Структура технологического паспорта пищеблока образовательной организации

**ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА**

**МБОУ «Макаричская средняя общеобразовательная школа»**

**Адрес месторасположения:**

**243432, Брянская область,**

**Почепский район,**

**село Дмитрово, ул.Дмитровская, 13**

**Телефон +7(48345)5-25-31;**

**эл почта: makarichi2013@gmail.com**

**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 работнков пищеблока

11.Форма организации питания обучающихся

12.Перечень нормативных и технологических документов

1. **Общие сведения об образовательной организации:**

Директор МБОУ «Макаричская СОШ»: Шалатонова Светлана Викторовна

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Ответственный за питание обучающихся: Николаенко Алла Алексеевна

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Численность педагогического коллектива: 12 чел.

Количество посадочных мест: 30

Площадь обеденного зала: 31 кв.м

Количество классов по уровням образования:

НОО – 4 класса, ООО - 5 классов, СОО- 2 класса.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п\п | Классы | Количество классов | Численность  обучающихся,  всего чел. | В том числе льготной категории, чел. |
| 1 | 1 класс | 1 | 5 | 4 |
| 2 | 2 класс | 1 | 6 | 2 |
| 3 | 3 класс | 1 | 5 | 2 |
| 4 | 4 класс | 1 | 3 | 2 |
| 5 | 5 класс | 1 | 2 | 2 |
| 6 | 6 класс | 1 | 4 | 3 |
| 7 | 7 класс | 1 | 2 | 1 |
| 8 | 8 класс | 1 | 4 | 3 |
| 9 | 9 класс | 1 | 7 | 4 |
| 10 | 10 класс | 1 | 1 | 0 |
| 11 | 11 класс | 1 | 1 | 1 |
|  | Итого: | 11 | 40 | 24 |

**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 | 19 | 19 | 100% |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 10 | 10 | 53 % |
| 2 | Учащиеся 5-8 классов |  |  |  |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий |  |  |  |
|  | в т.ч. за родительскую плату |  |  |  |
| 3 | Учащиеся 9-11 классов |  |  |  |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий |  |  |  |
|  | в т.ч. за родительскую плату |  |  |  |
|  | Общее количество учащихся всех возрастных групп | 19 | 19 | 100 % |
|  | в том числе льготных категорий | 10 | 10 | 53% |

**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 | 12 | 12 | 100 % |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 9 | 9 | 75 % |
|  | в т.ч. за родительскую плату | 12 | 12 | 100 % |
| 3 | Учащиеся 9-11 классов | 9 | 9 | 100 % |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 5 | 5 | 56 % |
|  | в т.ч. за родительскую плату | 9 | 9 | 100 % |
|  | Общая количество учащихся всех возрастных групп | 21 | 21 | 100 % |
|  | в том числе льготных категорий | 14 | 14 | 66 % |

**3. Модель предоставления услуги питания (**столовая на сырье, столовая доготовочная, буфет-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 |  |

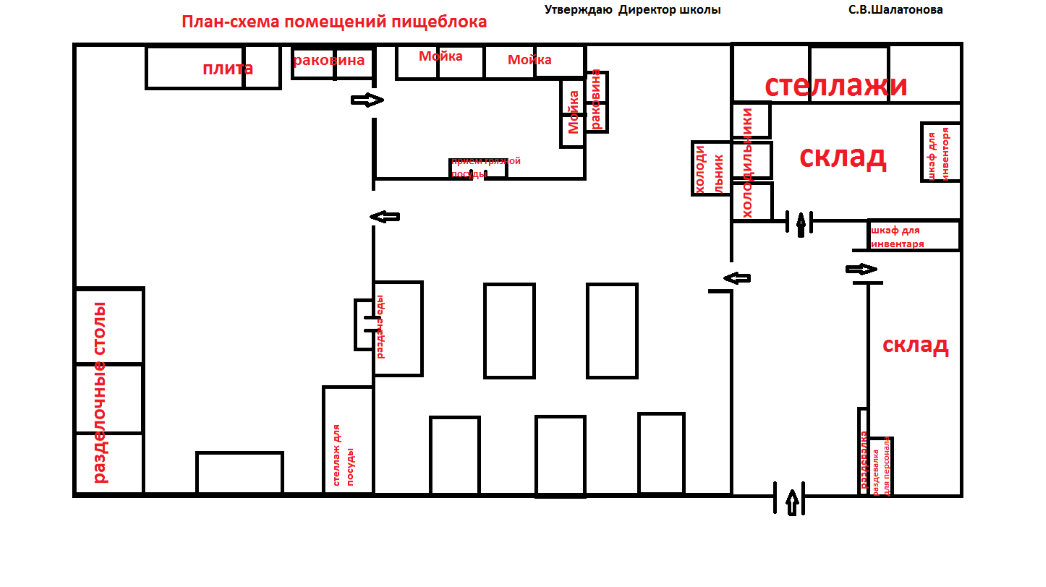
4. **Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции**

|  |  |
| --- | --- |
| Вид транспорта | **Специализированный грузовой автомобиль** |
| Принадлежность транспорта | **Транспорт ИП,предоставляющего пищевую продукцию** |
| Условия использования транспорта | **Для доставки продуктов** |

**5. Инженерное обеспечение пищеблока**

|  |  |
| --- | --- |
| Водоснабжение | **централизованное** |
| Горячее водоснабжение | **водонагреватель** |
| Отопление | **собственная котельная** |
| Водоотведение | **локальное сооружение (выгреб)** |
| 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 помещение м2 | | | |
| Столовые школьно базовые | Столовые, работающие на сырье | Столовые  доготовочные | Раздаточные, буфеты |
| 1 | Складские помещения |  | 12 кв.м |  |  |
| 2 | Производственные помещения |  | 25 кв.м. |  |  |
| 2.1 | Овощной цех (первичной обработки овощей) |  | 1.5 кв. м. |  |  |
| 2.2 | Овощной цех (вторичной обработки овощей) |  | 1.5кв.м |  |  |
| 2.3 | Мясо-рыбный цех |  | 1,5 кв. м |  |  |
| 2.4 | Доготовочный цех |  |  |  |  |
| 2.5 | Горячий цех |  | 7,4 кв.м |  |  |
| 2.6 | Холодный цех |  | 9,5 кв.м. |  |  |
| 2.7 | Мучной цех |  |  |  |  |
| 2.8 | Раздаточная |  | 1,2 кв.м |  |  |
| 2.9 | Помещение для резки хлеба |  |  |  |  |
| 2.10 | Помещение для обработки яиц |  |  |  |  |
| 2.11 | Моечная кухонной посуды |  | 1,2 кв.м |  |  |
| 2.12 | Моечная столовой посуды |  | 1,2 кв.м |  |  |
| 2.13 | Моечная и кладовая тары |  |  |  |  |
| 2.14 | Производственное помещение буфета-раздаточной |  |  |  |  |
| 2.15 | 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 помещение | Холодильник «Бирюса 127» | 1 | 2019 г. | 10.09.2019г | 40% |
| Плита электрическая ЭП-4 ЖШ | 1 | 03.2021 г. | 2022 г. | 5% |
| Электроводонагреватель «Oasis vg – 80» | 1 | 06.10.2018 г. | 26.04.2021 г. | 20% |
| Электромясорубка «Помощница ПМ 3» | 1 | 03.2008 г. | 31.05.2008 г. | 70% |
| Сушилка для рук  «VA–HD1800» | 1 | 2022г. | 15.09.2022 г. | 10% |
| Кухонная вытяжка «Сатурн 60П-180-В1Л | 1 | 2022 г. | 15.09.2022 г. | 10% |
| Электронные весы ACS - 40 | 1 | 2022 г. | 15.09.2022 г. | 5% |
| 2. | Складские помещения | Холодильник-морозильник «АТLАNТ» МХМ-2835-90 | 1 | 2021 г. | 15.09.2022г. | 35% |
| Холодильник «Snaige» | 1 | 16.08.2004 г. | 04.06.2007 г. | 85% |

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  технологиче-ского оборудования | Характеристика оборудования | | | | | |
| назначение | марка | производи-тельность | дата изготовления | срок  службы | сроки профилактического осмотра |
| 1 | **Тепловое:** |  |  |  |  |  |  |
|  | Электрическая плита | Приготовление блюд в наплитной посуде | ЭП-4ЖШ | 3,0 кВт | март  2021 г. | 7 лет | 1 раз в месяц |
|  | Электроводонагреватель  (накопительный) | Для получения горячей воды | OASIS  VL-80L | 1500 Вт | 10.06.2018 г. | 5 лет | 1 раз в 6 месяцев |
| 2 | **Механическое** |  |  |  |  |  |  |
|  | Электромясорубка | Для приго-товления фаршей, на-резки и шин  ковки овощей | «Помощ  ница»  ЭМШ-30  /230 | 230 Вт | 2008 г. | 10 лет | 1 раз в 2 года |
|  | Кухонная  вытяжка | Для ударения воз  духа от плиты | Руна  (Сатурн)  -60 | 60 Вт | 2015 г. | 10 лет | 1 раз в месяц |
| 3 | **Холодильное:** |  |  |  |  |  |  |
|  | Холодильник  -морозильник | Для хранения продуктов | «Бирюса»- 127 | 96 Вт | 2018г. | 10 лет | 1 раз в 3 года;  по мере необхо  димости |
|  | Холодильник | Для хранения продуктов | Полюс-10 КШ- 260 | 165 Вт | 1989г. | 10 лет | по мере необхо  димости |
|  | Холодильник-  морозильник | Для длительногохранения продуктов | Атлант  МХМ-2835-90 | 98 Вт | 2021г. | 10 лет | 1 раз в 3 года;  по мере необхо  димости |
|  | Холодильник-  морозильник | Для длительногохранения продуктов | Snaige  RF-310 | 90 Вт | 2004 г. | 10 лет | 1 раз в 3 года;  по мере необхо  димости |
| 4 | **Весоизмери-тельное:** | Для взвешивания  продуктов и  порций | АСS-40 | 30 кг | 2021 г. | 7 лет | 1 раз в 2 года;  ежедневно |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

**8.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование  технологиче-ского 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 | - | - | Не требуется | имеется | повар | имеется |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 | Механичес-кое | - | - | Не требуется | имеется | повар | имеется |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 | Холодильное | - | - | Требуется (2 холодильника) | имеется | повар | имеется |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4 | Весоизмери-тельное | - | - | Не требуется | имеется | повар | имеется |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

**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. | Стол | 5 | 2012 г. | 70% | 6 мест за 1 стол |
| 2. | Скамейки | 10 | 2012 г. | 70% | 3 места на 1 скамейке |

**9. Характеристика бытовых помещений**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Перечень бытовых помещений | Характеристика помещений -, площадь М2 |
| количество  единиц оборудования для бытовых целей |
| 1. | Комната для персонала | 1 (2 кв.м) |

**10. Штатное расписание работников пищеблока**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование  должностей | Характеристика персонала столовой | | | | | |
| количество ставок | укомплекто-ванность | базовое  образован | квалифика-  ционный  разряд | стаж  работы | наличие медкнижки |
| 1 | Повар | 2 | да | среднее | III разряд  IVразряд | 12 лет,  4 года | имеется  имеется |

**11.Форма организации питания обучающихся**

**-** Предварительное накрытие столов

**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