

Структура технологического паспорта пищеблока образовательной организации

ПАСПОРТ

пищеблока Муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 18»
наименование образовательной организации

Адрес месторасположения 167016, г.Сыктывкар, ул.Старовского, 53

Телефон 8(8212) 32-04-36 эл почта: sch_18_syk@edu.rkomi.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, указываются следующая информация:

Руководитель образовательной организации Чушева Светлана Николаевна
Ответственный за питание обучающихся Приходько Елена Александровна
Численность педагогического коллектива 75 чел.

Количество классов по уровням образования: НОО - 25 классов,
ООО – 23 класса,
СОО – 3 класса

Количество посадочных мест 220

Площадь обеденного зала 170,9

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	7	151	Малоимущие -11 чел ОВЗ – 26 чел
2	2 класс	6	143	Малоимущие -13 чел ОВЗ – 13 чел
3	3 класс	6	137	Малоимущие -14 чел ОВЗ – 13 чел
4	4 класс	6	125	Малоимущие -15 чел

				ОВЗ – 8 чел
5	5 класс	4	106	Малоимущие -7 чел СОП – 2 чел ОВЗ – 3 чел
6	6 класс	5	120	Малоимущие -12 чел СОП – 1 чел ОВЗ – 2 чел
7	7 класс	5	123	Малоимущие -11 чел СОП – 8 чел ОВЗ – 2 чел
8	8 класс	5	119	Малоимущие -12 чел
9	9 класс	4	83	Малоимущие -11 чел СОП – 1 чел
10	10 класс	1	29	Малоимущие -2 чел СОП – 1 чел
11	11 класс	2	34	Малоимущие -1 чел

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	556	547	98,4
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	Малоимущ- 54 ОВЗ -60	Малоим. - 54 ОВЗ -53	19,2
2	Учащиеся 5-8 классов	468	180	38,5
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	Малоимущ- 42 ОВЗ -7 СОП - 11	Малоим- 42 ОВЗ -7 СОП - 11	12,8
	в т.ч. за родительскую плату		120	25,6
3	Учащиеся 9-11 классов	146	41	28
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	Малоимущ -14 СОП – 2 чел	Малоим -14 СОП – 2 чел	11
	в т.ч. за родительскую плату		25	17
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	1170	768	65,6
	в том числе льготных категорий	Малоим- 109 ОВЗ -67 СОП - 13		

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	556	198	35,6
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	Малоим. - 54 ОВЗ -53		
2	Учащиеся 5-8 классов	468		
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату		25	5,3
3	Учащиеся 9-11 классов	146		
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату			
	Общая количество учащихся всех возрастных групп			
	в том числе льготных категорий			

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

Модель предоставления питания	столовая доготовочная
Оператор питания, наименование	СМУП ПиТ «Восторг»
Адрес местонахождения	Г.Сыктывкар, ул.Чернова, 20
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Рогова Анна Александровна
Контактные данные: тел. / эл. почта	+7 (8212) 20-31-53, muflon0907@mail.ru
Дата заключения контракта	10.01.2022 г.
Длительность контракта	31.05.2022 г.

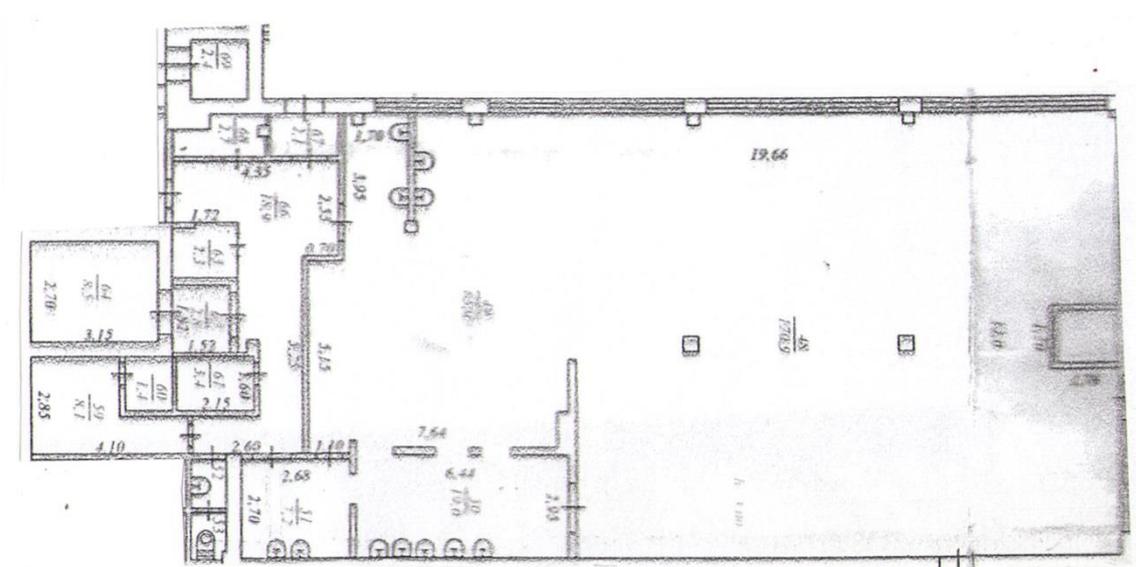
4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	Наземный специализированный автотранспорт до 1,5 тонн
Принадлежность транспорта	Арендруемый оператором питания транспорт
Условия использования транспорта	Доставка продукции: продукты питания, готовые блюда, полуфабрикаты в соответствии с условиями производства и реализации

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	<u>(централизованное,</u> собственная скважина, другие ведомственные источники)
Горячее водоснабжение	<u>(централизованное,</u> собственная котельная, водонагреватель, резервное горячее водоснабжение)
Отопление	<u>(централизованное,</u> собственная котельная)
Водоотведение	<u>(централизованное,</u> локальные сооружения, другие)
вентиляция помещений	<u>(естественная, искусственная,</u> комбинированная)

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



Проектная мощность - 220 посадочных мест

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			10,2	
2	Производственные помещения			19,2	
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)			3,9	-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)			3,7	-
2.3	Мясо-рыбный цех			-	-
2.4	Доготовочный цех	-	-	-	-
2.5	Горячий цех			4,6	-
2.6	Холодный цех			-	-
2.7	Мучной цех			2,6	-
2.8	Раздаточная			4	
2.9	Помещение для резки хлеба			2	-
2.10	Помещение для обработки яиц			-	-
2.11	Моечная кухонной посуды			9	-
2.12	Моечная столовой посуды			16	-
2.13	Моечная и кладовая тары			-	--
2.14	Производственное помещение буфета-раздаточной	-	-	-	

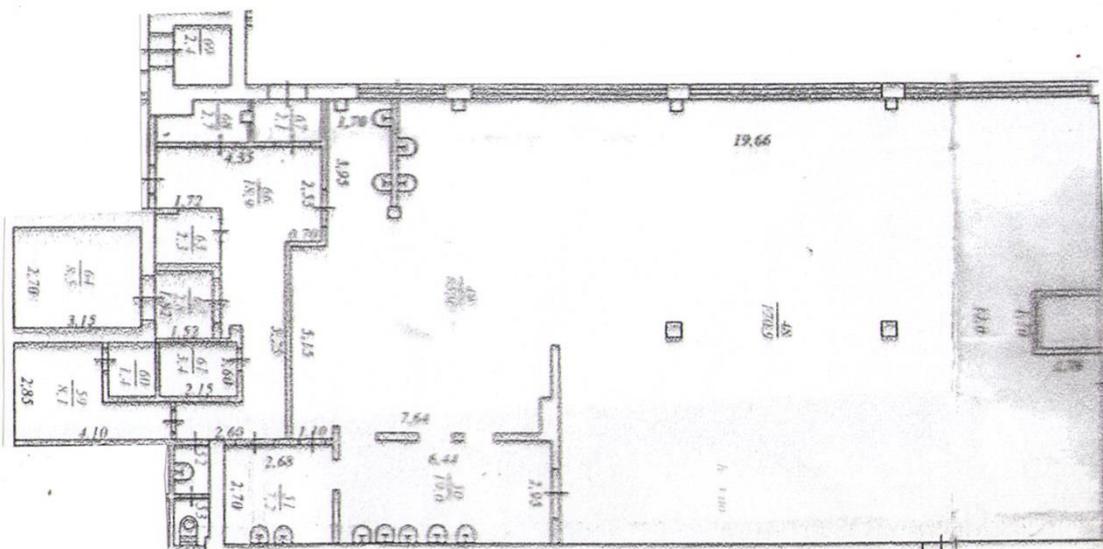
2.15	Посудомоечная буфета- раздаточной	-	-	-	
3	Комната для приема пищи (персонал)			-	

3	Холодильное	Хранение продуктов	Шкаф холодильный МХМ Капри		2019 г.	3 года	ежегодно
		Хранение продуктов	Холодильный агрегат		2001 г.	21 год	ежегодно
		Для хранения замороженных продуктов (ягоды)	Ларь морозильный		2019 г.	3 года	ежегодно
4	Весоизмерительное	Взвешивание продуктов	Весы электронные СА3 АД-00		2005 г.	17 лет	ежегодно

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	Разовые договора в случае неисправности		Акт от 12.04.2022 г. (ремонт жарочных шкафов)		Вершинин А.В.	ежедневно
2	Механическое	Разовые договора в случае неисправности					ежедневно
3	Холодильное	Разовые договора в случае неисправности					Один раз в неделю
4	Весоизмерительное		От 30.12.2021 г.				ежедневно

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	количество посадочных мест в столовой
1	Кипятильник непрерывного действия	1	2003 г.	100%	220
2	Кипятильник электрический КНЭ-100-01	1	2003 г.	100%	
3	Мармит вторых блюд	1	2009 г.	100%	
4	Мармит первых блюд	1	2009 г.	100%	
5	Мясорубка	1	2006 г.	100%	
6	Посудомоечная машина	1	2021 г.	100%	
7	Прилавок-витрина холодильная	1	2010 г.	100%	
8	Тестомесильная машина	1	1986 г.	100%	
9	Электросковорода	1	1988 г.	100%	
10	Электроплита	1	2005 г.	100%	
11	Шкаф ЭШ-4К пекарский	1	2013 г.	100%	
12	Шкаф жарочный ШЖЭ-3	2	2013 г.	100%	

13	Электрическая плита ЭП-6П	1	2021 г.	100%	
14	Электроплита ПЭЖ-4	1	2019 г.	100%	
15	машина протирочно-резательная МПР-350М	2	2020 г.	100%	
16	Шкаф холодильный МХМ Капри	1	2019 г.	100%	
17	Холодильный агрегат	1	2001 г.	100%	
18	Ларь морозильный	1	2019 г.	100%	

9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М ²	
		количество	единиц оборудования для бытовых целей
	Раздевалка для персонала	4 кв.м.	– помещение для переодевания персонала

10. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика персонала столовой					
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Зав. производством						
2	Технолог						
3	Повара						
4	Рабочие кухни (помощники повара)						

11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов

- самообслуживание
- шведский стол

- меню по выбору

12. Перечень нормативных и технологических документов:

- Примерное двухнедельное меню **в наличии**
- Ежедневное меню **в наличии**
- Меню раскладка **в наличии**
- Технологические карты (ТК) **в наличии**
- Техничко-технологические карты (ТТК) при включении в рацион питания новой кулинарной продукции с пониженным содержанием соли и сахара) **в наличии**
- Накопительная ведомость –**не ведется**
- График приема пищи, **в наличии**
- Гигиенический журнал (сотрудники) **ведется**
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования) **ведется**
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях) **ведется**
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции) **ведется**
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции) **ведется**
- Ведомость контроля за рационом питания **не ведется**
- Приказ о составе бракеражной комиссии **в наличии**
- График дежурства преподавателей в столовой **в наличии**
- Акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока по организации питания к новому учебному году **в наличии**
- Программа по совершенствованию системы организация питания обучающихся
- Положение об организации питания обучающихся **имеется**
- Положение о бракеражной комиссии **имеется**
- Приказ об организации питания **имеется**
- Должностные инструкции персонала пищеблока **относятся к компетенции СМУП ПИТ «Восторг»**
- Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП **относятся к компетенции СМУП ПИТ «Восторг»**
- Требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы **размещается ежедневно**

- Наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания **имеется**