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 | Наименованиецехов и помещений | Площадь помещение м2 |
| Столовые школьно базовые | Столовые, работающие на сырье  | Столовыедоготовочные | 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 | Наименованиецехов и помещений | Характеристика оборудования |
| наименование оборудования | количествоединиц 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 | Наименованиетехнологиче-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 шинковки овощей |  «Помощница»ЭМШ-30/230 |  230 Вт |  2008 г. | 10 лет | 1 раз в 2 года |
|  |  Кухонная  вытяжка | Для ударения воздуха 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 необходимости |
|  |  Холодильник | Для хранения продуктов |  Полюс-10 КШ- 260 |  165 Вт |  1989г. | 10 лет | по мере необходимости |
|  | Холодильник-морозильник  | Для длительногохранения продуктов | АтлантМХМ-2835-90 |  98 Вт |  2021г. | 10 лет | 1 раз в 3 года;по мере необходимости |
|  | Холодильник-морозильник  | Для длительногохранения продуктов | Snaige RF-310 |  90 Вт |  2004 г. | 10 лет | 1 раз в 3 года;по мере необходимости |
| 4 | **Весоизмери-тельное:** |  Для взвешиванияпродуктов ипорций  |  АСS-40 |  30 кг |  2021 г. | 7 лет | 1 раз в 2 года;ежедневно |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

**8.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименованиетехнологиче-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 |
| количествоединиц 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 |
| количествоединиц 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 разрядIVразряд | 12 лет, 4 года | имеетсяимеется |

**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