

Структура технологического паспорта пищеблока МОУ «СОШ № 2»

Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная православная школа № 2
имени благоверного князя Дмитрия Донского»
Энгельского муниципального района Саратовской области



УТВЕРЖДАЮ
Директор МОУ «СОШ № 2»
О.Н. Лихачева
приказ № 224 от 01.09.2023г.

ПАСПОРТ

пищеблока МОУ «СОШ № 2»

Адрес месторасположения:
413100, Саратовская обл., г. Энгельс, ул. Свердлова, д. 122

телефон: 88453 55 – 62 – 95
эл почта: engschool2@mail.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: Лихачева Ольга Николаевна

Ответственный за питание обучающихся:

(должность) социальный педагог Коваленко Елена Владимировна

Численность педагогического коллектива: 17 человек

Количество классов по уровням образования: 12

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	2	61	9
2	2 класс	2	53	12
3	3 класс	2	41	5
4	4 класс	1	31	6
5	5 класс	2	45	10
6	6 класс	1	32	11
7	7 класс	2	41	10

8	8 класс	1	26	3
9	9 класс	2	41	14
10	10 класс	1	20	2
11	11 класс	1	22	3
Итого		12	413	96

2. Охват горячим питанием по возрастным группам обучающихся

2.1 Охват одnorазовым 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	186	186	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	43	43	100
2	Учащиеся 5-8 классов	144	68	47
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	34	34	100
	в т.ч. за родительскую плату	68	68	100
3	Учащиеся 9-11 классов	83	35	42
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	19	19	100
	в т.ч. за родительскую плату	35	35	100
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	413	289	70
	в том числе льготных категорий	96	96	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	98	98	53
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	43	43	100
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	98	98	100
	в том числе льготных категорий	43	43	100

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

Модель предоставления питания	столовая на сырье
Оператор питания, наименование	ООО «Большая перемена»
Адрес местонахождения	413100, Саратовская обл., г. Балаково, ул. Московская, дом 79
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Филимонов Илья Сергеевич
Контактные данные: тел. / эл. почта	8 (8453)23 23 12 89063005517
Дата заключения контракта	03.01.2023
Длительность контракта	До 29.12.2023

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	Малотоннажный грузовой автомобиль «Газель»
Принадлежность транспорта	ООО «Большая перемена»
Условия использования транспорта	перевозка пищевых продуктов

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	Централизованное
Горячее водоснабжение	Централизованное
Отопление	Централизованное
Водоотведение	Централизованное
Вентиляция помещений	Искусственная

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

План-схема расположения помещений

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		7,3 и 5,9		
2	Производственные помещения		44,3		
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)		5,4		
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)		8,0		
2.3	Мясо-рыбный цех		7,6		
2.4	Доготовочный цех		44,3		
2.5	Горячий цех		44,3		
2.6	Холодный цех		44,3		
2.7	Мучной цех		7,3		
2.8	Раздаточная		44,3		
2.9	Помещение для резки хлеба		44,3		
2.10	Помещение для обработки яиц		5,9		
2.11	Моечная кухонной посуды		7,5		
2.12	Моечная столовой посуды				
2.13	Моечная и кладовая тары		8,3		

2.14	Производственное помещение буфетараздаточной		44,3		
2.15	Посудомоечная буфетараздаточной		7,5		
3	Комната для приема пищи (персонал)		5,6		

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	Пароконвектомат	выпечка	PIRON PF8406		2021		2022
2	Шкаф холодильный комбинированный	для охлаждения продуктов, заморозка	ШХК-400				2022
3	Шкаф холодильный	для охлаждения продуктов	ШН-05				2022
4	Холодильник «Саратов	для хранения продуктов, заморозка					2022
5	Плита электрическая 4- секционная с жарочным шкафом	для приготовления пищи	ПЭП-0,48-ДШ-01		2021		2022
6	Мармит вторых блюд 6 гастр.	для подогрева пищи	ЛИРО-Профи ЭКО		2021		2022
7	3-х секционная моечная ванна Эконом ЦК	для мытья посуды	ВМО3-530ЭЦК-М		2021		2022

8	Ванная моечная Эконом ЦК	для мытья посуды	ВМО3- 530ЭЦК -М		2021		2022
9	Весы порционные	для взвешивания продуктов	М- ER326A F-6/1 «Cune» LCD		2021		2022
10	Камера холодильная	для хранения продуктов	ЛЧР- 2,94		2021		2022

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						
2	Механическое						
3	Холодильное						
4	Весоизмерительное						

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

9.1. Характеристика бытовых помещений

№	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений, площадь М ²
---	----------------------------	--

п/п		Количество единиц оборудования для бытовых целей
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	Заведующий производством	1	1	среднее специальное	III	30 лет	да
2	Кухонный работник	1	1	среднее	нет	1 год	да
3	Раздатчица	1	1	среднее	нет	1 год	да

11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов
- самообслуживание

12. Перечень нормативных и технологических документов:

- Примерное 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 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 догоготовочные	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*