

**Структура технологического паспорта пищеблока образовательной
организации**

ПАСПОРТ

**пищеблока МОУ «Средняя общеобразовательная школа № 2
г. Ершова Саратовской области им. Героя Советского Союза**

М.А. Зуева»

(наименование образовательной организации)

**Адрес месторасположения: Саратовская область, Ершовский район, город
Ершов, улица М. Горького, дом 2 а
телефон: 8 (845) 64 5-34-55 эл. почта: [e shkola2@mail.ru.ru](mailto:shkola2@mail.ru.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:

Директор МОУ «СОШ № 2 г. Ершова»: Тихова Юлия Александровна
Ответственный за питание обучающихся: Беляева Галина Александровна
Численность педагогического коллектива: 52 чел.
Количество классов по уровням образования:

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	3	61	61
2	2 класс	3	65	65
3	3 класс	3	62	62
4	4 класс	3	61	61
5	5 класс	3	70	21
6	6 класс	3	72	26
7	7 класс	3	68	18
8	8 класс	4	80	26
9	9 класс	3	61	16
10	10 класс	1	31	5
11	11 класс	1	22	5
	Итого:	30	653	366

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	249	249	100%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	249	249	100%
2	Учащиеся 5-8 классов	210	210	100%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	91	91	100%
	в т.ч. за родительскую плату	210	210	100%
3	Учащиеся 9-11 классов	114	114	100%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	26	26	100%
	в т.ч. за родительскую плату	114	114	100%
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	653	653	100 %
	в том числе льготных категорий	366	366	100%

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, 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 помещения м ²			
		Столовые школьно базовые	Столовые, работающие на сырье	Столовые доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения		12 кв.м		
2	Производственные помещения		52,9 кв.м.		
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)		5,2 кв. м.		
2.2	Овощная зона (вторичной обработки овощей)		1,5 кв.м		
2.3	Мясо-рыбная зона		1,5 кв. м		
2.4	Доготовочный цех				
2.5	Горячий цех		45,0 кв.м		
2.6	Холодный цех		9,5 кв.м.		
2.7	Мучной цех				
2.8	Раздаточная		1,5 кв.м		
2.9	Помещение для резки хлеба (зона)		1,5 кв.м		
2.10	Помещение для обработки яиц (зона)		1,5 кв.м		
2.11	Моечная кухонной посуды (сектор)		3 кв.м		
2.12	Моечная столовой посуды (сектор)		3 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)		10,9 кв.м		

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	Плита электрическая (4к)	1	09.2009 г.	09.2009 г.	40%
		Плита электрическая (6 к)	1	10.2017 г.	10.2017 г.	15 %
		Шкаф жарочный модульный	1	09.2009 г.	09.2009 г.	30%
		Машина протирачно-резательная	1	09.2008 г.	09.2008 г.	70%
		Мясорубка МИМ-300	1	06.2009 г.	06.2009 г.	50%
		Морозильный ларь «Frostor»	1	10.2016	10.2016	20%
		Электроводонагреватель 80 л.	1	04.2017 г.	09.2017 г.	60%
		Электроводонагреватель 100 л.	1	08.2020 г.	10.2020 г.	20%
		Сушилка для рук	2	06.2020 г.	08.2020 г.	10%
		Вытяжная система стационарная	1	1996 г.	09.1996 г.	50%
		Электронные весы	1	08.2022 г.	09.2022 г.	5%
		Термощуп	1	2021 г.	09.2021	5%
2.	Складские помещения	Машина картофелеочистительная	1	06.2013 г.	09.2013 г.	30%
		Холодильник	1	10.1991 г.	10.1991 г.	85%
		Холодильник	1	06.2007 г.	09.2007 г.	50 %
		Электронные весы	1	01.2017 г.	09.2017 г.	15%
		Гигрометр психрометрический	2	08.2020 г.	09.2020 г.	5%

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:	Плита электрическая	ПЭП-0,48-4М-1-У (4к)	12 кВт	09.2009	Не ограничен	1 раз в квартал
		Плита электрическая	ПЭП-0,72-01 (6 к)	12 кВт	10.2017	Не ограничен	1 раз в квартал
		Шкаф жарочный модульный	ШЖЭП-2	10 кВт	09.2009	Не ограничен	1 раз в квартал
		Электроводонагреватель	«ZERTEN 80VN»	80 л.	04.2017	Не ограничен	1 раз в квартал
		Электроводонагреватель	«deluxe»	100 л.	08.2020	Не ограничен	1 раз в квартал
2	Механическое	Машина протирачно-резательная	МПР-350М	600 кг/ч	09.2008	Не ограничен	1 раз в квартал
		Мясорубка МИМ-300		300 кг/ч	06.2009	Не ограничен	1 раз в квартал
		Машина картофелеочистительная	МОК-150М РЭ	150 кг/ч	06.2013	Не ограничен	1 раз в квартал
3	Холодильное:	Морозильный ларь	«Frostor»	-	10.2016	Не ограничен	1 раз в квартал
		Холодильник	«ОРСК 408»	-	10.1991 г.	Не ограничен	1 раз в квартал
		Холодильник	«Саратов 263»	-	06.2007 г.	Не ограничен	1 раз в квартал
4	Весозмерительное:	Электронные весы	DELTA	-	06.2022	-	1 раз в 2 года
		Электронные весы	«Гарант»	-	01.2017	-	1 раз в 2 года

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	-	Не требуется	По заявке	имеется	повар	имеется
2	Механическое	-	Не требуется	По заявке	имеется	повар	имеется
3	Холодильное	-	Не требуется	По заявке	имеется	повар	имеется
4	Весомизмерительное	Не требуется	ФБУ "ГРЦСМИИ Б.А. Дубовикова" от 02.02.2023 г. № М 3354/23	Не требуется	имеется	повар	Имеется
5	Вентиляционное	ООО «ПКФ АНВАК»	Не требуется	По заявке	имеется	повар	имеется

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	количество посадочных мест в столовой
1.	Столы	30	2022 г.	5%	6 мест за 1 стол
2.	Стулья	180	2022 г.	5%	180 посадочных мест

9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М ²	
		количество единиц оборудования для бытовых целей	
1.	Комната для персонала кухни	1	(10,9 кв.м)
2.	Санузел для персонала кухни	1	(1,5 кв.м)

10. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика персонала столовой					
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Повар	3	да	среднее	4 разряд 3 разряд 4 разряд	37 лет, 33 года 12 лет	имеется имеется имеется
2	Подсобный рабочий кухни	3	Да	Среднее	Не требуется	37 лет 3 года 3 года	имеется имеется имеется

11. Форма организации питания обучающихся

- Предварительное накрытие столов

12. Перечень нормативных и технологических документов:

- Меню приготавливаемых блюд основного (организованного) питания
- Ежедневное меню
- Меню- требование (раскладка)
- Технологические карты (ТК)
- Калькуляционные карты
- Графики уборок (генеральных) помещений пищеблока
- Инструкции и требования санпина
- Накопительные ведомости
- 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
- Журнал учета обработки помещения пищеблока посредством бактерицидного облучателя
- Журнал учета выдачи одноразовых масок сотрудникам пищеблока
- 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
- Акт обследования технического состояния вытяжной системы
- Акт поверки весоизмерительного оборудования
- Акт поверки гигрометров психрометрических
- Акты выполненных работ по проведению дезинсекции и дератизации
- Акты выполненных работ вывоза ТБО
- 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
- Документы подтверждающие поступление и качество поставленных продуктов питания
- Документы по работе комиссии по родительскому контролю за питанием