

Структура технологического паспорта пищеблока образовательной организации

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

УТВЕРЖДАЮ
Директор МОУ «СОШ п.Бурный»
Збаранская А.Н.
Збаранская А.Н./
приказ №397/1 от «01» сентября 2023г.



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) зам.директора по УВР

Численность педагогического коллектива: 18 человек

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 | 11 | 0 |
| 2 | 2 класс | 1 | 7 | 1 |
| 3 | 3 класс | 1 | 8 | 3 |
| 4 | 4 класс | 1 | 7 | 3 |
| 5 | 5 класс | 1 | 10 | 5 |
| 6 | 6 класс | 1 | 11 | 2 |

| | | | | |
|-------|----------|----|----|----|
| 7 | 7 класс | 1 | 10 | 5 |
| 8 | 8 класс | 1 | 10 | 3 |
| 9 | 9 класс | 1 | 8 | 3 |
| 10 | 10 класс | 1 | 3 | 2 |
| 11 | 11 класс | 1 | 5 | 3 |
| Итого | | 11 | 90 | 30 |

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 | 33 | 33 | 37% |
| | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 7 | 7 | 8% |
| 2 | Учащиеся 5-8 классов | 41 | 34 | 38% |
| | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 15 | 15 | 17% |
| | в т.ч. за родительскую плату | 19 | 19 | 21% |
| 3 | Учащиеся 9-11 классов | 16 | 13 | 14% |
| | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 8 | 8 | 9% |
| | в т.ч. за родительскую плату | 5 | 5 | 6% |
| | Общее количество учащихся всех возрастных групп | 90 | 80 | 89% |
| | в том числе льготных категорий | 30 | 30 | 33 % |

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 |

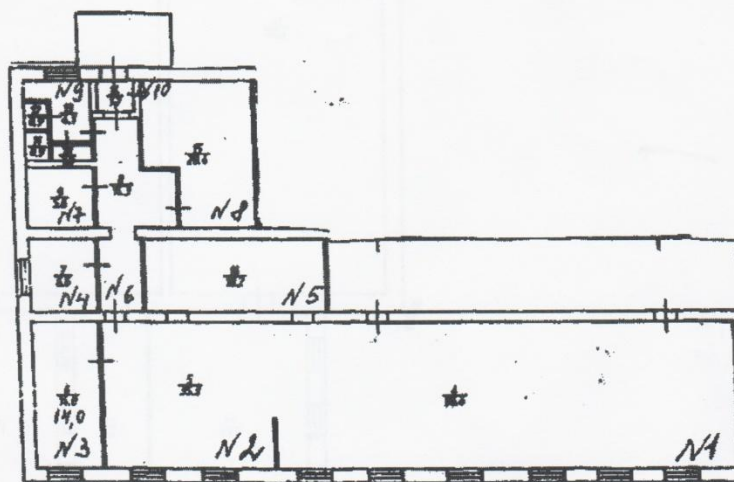
5. Инженерное обеспечение пищеблока

| | |
|-----------------------|------------------|
| 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 | | | | |
|-----|--------------------------------|-----------------------------|-----------------------------|------------------|------------------------------|-----------------------------------|
| | | наименование оборудования | Кол- во единиц оборудования | Дата его выпуска | Даты начала его эксплуатации | Процент изношенности оборудования |
| | | | | | | |

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 | Сушки тарелок | СР-960/400/ | 24ч в сутки | 2012 | | 1 раз в год |

| | | | | | | | |
|----|---|---------------|-----------------|------------------|------|--------|--|
| | размещения и сушки тарелок | | 1675 | | | | |
| 18 | стеллаж предназначен для размещения и сушки тарелок | Сушки тарелок | СР-960/400/1675 | 24ч в сутки | 2012 | | |
| 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 вом | 1 раз в год |
| 3 | Холодильное | По необходимости | По необходимости | По необходимости | 0 | Зав.производство вом | еженедельно |
| 4 | Весоизмерительное | По необходимости | По необходимости | По необходимости | | Зав.производство вом | 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 | Протирочная 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