

Структура технологического паспорта пищеблока образовательной организации

Муниципальное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа п.Бурный»
Энгельсского муниципального района Саратовской области

Т В Е Р Ж Д А Ю
Директор МОУ «СОШ п.Бурный»
 / Боаранская А.Н.
приказ №296/1/от «02» сентября 2024г.



ПАСПОРТ

пищеблока МОУ «СОШ п.Бурный»

Адрес месторасположения: Саратовская область, Энгельсский район, п.Бурный

телефон: 79-01-08

эл почта: burniy@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

Руководитель образовательной организации:

Директор: Збаранская Анжела Николаевна

Ответственный за питание обучающихся: Рыль Марина

Викторовна

(должность)учитель начальных классов

Численность педагогического коллектива: 18человек

Количество классов по уровням образования: 11

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	1	7	0
2	2 класс	1	11	3
3	3 класс	1	7	2
4	4 класс	1	9	3
5	5 класс	1	6	2
6	6 класс	1	9	5
7	7 класс	1	11	2
8	8 класс	1	11	4

9	9 класс	1	10	3
10	10 класс	1	2	1
11	11 класс	1	3	2
Итого		11	86	27

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	34	34	40%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	8	8	9%
2	Учащиеся 5-8 классов	37	30	35%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	13	13	15%
	в т.ч. за родительскую плату	17	17	20%
3	Учащиеся 9-11 классов	15	12	14%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	6	6	7%
	в т.ч. за родительскую плату	6	6	7%
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	86	76	88%
	в том числе льготных категорий	27	27	31%

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	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
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	0	0	0
	в том числе льготных категорий	0	0	0

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

Модель предоставления питания	Столовая доготовочная, столовая на сырье
Оператор питания, наименование	ООО «Успехъ»
Адрес местонахождения	г.Энгельс, ул.Коммунистическая 40
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Фролова Наталья Владимировна.
Контактные данные: тел. / эл. почта	8 (8452) 32-91-61
Дата заключения контракта	01.09.23
Длительность контракта	по 31.08.24г

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	Газель
Принадлежность транспорта	Собственник Абрюхин Николай
Условия использования транспорта	Аренда

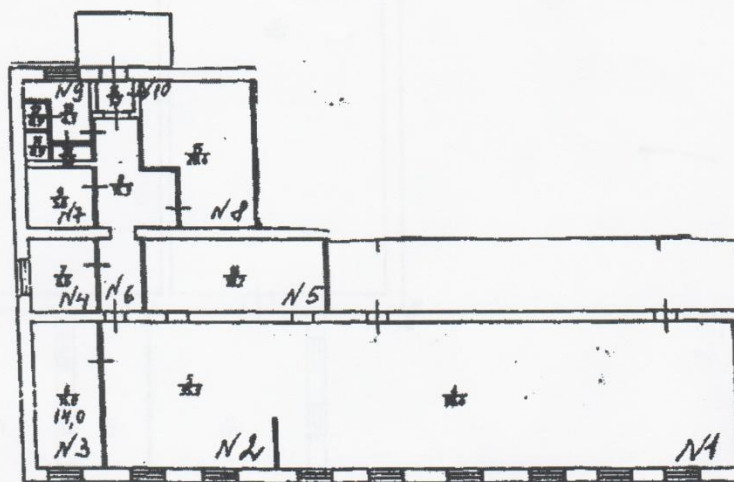
5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	Централизованное
Горячее водоснабжение	Централизованное
Отопление	Централизованное
Водоотведение	Централизованное
Вентиляция помещений	Искусственная

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

Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа п. Бурный»
Энгельсского муниципального района Саратовской области
413143 п. Бурный Энгельсского района Саратовской области
79-01-08 E-mail: burniy@yandex.ru

Столовая



Столовая расположена на 1-ом этаже здания

- 1.обеденный зал -96.4м²
- 2.горячий цех -35.3 м²
- 3.мясо-рыбный цех-14.0 м²
- 4.овощной цех-6.6 м²
- 5 моечная-18.2 м²
- 6 коридор-14.3 м²
- 7.кладовая сухих продуктов-5.6 м²
8. кладовая сухих продуктов-20.4 м²
- 9.туалет-7.5 м²
- 10.тамбур-1.7 м²

Общая площадь 220 м²

Копия
директор



Терсина И.Н.

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	0
2	Производственные помещения	0
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	0
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	6,6
2.3	Мясо-рыбный цех	14,0
2.11	Моечная кухонной посуды	18,2
2.12	Моечная столовой посуды	
2.13	Моечная и кладовая тары	20,4

8.1 Характеристика технологического оборудования пищеблока

п/п	Наименование цехов и помещений	Характеристика оборудования				Процент изношенности оборудования
		наименование оборудования	Кол- во единиц оборудования	Дата его выпуска	Даты начала его эксплуатации	

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	Характеристика оборудования					
		Назначение	Марка	Производительность	Дата изготовления	Срок службы	Сроки профилактического осмотра
1	Холодильник	Хранение сырья	Саратов	24ч в сутки	1995		1 раз в год
2	плита электрическая четырехкомфорочная с жарочным шкафом	Приготовление пищи	ЭП-4ЖШ	4ч в сутки	2012	10 лет	1 раз в год
3	Плита	Приготовление пищи		4ч в сутки	2010	10 лет	1 раз в год
4	пароварочный конвективный аппарат электрический с подставкой		ПКА-6	4ч в сутки	2012		1 раз в год
5	котел пищеварочный с негерметичной крышкой		КИЭМ-160/97	1ч в сутки	2012	10 лет	1 раз в год
6	Эл.мармит	Приготовление пищи		5,5ч в сутки	2012	10 лет	1 раз в год
7	машина мясоперерабатывающая		МИМ-300М	-	2012	10 лет	1 раз в год
8	протирачная машина			-	2010		1 раз в год
9	Посудомоечная машина	Мытья посуды		1,5 ч в сутки	2010		1 раз в год
10	Посудомоечная машина	Мытья посуды		1,5 ч в сутки	2015		1 раз в год
11	шкаф холодильный комбинированный двухсекционный	Хранение сырья	ШКХ-400М	-	2012	10 лет	1 раз в год
12	Шкаф холодильный низкотемпературный	Хранение сырья	Ф-1400	24ч в сутки	2012	10 лет	1 раз в год
13	Холодильник д/с	Хранение сырья		24ч в сутки	2010		1 раз в год
14	Картофелечистка			-	1995	8 лет	1 раз в год
15	машина вибрационная предназначена для просеивания муки	Просеивания муки	«Каскад»	-	2012	10 лет	1 раз в год
16	стол предназначен для общественного питания		СПР-900/600/870	24ч в сутки	2012		1 раз в год
17	стеллаж предназначен для размещения и сушки тарелок	Сушки тарелок	СР-960/400/1675	24ч в сутки	2012		1 раз в год
18	стеллаж	Сушки	СР-	24ч в сутки	2012		

	предназначен для размещения и сушки тарелок	тарелок	960/400/1675				
19	стол СПТР			24ч в сутки	2006		
20	мясорубка электрическая			По необходимости	2017	10 лет	

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	По необходимости	По необходимости	По необходимости	0	Зав.производство м	1 раз в полгода
2	Механическое	По необходимости	По необходимости	По необходимости	0	Зав.производство м	1 раз в год
3	Холодильное	По необходимости	По необходимости	По необходимости	0	Зав.производство м	еженедельно
4	Весомизмерительное	По необходимости	По необходимости	По необходимости		Зав.производство м	2 раза в год

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	Холодильник	1			-
2	Плита электрическая 4-х комфор. с жарочным шкафом ЭП – 4 ЖШ	1			-
3	Плита	1			-
4	Пароварочный конвективный аппарат электрический ПКА-6 с подставкой	1			-
5	Шкаф двухсекционный с облицовкой из углеродной стали	1			-
6	Котел пищеварочный с негерметичной крышкой КИМ-160/97	1			-

7	Эл.мармит	1			-
8	Машина мясо перерабатывающая МИМ-300М	1			-
9	Протирачная машина	1			-
10	Посудомоечная машина	1			-
11	Посудомоечная машина	1			-
12	Шкаф холодильный низкотемпературный Ф-1400	1			-
13	Холодильник д/с	1			-
14	Картофелечистка	1			-
15	Машина вибрационная предназначена для просеивания муки «Каскад»	1			-
16	Стол предназначенный для размещения и сушки тарелок СПР-900/600/870	1			-
17	Стеллаж предназначенный для размещения и сушки тарелок СР-960/400/16/75	1			-
18	Стеллаж предназначенный для размещения и сушки тарелок СР-960/400/16/75	1			-
19	Стол СПТР	1			-
20	Мясорубка электрическая	1			-

9.1. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений, площадь М ²	
		Количество единиц оборудования для бытовых целей	
1.	туалет	1	

10. Штатное расписание работников пищеблока (аутсорсинг)

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика оборудования столовой, площадь М ²					
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	повар	1	1	Средне-специальное	3	18	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)
- 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

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

* Тип, марка и количество оборудования зависят от количества обучающихся в общеобразовательной организации

Приложение 1

Рекомендованный перечень оборудования для оснащения столовых, организующих по разным моделям питание обучающихся в общеобразовательных организациях*

* Тип, марка и количество оборудования зависят от количества обучающихся в общеобразовательной организации