

**Структура технологического паспорта пищеблока
образовательной организации**

ПАСПОРТ

Пищеблока

**Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение
«Большедворская основная общеобразовательная школа»**

Адрес месторасположения:

Ленинградская область, Бокситогорский район, деревня Большой Двор, д. 23

Телефон: (81366) 61312, 61318

Эл почта: bdvorsosh@yandex.ru

1. Общие сведения об образовательной организации, указываются следующая информация:

Руководитель образовательной организации - директор школы **Явственная О.А.**

Ответственный за питание обучающихся - завхоз **Фёдорова Л.А.**

Численность педагогического коллектива: **12 чел.**

Количество классов по уровням образования: **9**

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

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		
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
2	Учащиеся 5-8 классов	23	0	0
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
	в т.ч. за родительскую плату	11	11	25%
3	Учащиеся 9-11 классов	2	0	0
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
	в т.ч. за родительскую плату	1	1	2,2%
4	Общее количество учащихся всех возрастных групп	44	12	27,3%
	в том числе льготных категорий	0	0	0

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	19		
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	19	19	43,1%
2	Учащиеся 5-8 классов	23		
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	12	12	27,2%
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
3	Учащиеся 9-11 классов	2		
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	1	1	2,2%
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	44		
	в том числе льготных категорий	32	32	73%

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

Модель предоставления питания	Столовая школьно-базовая
Оператор питания, наименование	Индивидуальный предприниматель Карачурина Виктория Алексеевна
Адрес местонахождения	Ленинградская область, г. Волхов, ул. Калинина д.46, офис 4
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Индивидуальный предприниматель Карачурина Виктория Алексеевна
Контактные данные: тел. / эл. почта	(81363)7-84-89 / mars_volhov@inbox.ru
Дата заключения контракта	№ 1 от 30.08.2021г № 2 от 30.08.2021г
Длительность контракта	31.12.2021г

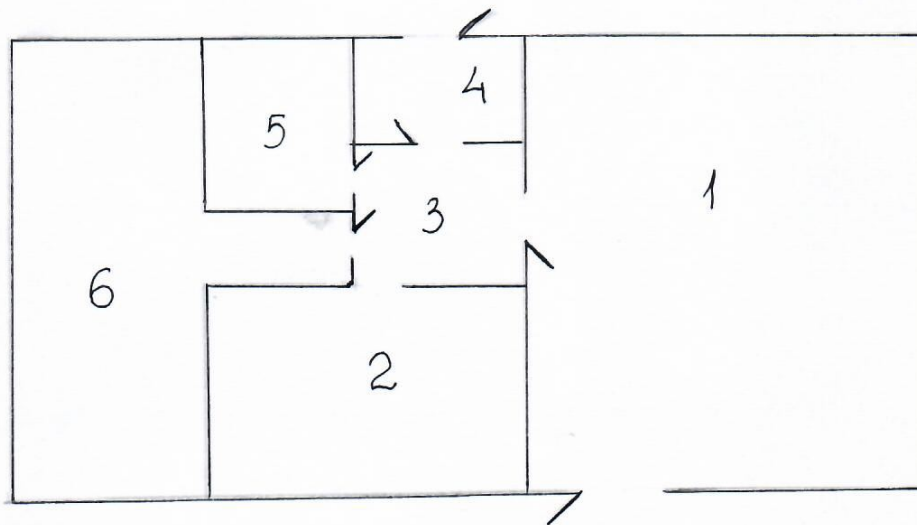
4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	Предоставляется организацией поставщика пищевой продукции
Принадлежность транспорта	транспорт организации поставщика пищевой продукции
Условия использования транспорта	Для перевозки пищевой продукции

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	Водонагреватель
Отопление	централизованное
Водоотведение	централизованное
вентиляция помещений	комбинированная

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



1. Горячий цех
2. Овощной цех (первичная обработка овощей, временное хранение сырых овощей)
3. Тамбур
4. Тамбур – выход на улицу
5. Туалет
6. Складское помещение (включая холодильный блок, хранение сыпучей продукции)

Характеристика бытовых помещений

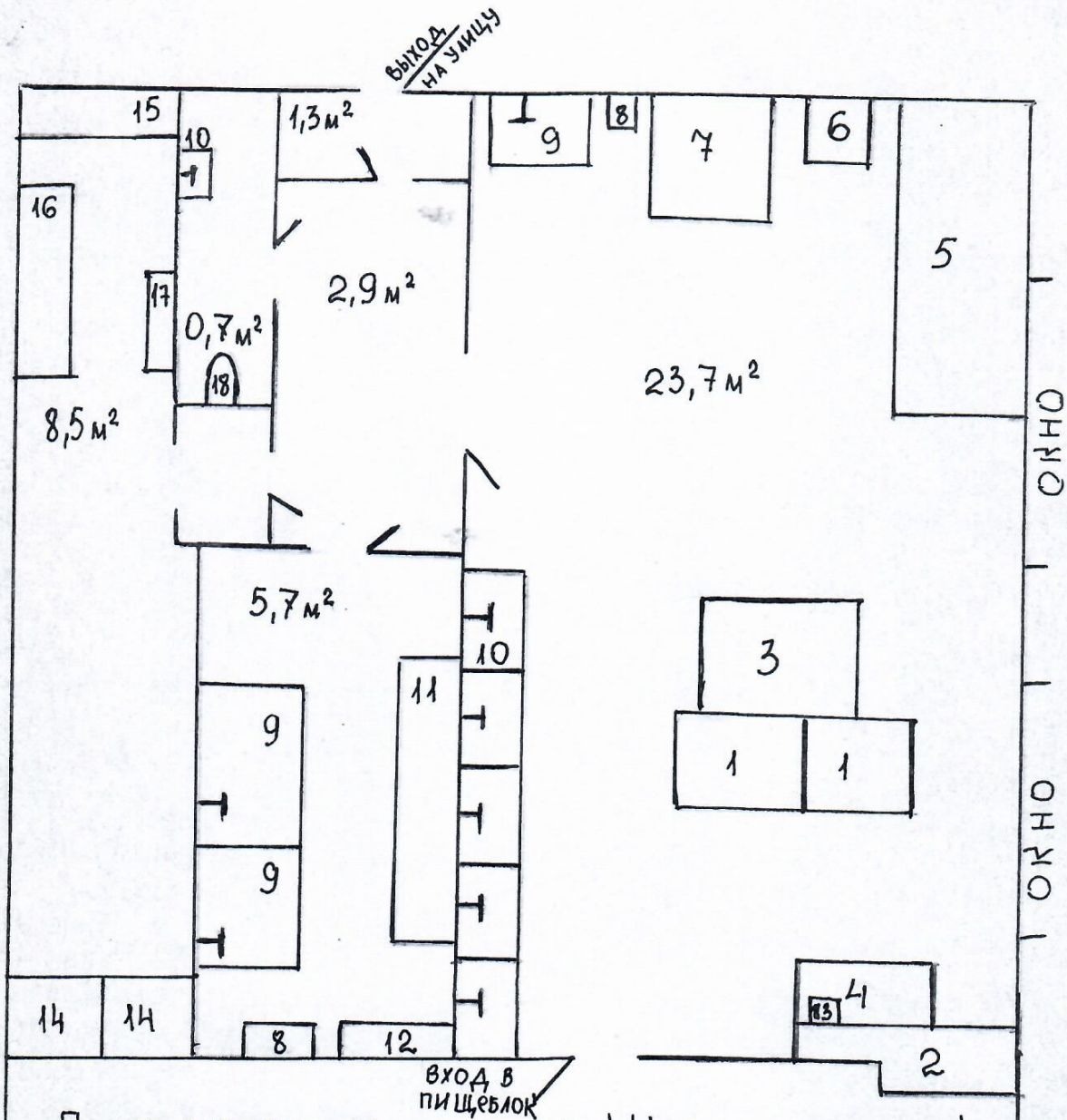
№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М ²	
		количество	единиц оборудования для бытовых целей
1	Складское помещение (включая холодильный блок)	8,5 м кв	
	Шкаф холодильный ATLANT XM 4421-009 ND белый		
	Шкаф холодильный Hotpoint D1201.3MNFH белый		
	Стеллаж деревянный 4 полки		
	Весы для сыпучей продукции		
	Деревянный короб для хранения сыпучих продуктов		
2	Овощной цех (первичной обработки овощей)	5,7 м кв	
	Водонагреватель		
	Моечная ванная – 2 шт		
	Шкаф секционный для одежды		
	Весы для сырой продукции		

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
		Столовая школьно - базовая
1	Складские помещения	8,5
2	Производственные помещения	не предусмотрено
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	5,7
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	не предусмотрено
2.3	Мясо-рыбный цех	не предусмотрено
2.4	Доготовочный цех	не предусмотрено
2.5	Горячий цех	23,7
2.6	Холодный цех	не предусмотрено
2.7	Мучной цех	не предусмотрено
2.8	Раздаточная	не предусмотрено
2.7.	Мучной цех	не предусмотрено
2.8.	Раздаточная	не предусмотрено
2.9.	Помещение для резки хлеба	не предусмотрено
2.10.	Помещение для обработки яиц	не предусмотрено
2.11.	Моечная кухонной посуды	не предусмотрено
2.12	Моечная столовой посуды	не предусмотрено
2.13	Моечная и кладовая тары	не предусмотрено
2.14	Производственное помещение буфета-раздаточной	не предусмотрено
2.15	Посудомоечная буфета-раздаточной	не предусмотрено
3	Комната для приема пищи (персонал)	не предусмотрено

План-схема оборудования пищеблока.



1. Плита электрическая
2. Прилавок-витрина
3. Стол разделочный
4. Стол готовой продукции
5. Стеллаж металлический
6. Эл. мясорубка
7. Шкаф жарочный
8. Водонагреватель
9. Моечная ванна
10. Моечная раковина
11. Шкаф для одежды
12. Весы для сыр. продукции
13. Весы для пот. продукции

14. Шкаф холодильный
15. Стеллаж деревянный
16. Короб для хранения сыпучих продуктов
17. Весы для сыпучей продукции
18. Унитаз

8. Характеристика помещения и оборудования пищеблока

Характеристика технологического оборудования пищеблока

№ п/п	Наименование цехов и помещений	наименование оборудования	количество единиц оборудования	дата его выпуска	даты начала его эксплуатации	Характеристика оборудования		перечень недостающего оборудования
						процента изношенности оборудования		
1	Складское помещения (включая холодильный блок)	Шкаф холодильный ATLANT XM 4421-009 ND белый	1	2019	2019	-		стеллажи для хранения продуктов (стационарные) - 2 шт ; подтоварники (деревянные) - 4 шт;
2	Складское помещения (включая холодильный блок)	Шкаф холодильный Hotpoint D1201.3MNFH белый	1	2014	2014	-		
3	Складское помещения (включая холодильный блок)	Стеллаж деревянный 4 полки	1	1986	1986	50		
4	Овощной цех (первичной обработки овощей)	Водонагреватель	1	2019	2019	-		Стеллажи для временного хранения продуктов (стационарные) - 1 шт; Картофеле-очистительная машина 1 шт; Моечные ванны - 2 шт; Емкость для обработки яиц – 1 шт; Моечная ванна (для овощей, зелени, фруктов, не подлежащих термической обработке) – 1 шт.
5	Горячий цех	Плита электрическая ПЭМ 4-010	2	2004	2004	90 истек срок службы		Плита электрическая – 2 шт; Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха – 3 шт
6	Горячий цех	Электрическая мясорубка ТМ – 32	1	2008	2008	90 истек срок службы		Электромясорубка - 1 шт
7	Горячий цех	Шкаф жарочный Тулаторгтехника ШЖ-150-2с	1	2020	2021	-		
8	Горячий цех	Водонагреватель электрический Hyundai H-SWS11-100V-U1708 1.5кВт 100л электрический настенный, белый	1	2019	2019	-		

9	Горячий цех	Стол разделочный	1	2008	2008	50	Производственные столы (не менее 2-х)
10	Горячий цех	Весы электронные CAS SW-1-10	1	2019	2019	-	
11	Горячий цех	Стеллаж металлический	1	2008	2008	50	
12	Горячий цех	Моечная ванна	1	2007	2007	50	Посудомоечная машина с функцией дезинфекции – 1 шт.
13	Горячий цех	Моечные раковины	5	2008	2008	50	
14	Горячий цех	Стол для готовой продукции	1	2008	2008	50	
15	Горячий цех	Прилавок-витрина	1	1986	1986	Не рабочий	Раздаточная линия (мармиты для первых, вторых, третьих блюд) - 1 шт; Холодильные прилавки (витрина, секция) - 1 шт

Дополнительные характеристики технологического оборудования:

№ п/п	Наименование технологического оборудования	назначение	марка	Характеристика оборудования			сроки профилактического осмотра
				производительность	дата изготовления	срок службы	
1.1	Тепловое	Плита электрическая	ПЭМ 4-010	15.8 + 5 – 10%	2004	8 лет	1 раз в год
1.2		Шкаф жарочный Тулаоргтехника	ШЖ-150-2с	12.6	2020	5 лет	1 раз в год
2.1.	Механическое	Электрическая мясорубка	ТМ – 32	1, 05	2008	Не менее 8 лет	1 раз в год
3.1.	Холодильное	Шкаф холодильный	ATLANT XM 4421-009 ND белый	380	2019	5 лет	1 раз в год
3.2.		Шкаф холодильный	Hotpoint D1201.3MNFH белый	383	2014	5 лет	1 раз в год
4.1.	Весомерительное	Весы электронные	CAS SW-1-10	-	2019	1 год	2 раз в год

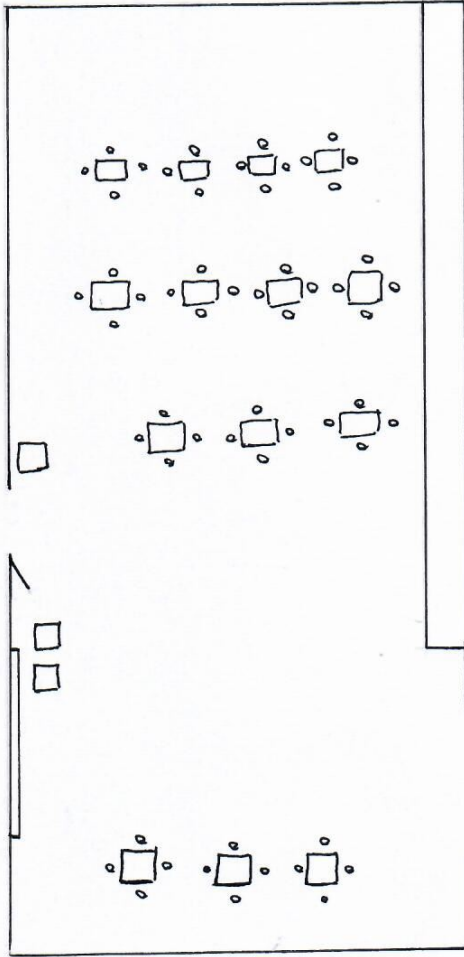
Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика мероприятий						график санитарной обработки оборудования
		наличие договора на техосмотр	наличие договора на проведение метрологических работ	проведение ремонта	план приобретения нового и замена старого оборудования	ответственный за состояние оборудования		
1	Тепловое	Договор № 6 от 29.10.2021 МАУ «СЦ»	-	-	При выделении денежных средств	Завхоз школы	Согласно плана производственного контроля	
2	Механическое	Договор № 6 от 29.10.2021 МАУ «СЦ»	-	-	При выделении денежных средств	Завхоз школы	Согласно плана производственного контроля	
3	Холодильное	-	-	-	-	Завхоз школы	Согласно плана производственного контроля	
4	Весомизмерительное	-	-	-	-	Завхоз школы	Согласно плана производственного контроля	

9. Характеристика помещения и оборудования 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.	Стол обеденный	14	2015	30	Стол обеденный – 3 шт
2.	стул	56	2015	30	Стул – 12 шт
3	стол для грязной посуды	2	1978	100	Стол пристенный для сбора отходов – 1 шт
4	Уголок здоровья	1	1978	100	Стенд уголок здоровья
5	Стол раздачи 3-х блгод	1	1978	100	Стол пристенный – 1 шт

План – схема столовой.



Штатное расписание работников пищеблока.

№ п/п	Наименование должностей	количество ставок	укомплектованность	Характеристика оборудования столовой - площадь М ²			наличие мелкннжки
				базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	
1	Повар	1	Требуется рабочий кухни (помощники повара)	основное	2 разряд	2 года	имеется

Форма организации питания обучающихся.

- предварительное накрытие столов

Перечень нормативных и технологических документов:

- Циклическое двухнедельное 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 организации 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.

Содержание

1. Общие сведения об образовательной организации,
в том числе численность льготной категории обучающихся.
2. Охват горячим питанием по возрастным группам обучающихся.
 - 2.1. Охват одноразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся.
 - 2.2. Охват двухразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся.
3. Модель предоставления услуги питания.
4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции.
5. Инженерное обеспечение пищеблока.
6. Проектная мощность (план-схема расположения \помещений) пищеблока.
 - 6.1. Характеристика бытовых помещений.
7. Материально-техническое оснащение пищеблока.
 - 7.1. План – схема оборудования пищеблока.
8. Характеристика помещения и оборудования.
 - 8.1. Характеристика технологического оборудования пищеблока.
 - 8.2. Дополнительные характеристики технологического оборудования.
 - 8.3. Дополнительные характеристики обслуживания оборудования.
9. Характеристика помещения и оборудования столовой.
 - 9.1. План – схема столовой.
10. Штатное расписание работников пищеблока.
11. Форма организации питания обучающихся.
12. Перечень нормативных и технологических документов.