

Структура технологического паспорта пищеблока образовательной организации

ПАСПОРТ

пищеблока _МБОУ ООШ с. Островное_____

наименование образовательной организации

Адрес месторасположения _689465 ЧАО, Билибинский р-н, с. Островное, ул Есенина,9

Телефон _8(42738)-84-35_____ эл почта: _ostrovnoeschool@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

Общие сведения об образовательной организации, указываются следующая информация:

Руководитель образовательной организации_Москаленко Юлия Анатольевна_____

Ответственный за питание обучающихся _Константинова Светлана Викторовна,
заведующая хозяйством_____

Численность педагогического коллектива 13 _____ чел.

Количество классов по уровням образования_НОО 3 класса (1-3 классы), ООО – 5 классов

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

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	0	0	0
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
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	0	0	0
	в том числе льготных категорий	0	0	0

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	16	16	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0

2	Учащиеся 5-8 классов	24	24	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
3	Учащиеся 9-11 классов	5	5	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	45	45	100
	в том числе льготных категорий	0	0	0

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

--	--

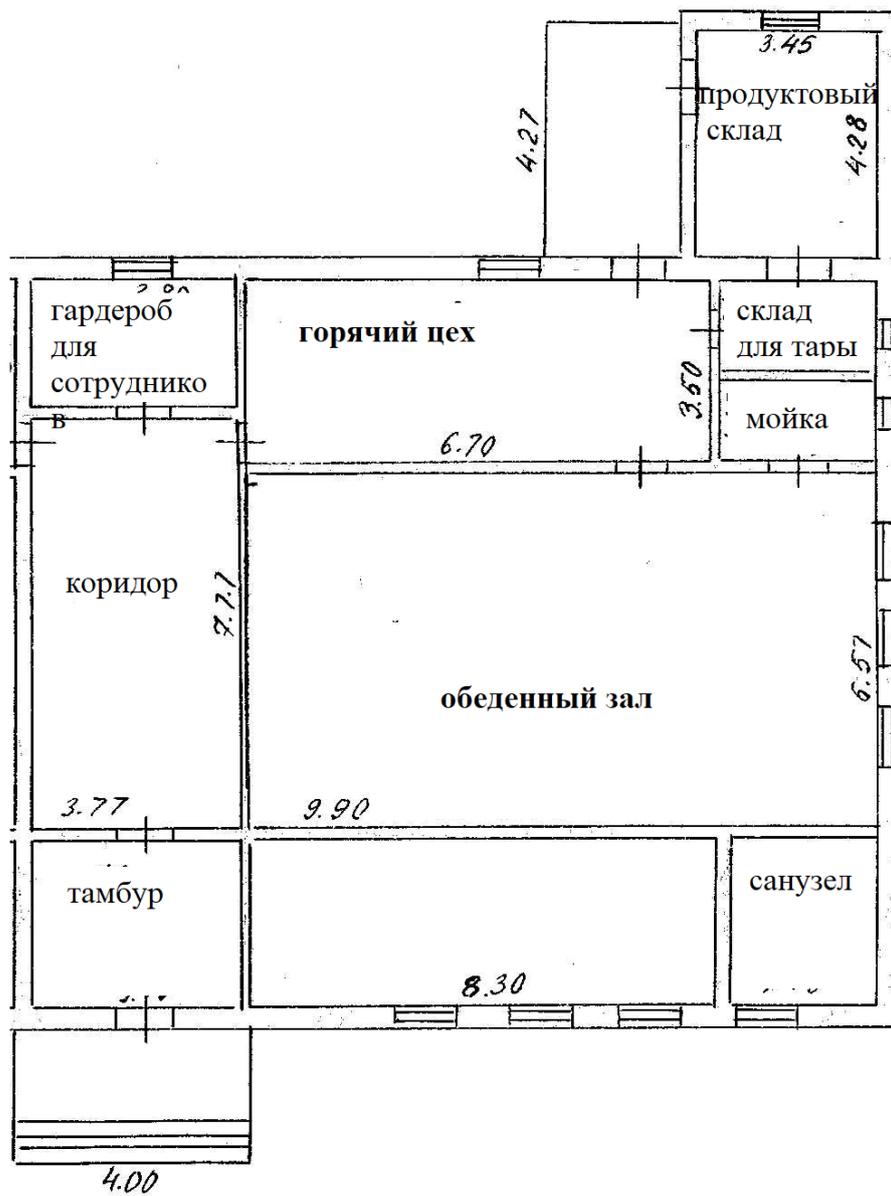
4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	Автомобиль
Принадлежность транспорта	-транспорт организации поставщика пищевой продукции
Условия использования транспорта	Доставка продуктов по предварительной заявке

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное,
Горячее водоснабжение	водонагреватель
Отопление	централизованное
Водоотведение	локальные сооружения
вентиляция помещений	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 м2			
		Столовые школьно-базовые	Столовые, работающие на сырье	Столовые-догоготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения	-	15	-	-
2	Производственные помещения	-	23	-	-
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	-	-	-	-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	-	-	-	-
2.3	Мясо-рыбный цех	-	-	-	-
2.4	Догоготовочный цех	-	-	-	-
2.5	Горячий цех	-	15	-	-
2.6	Холодный цех	-	-	-	-
2.7	Мучной цех	-	-	-	-
2.8	Раздаточная	-	-	-	-
2.9	Помещение для резки	-	-	-	-

	хлеба				
2.1 0	Помещение для обработки яиц	-	-	-	-
2.1 1	Моечная кухонной посуды	-	-	-	-
2.1 2	Моечная столовой посуды	-	6	-	-
2.1 3	Моечная и кладовая тары	-	2	-	--
2.1 4	Производственное помещение буфета-раздаточной	-	-	-	
2.1 5	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	Производственное	Машина для переработки	1	03.09.2019г	01.09.2021	0

	помещение	овощей (МПО-1РЭ)		.		
2	Производственное помещение	Морозильная камера типа «ЛАРЬ»	1	2014г.	01.04.2015	30
3	Производственное помещение	Морозильная камера термоларь	1	2006г.	01.03.2008	40
4	Производственное помещение	Морозильная камера Derby	1	2008г.	01.03.2009	30
5	Производственное помещение	Холодильник «Бирюса»	1	2008г.	01.03.2009	40
6	Производственное помещение	Холодильник «Атлант»	1	2010г.	01.04.2012	30
7	Производственное помещение	Холодильник «Indesit»	1	2003г.	01.02.2005	30
8	Производственное помещение	Плита кухонная электрическая 4-х конф.	1	2002г.	01.08.2003	50
9	Производственное помещение	Мясорубка МИМ-300	1	2006г.	01.09.2008	30
10	Производственное помещение	Весы «Caso L-15»	1	2010г.	01.09.2011	30
11	Производственное помещение	Тестомес «PIZZA»	1	2012	01.09.2013	20

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
1	Тепловое						
	Плита кухонная электрическая 4-х конф.	Приготовление пищи	ЭП-4ЖШ	2002г.	Не менее 7 лет	1 раз в месяц	Плита кухонная электрическая 4-х конф.
2	Механическое						
	Машина для переработки овощей	Протирка и нарезка пищевых продуктов	МПО-1РЭ	Зависит от вида и размера нарезки	2019г.	Не менее 8 лет	1 раз в месяц
	Мясорубка	Измельчение мясной продукции	МИМ-300	300 кг/час	2006г.	Не менее 8 лет	1 раз в месяц
	Тестомес	Замешивание теста	«PIZZA»	60 л.	2012	Не менее 7 лет	1 раз в месяц
3	Холодильное						
	Морозильная камера типа «ЛАРЬ»	Хранение замороженных продуктов	«Bravo»	300 м3	2014г.	Не менее 10 лет	1 раз в 2 года
	Морозильная камера термоларь	Хранение замороженных продуктов	«Inter»	450 м3	2006г.	Не менее 10 лет	1 раз в 2 года
	Морозильная камера	Хранение замороженных продуктов	«Derby»	200 м3	2008г.	Не менее 10 лет	1 раз в 2 года

	Холодильник с морозильной камерой	Хранение суточных проб	«Бирюса»	130/17 м3	2008г.	Не менее 10 лет	1 раз в 2 года
	Холодильник с морозильной камерой	Хранение овощей и фруктов	«Атлант»	140/60 м3	2010г.	Не менее 10 лет	1 раз в 2 года
	Холодильник с морозильной камерой	Хранение молочной и колбасной продукции	«Indesit»	150/90 м3	2003г.	Не менее 10 лет	1 раз в 2 года
4	Весомизмерительное						
	Весы	Взвешивание продуктов питания	Caso L-15	До 15 кг	2010г.	Не менее 3 лет	1 раз в месяц

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						
	Плита кухонная электрическая	нет	нет	2012	2023г	Заведующий хозяйств	Ежедневно после окончания

	4-х конф.					ом	использования
2	Механическое						
	Машина для переработки овощей	нет	нет	нет	2023г	Заведующий хозяйством	Ежедневно после окончания использования
	Мясорубка	нет	нет	нет	2023г	Заведующий хозяйством	Ежедневно после окончания использования
	Тестомес «PIZZA»	нет	нет	нет	2023г	Заведующий хозяйством	Ежедневно после окончания использования
3	Холодильное						
	Морозильная камера типа «ЛАРЬ»	нет	нет	нет	2023г	Заведующий хозяйством	Ежедневно
	Морозильная камера термоларь	нет	нет	нет	2023г	Заведующий хозяйством	Ежедневно
	Морозильная камера	нет	нет	нет	2023г	Заведующий хозяйством	Ежедневно
	Холодильник с морозильной камерой	нет	нет	нет	2023г	Заведующий хозяйством	Ежедневно
	Холодильник с морозильной камерой	нет	нет	нет	2023г	Заведующий хозяйством	Ежедневно
	Холодильник с	нет	нет	нет	2023г	Заведующий	Ежедневно

	морозильной камерой					хозяйств ом	
4	Весоизмерительное						
	Весы «Caso L-15»	нет	нет	нет	2023г	Заведующий хозяйств ом	Ежедневно после окончания использования

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

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой -, площадь М2			
		количество единиц оборудования	дата его приобретения	процент изношенности оборудования	количество посадочных мест в столовой
1.	Горячий цех 15м2				
1.1	Плита кухонная электрическая 4-х конф.	2	2003	50	
1.2	Весы «Caso L-15»	1	2010	30	
1.3	Холодильник с морозильной камерой «Бирюса»	1	2009	40	
1.4	Машина для переработки овощей (МПО-1РЭ)	1	2021	0	
1.5	Мясорубка МИМ-300	1	2008	30	

1.6	Тестомес «PIZZA»	1	2013	20	
2.	Складское помещение - 15 м2				
2.1	Морозильная камера «Bravo»	1	2015	30	
2.2	Морозильная камера «Inter»	1	2008	40	
2.3	Морозильная камера «Derby»	1	2009	30	
2.4	Холодильник с морозильной камерой «Атлант»	1	2012	30	
2.5	Холодильник с морозильной камерой«Inde sit»	1	2003	30	
3.	Обеденный зал - 65 м2				40 мест
3.1	Столы обеденные	7	2010	40	
3.2	Стулья	42	2019	5	
3.3	Раковины для мытья рук	2	2019	0	
3.4	Электрополот енца	2	2010	30	

9.1 Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Площадь М2	Оборудование
1	Гардеробная персонала	10	Стол – 1 Стулья – 2 Шифоньер – 1
2	Помещение для хранения уборочного	1,5	Уборочный инвентарь
1	Гардеробная персонала	10	Стол – 1 Стулья – 2 Шифоньер – 1

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	0	0	0	0	0	0
2	Технолог	0	0	0	0	0	0
3	Повара	3	3	есть	Нет	5-15 лет	Да
4	Рабочие кухни (помощники повара)	1,5	1,5	Нет	3 года	Да	1,5
5	Заведующий складом	0,5	0,5	есть	Нет	15 лет	Да

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

