведомость заполняется кладовщиком ежедневно;
- График приема пищи ,утвержден директором школы, вывешен при входе в столовую;
- Гигиенический журнал (сотрудники) заполняется ежедневно;
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования заполняется ежедневно;
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях заполняется ежедневно;
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции заполняется ежедневно;

- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции по мере поступления скоропортящихся продуктов;
- Ведомость контроля за рационом питания один раз в месяц, кладовщиком;
- Приказ о составе бракеражной комиссии имеется № 133-од от 14.09.2021г

- График дежурства преподавателей в столовой осуществляется по графику.

- Акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока по организации питания к новому учебному году (число)
- Программа по совершенствованию системы организация питания обучающихся (число № приказа)
- Положение об организации питания обучающихся (число № приказа)
- Положение о бракеражной комиссии (число № приказа)
- Приказ об организации питания (число № приказа)
- Должностные инструкции персонала пищеблока наличии;
- Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП (число № приказа)
- Требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы
- Наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания в обеденном зале