

Структура технологического паспорта пищеблока образовательной организации

**ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА
Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
«Средняя общеобразовательная школа № 10»**

Адрес месторасположения: Лен.обл, г.Выборг, ул. Рубежная, д.31.

Телефон: 8-813-78-2-95-63
Эл почта: s10vbg@yandex.ru

Утверждено директором МБОУ «СОШ № 10»
О.С. Лобанковой

02.12.2022



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, указываются следующая информация:

Руководитель образовательной организации: О.С. Лобанкова

Ответственный за питание обучающихся: Т.В.Дегтярева, В.В.Коваль

Численность педагогического коллектива: 59 чел.

Количество классов по уровням образования: 41

№ п/п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	5	150	-
2	2 класс	5	164	-
3	3 класс	4	137	-
4	4 классов	4	118	-
5	5 классов	4	122	32
6	6 классов	4	132	42
7	7 классов	4	116	37
8	8 классов	4	122	48
9	9 классов	3	95	11
10	10 классов	2	46	17
11	11 классов	2	48	11

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	-	-	-
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	-	-	-
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	-	-	-
	в том числе льготных категорий	-	-	-

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	569	569	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			
2	Учащиеся 5-8 классов	492	425	86,3
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	190	190	38,6
	в т.ч. за родительскую плату	265	265	53,9
3	Учащиеся 9-11 классов	189	174	92,1
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	49	49	25,9
	в т.ч. за родительскую плату	125	125	66,1
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	1250	1158	92,6
	в том числе льготных категорий	818	818	64,7

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

Модель предоставления питания	Столовая на сырье
Оператор питания, наименование	ООО «Комбинат социального питания»
Адрес местонахождения	г.Выборг, ул.Крепостная, д.10
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Ашихмин Сергей Николаевич, директор
Контактные данные: тел. / эл. почта	8(81378) 99-860, 99-861, 99-862- бухгалтерия, эл.почта: foodvyborg@yandex.ru. ооо-
Дата заключения контракта	08.10.2021 №20
Длительность контракта	По 31.12.2021

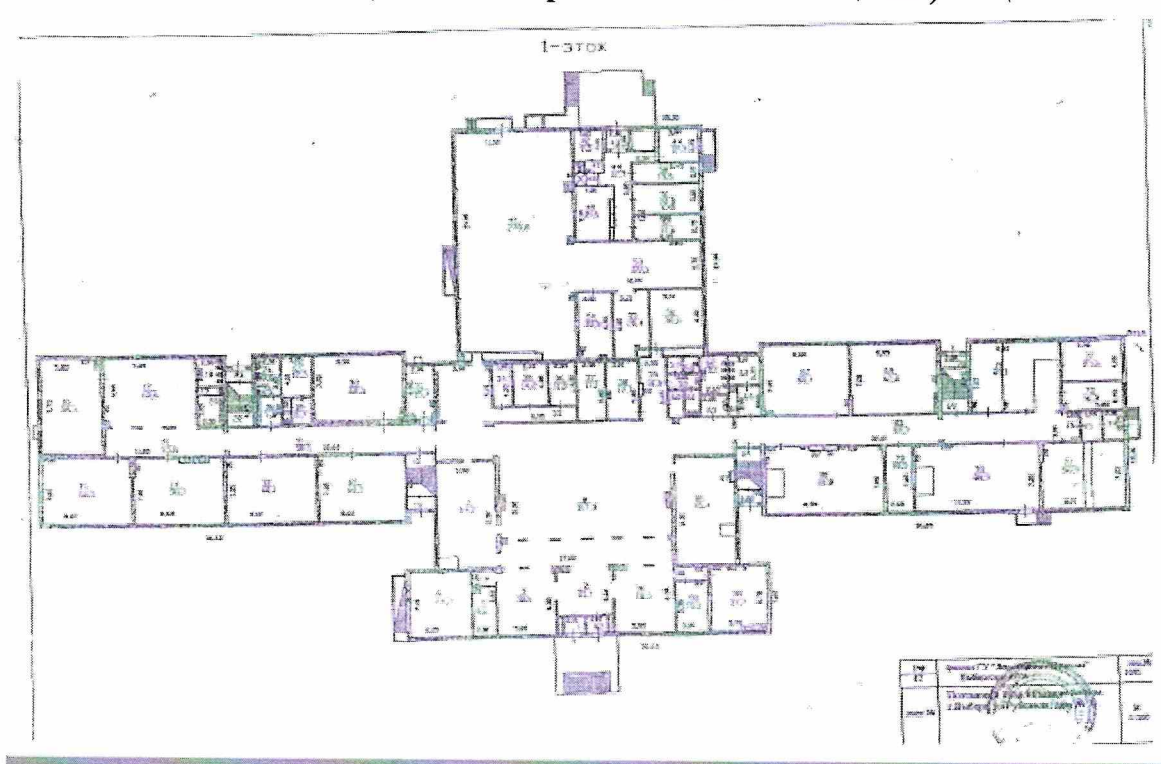
4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	
Принадлежность транспорта	Транспорт организации поставщика пищевой
Условия использования транспорта	Договорные. Машина с соблюдением температурного режима и

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	водонагреватель
Отопление	централизованное
Водоотведение	централизованное
вентиляция помещений	комбинированная (приточно-вытяжная)

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		34,2		
2	Производственные помещения				
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)		13,5		-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)		-		-
2.3	Мясо-рыбный цех		20,0	-	-
2.4	Доготовочный цех	-	-		-
2.5	Горячий цех		69,3		-
2.6	Холодный цех		17,6		-
2.7	Мучной цех			-	-
2.8	Раздаточная		17		
2.9	Помещение для резки хлеба			-	-
2.10	Помещение для обработки яиц			-	-
2.11	Моечная кухонной посуды		20,4		-
2.12	Моечная столовой посуды		22,9		-
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	дата его выпуска	даты начала его	процента изношенность
1	Складские помещения	Стеллажи для хранения	3		1989	80%
		Шкаф морозильный Са	1		2012	80%
2	Производственные					
2.1	Овощной цех (первичной)	Стеллаж для временного	1		1989	80%
		Картофелечистка МОК-300М	1		2012	80%
		Моечная ванна	1		2003 -	50%
2.2	Мясо-рыбный цех	Холодильник-морозильник	1		2005	80%
		Мясорубка МИМ 300	1		2003	80%
		Производственные столы для	2		1989	80%
		Холодильник среднетемперат	1		2005	80%
		Моечные ванны (для мяса и	1		2003	50%
		Весоизмерительное	1		2012	80%
		Моечные ванны для яиц и	1		2003-	50%
2.3	Холодный цех	Производственные столы	2		1989	80%
		Холодильник среднетемперат	1		2012	80%
		слайсер	1		2012	80%
		Весы порционные	1		2012	80%
		Раковина для рук	1		2018	-
2.4	Горячий цех	Плита электрическая	4		2006(2) 2018(2)	80%
		Производственные столы	7		1989	80%
		Пароконвектомат XV 593	1		2018	47%

		пароконвектомат	1		2012	80%
		Котел пищеварочный	1		2005	80%
		Тестомес ТММ-140	1		2012	80%
		Овощерезка МПП-350-02	1		2003	95%
		Шкаф жарочный	1		2003	95%
		Холодильный шкаф	1		2005	70%
		Стойка для гастроёмкостей	2		1989 2012	80% 50%
		Раковина для мытья рук	1		2018	30%
2.5	раздаточная	Прилавок- витрина	2		2012	80%
		Мармит 1-х блюд	1		2012	80%
		Мармит 2-х блюд	1		2012	80%
		Прилавок для горячих	2		2012	80%
		Прилавок для столовых	1		2012	80%
2.6	Моечная кухонной	Стеллаж стационарный	7		1989	80%
		Производствен ный стол	1		1989	80%
		Моечные раковины	1		2015	40%
2.7	Моечная столовой	Производствен ный стол	1		1989	80%
		Посудомоечная машина	1		2017	50%
		Стеллаж стационарный	2		2012	50%
		Моечные ванны (двухсекционн	2		1989	50%
		Стойка для тарелок	1		2019	-
		Стол производственн	2		2012	80%

Указать перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями для каждого цеха в соответствии с **приложением А.**

8.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования:

8.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования:

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производительность	дата изгото	срок службы	сроки профилактикт
1	Тепловое	Жарочный шкаф			2003	10 лет	2021
		Линия раздачи			2012	12 лет	2021
		плита			2006 2018	8 лет	2021
		Котел пищеварочный	КПЭМ- 160/9		2005	10 лет	2021
		пароконвектомат	XV593		2018	12 лет	2021
2	Механическое	слайсер			2012	10 лет	2021
		картофелечистка	МОК- 300М		2012	8 лет	2021
		Универсальная кухонная машина	УКМ-01		2012	10 лет	2021
		Тестораскаточная машина	МРТ-1		2012	12 лет	2021
		овощерезка	МПР-350- 02		2003	12 лет	2021
		тестомес	ТММ-140		2012	12 лет	2021
3	Холодильное	Шкаф холодильный	Carboma- 1400		2012	10 лет	2021
		Шкаф морозильный	Carboma- 1400		2012	10 лет	2021
		Шкаф холодильный	ШХ 07		2005	10 лет	2021
		Шкаф морозильный	ШХ 07		2005	10 лет	2021
		Холодильный шкаф			2005	10 лет	2021
4	Весоизмери- тельное	Весы порционные	МК-6-2		2012	12 лет	2021

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					Организатор питания	По графику
2	Механическое					Организатор питания	По графику
3	Холодильное					Организатор питания	По графику
4	Весозмерительное					Организатор питания	По графику

9. Характеристика помещения и оборудования столовой, план-схема столовой

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой -278.8 м кв площадь обеденного зала			
		количество единиц оборудования	дата его приобретения	процент изношенности оборудования	перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями
1	Стол обеденный на 6 посадочных мест	24	2009	50%	
2	Скамейка на 3 места	48	2009	50%	
3	Стол обеденный на 6 мест	15	2020	-	
4	табуретки	90	2020	-	

9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М ²
		Количество единиц оборудования для бытовых целей
1	раздевалка	Площадь 9.5 кв.м Шкаф для верхней одежды- 3 штуки
2	туалет	Площадь 4.6 кв.м

10. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика оборудования столовой -, площадь М ²					
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный	стаж работы	наличие медкнижки
1	Зав. производством	1	100%	Средне специальн	4	5 лет	В наличии
2	Технолог						
3	Повара	4	100%	Средне специальн	4	5 лет	В наличии
4	Рабочие кухни (помощники)	7	100%	среднее	-	4 года	В наличии

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
- 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