

Структура технологического паспорта пищеблока образовательной организации

ПАСПОРТ

пищеблока **Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
«СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 11»**

Адрес месторасположения **г. Иваново, ул. Фрунзе, д. 15/25**

Телефон (4932) 47 31 66 эл почта: school11@ivedu.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 Хомутова Надежда Борисовна

Ответственный за питание обучающихся Дмитриева Ольга Владимировна

Численность педагогического коллектива 35 чел.

Количество классов по уровням образования 1-4кл. – 3; 5–9 кл. – 12; 10-11кл. - 2 Количество посадочных мест 60

Площадь обеденного зала 50,4 м²

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1.	1 класс	1	34	1
2.	2 класс	1	34	0
3.	3 класс	1	29	0
4.	5 классов	2	67	6
5.	6 классов	2	63	12
6.	7 классов	3	62	8
7.	8 классов	2	55	4

	9 классов	2	55	2
	10 классов	1	26	0
	11 классов	1	21	2

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	97	97	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	97	97	100
2	Учащиеся 5-8 классов	247	126	51
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	31	31	13
	в т.ч. за родительскую плату	95	95	38
3	Учащиеся 9-11 классов	102	62	61
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	4	4	4
	в т.ч. за родительскую плату	58	58	57
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	446	285	64
	в том числе льготных категорий	132	132	30

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	97	23	24
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	1	1	1
	в т.ч. за родительскую плату	97	22	23
2	Учащиеся 5-8 классов	247	0	0

	в т.ч. учащиеся льготных категорий	5	5	2
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
3	Учащиеся 9-11 классов	102	0	0
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0		
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	446	28	6
	в том числе льготных категорий	6	6	1,3

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

Модель предоставления питания	буфето-раздаточная
Оператор питания, наименование	МП «КШП Октябрьского района» города Иваново
Адрес местонахождения	г. Иваново, ул. 1-я Минеевская, д. 25/2
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Лебедева Светлана Серафимовна
Контактные данные: тел. / эл. почта	Тел.: 300732/ mp-ksp@mail.ru
Дата заключения контракта	01.09.2022
Длительность контракта	До 31.05.2023

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	
Принадлежность транспорта	-транспорт оператора питания -транспорт организации поставщика пищевой продукции
Условия использования транспорта	

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	централизованное
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 школьно-базовые	Столовые, работающие сырье	Столовые на доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения				
2	Производственные помещения				
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)				-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)				-
2.3	Мясо-рыбный цех			-	-
2.4	Доготовочный цех	-	-		-
2.5	Горячий цех				-
2.6	Холодный цех				-
2.7	Мучной цех			-	-
2.8	Раздаточная				12,7
2.9	Помещение для резки хлеба			-	-

2.10	Помещение для обработки яиц			-	-
2.11	Моечная кухонной посуды				-
2.12	Моечная столовой посуды				-
2.13	Моечная и кладовая тары				--
2.14	Производственное помещение буфета-раздаточной	-	-	-	
2.15	Посудомоечная буфета-раздаточной	-	-	-	8,0
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
	Раздаточная	Холодильник	1	2006	2006	
		Мармит	1	2011	2011	
		Печь СВЧ	1			
	Моечная столовой посуды	Эл.кипятильник	1	2011	2011	1
		КНЭ				
		Плита электр. Фронтальная посудом. машина	1	2021	2021	1
			1	2021	2021	1

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						

	Мармит 2-х блюд паровой Эл.кипятильник Печь СВЧ.		Белла- Нота DAEWOO 4125		2005 2008 2005	17 лет 14 лет 17 лет	2022г 2022 2022
2	Механическое						
3	Холодильное Холодильник		INDESIT SB 167		2006	16 лет	2022
4	Весоизмери- тельное						

8.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:

№ п/п	Наименование технологичес- кого оборудования	Характеристика мероприятий					
		наличие договора на техосмотр	наличие договора на проведе- ние метроло- гических работ	Проведе- ние ремонта	план приобре- тения нового и замена старого обору- дования	ответст- венный за состояние оборудо- вания	график санитарной обработки оборудован- ия
1	Тепловое						
2	Механическое						
3	Холодильное						
4	Весоизмери- тельное						

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	количество посадочных мест в столовой

9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М ²
		количество единиц оборудования для бытовых целей

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						
2	Технолог						
3	Повара						
4	Рабочие кухни (помощники повара)						
5	Работник буфета	1	1	среднее	4	16	да

11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов
- самообслуживание

12. Перечень нормативных и технологических документов:

- Примерное двухнедельное меню
- Ежедневное меню
- Меню раскладка
- 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
- 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