

Структура технологического паспорта пищеблока образовательной организации

ПАСПОРТ

пищеблока Муниципального общеобразовательного учреждения средней
общеобразовательной школы № 42

Адрес месторасположения 681010, Хабаровский край, г. Комсомольск-на-Амуре, ул.
Пирогова, дом 30

Телефон 8 (4217) 52-72-26

эл почта: sch42kms@yandex.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 Голозубова Ольга Николаевна

Ответственный за питание обучающихся Цеган Ксения Сергеевна

Численность педагогического коллектива 47 чел.

Количество классов по уровням образования 30

Количество посадочных мест 120

Площадь обеденного зала 176,8

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	3	98	98
2	2 класс	3	99	99
3	3 класс	3	91	91
4	4 класс	4	104	104
5	5 класс	3	92	23
6	6 класс	3	91	29
7	7 класс	3	83	29
8	8 класс	3	84	27
9	9 класс	4	97	26
10	10 класс	1	28	4
11	11 класс	1	23	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	392	392	100%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	392	392	100%
2	Учащиеся 5-8 классов	350	326	93,14%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	108	108	30,86%
	в т.ч. за родительскую плату	218	218	62,29%
3	Учащиеся 9-11 классов	148	123	83,11%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	31	31	20,95%
	в т.ч. за родительскую плату	92	92	62,16%
4	Общее количество учащихся всех возрастных групп	888	841	94,71%
	в том числе льготных категорий	531	531	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	392	18	4,59
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	18	18	100
2	Учащиеся 5-8 классов	350	69	19,71
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
	в т.ч. за родительскую плату	69	69	100
3	Учащиеся 9-11 классов	148	11	7,43
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	11	11	100
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
4	Общая количество учащихся всех возрастных групп	888	98	11,04
	в том числе льготных категорий	29	29	100

3. Модель предоставления услуги питания (столовая на сырье)

Модель предоставления питания	столовая на сырье
Оператор питания, наименование	МУП КШП №2
Адрес местонахождения	Комсомольское шоссе,77
Фамилия, имя, отчество руководителя, контактное лицо	Мальчикова Инна Витальевна
Контактные данные: тел. / эл. почта	8 (4217) 25-80-61
Дата заключения контракта	01.11.2022
Длительность контракта	1 месяц (до 30.11.2022)

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

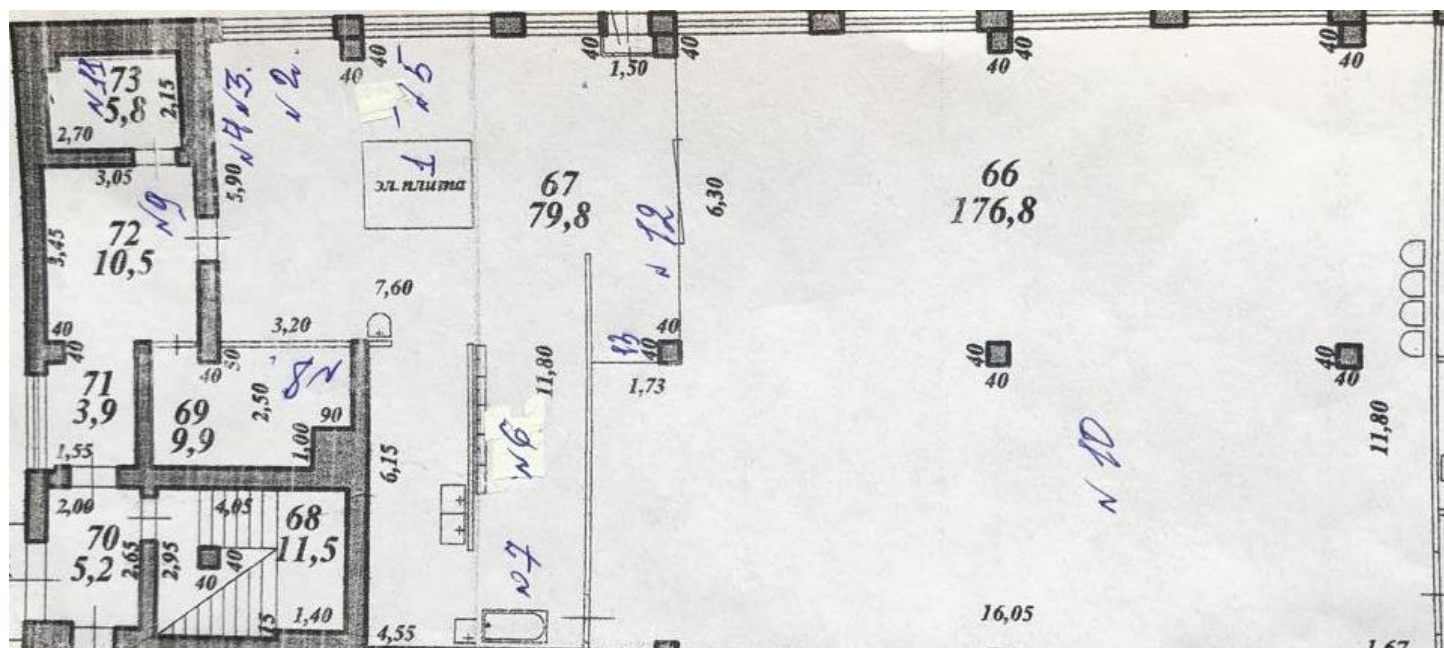
Вид транспорта	грузовой
Принадлежность транспорта	транспорт оператора питания
Условия использования транспорта	перевозка продуктов питания

5. Инженерное обеспечение пищеблока

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

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

1. Горячий цех
2. Зона «Мясо-рыба»
3. Первичная обработка овощей
4. Овощная зона
5. Холодный цех
6. Моечная столовой посуды
7. Моечная кухонной посуды
8. Складские помещения
9. Производственные помещения
10. Обеденный зал
11. Кладовая тары
12. Раздаточная
13. Помещение для резки хлеба



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 школьн. базовые	Столовые, работающие на сырье	Столовые на догоготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения	-	9,9	-	-
2	Производствен ные помещения	-	10,5	-	-
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	-	9	-	-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	-	3	-	-
2.3	Мясо-рыбный цех	-	13,5	-	-
2.4	Догоготовочный цех	-	-	-	-
2.5	Горячий цех	-	24	-	-
2.6	Холодный цех	-	5	-	-
2.7	Мучной цех	-	-	-	-
2.8	Раздаточная	-	6,3	-	-
2.9	Помещение для резки хлеба	-	1,73	-	-
2.10	Помещение для обработки яиц	-	-	-	-
2.11	Моечная кухонной посуды	-	8	-	-
2.12	Моечная столовой посуды	-	9	-	-
2.13	Моечная и кладовая тары	-	5,8	-	--

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 оборудования	дата его выпуска	даты начала его эксплуатаци и	процента изношенност и оборудования
1	горячий цех	плита электрическая ПЭСМ-4Ш с жарочным шкафом	2	1979	1979	70%
		ЭП-6ЖШ с жарочным шкафом	1	2006	2006	45%
		сковорода электрическая СЭСМ 02	1	1978	1978	75%
		Котёл пищеварочный КПЭ-100	1	2004	2004	35%
		КПЭ-160	1	2004	2004	35%
2	Мясо-рыба	Электромясорубка МИМ300	2	2008	2008	45%
3	Холодный цех	Шкаф ШХ08ВС500	1	2008	2008	45%
		Холодильник «Бирюса» для суточных проб	1	2010	2010	35%
		Морозильная камера «Веко»	1	2006	2006	30%
4	Раздаточная	Мармит для первых блюд ПМЭС-7КЭ	1	2010	2010	30%
		Мармит для вторых блюд ПМЭС-70 КМ-60	1	2009	2009	30%

8.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования:

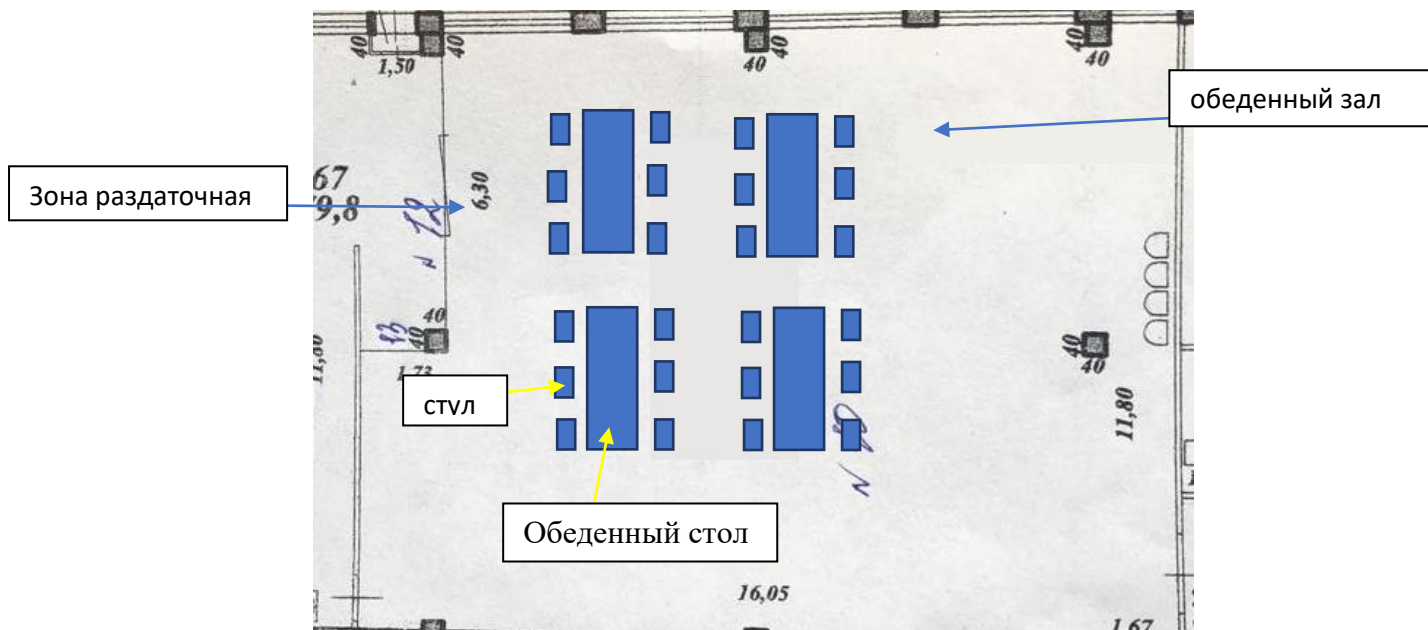
№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производительность	дата изготовления	срок службы	сроки профилактического осмотра
1	Тепловое	Для тепловой обработки	СЭСМ 02 (сковорода электрическая) КПЭ-100 (котел пищеварочный зл.станцион)		1978	44	ежемесячно
2	Механическое	Для механической обработки	МИМ300 (электромясорубка) Привод для готовой продукции ПУ-06 (кухонный комбайн с комплектами насадок)		2008 1987	14 35	ежемесячно ежемесячно
3	Холодильное		Шкаф холодильный (Шкаф ЩЪ 08ВС5000 Холодильник бытовой (Для суточных проб) Низкотемпературное оборудование (Морозильная камера «Веко»)		2008 2010 2006	14 12 16	ежемесячно
4	Весоизмерительное		Электронные весы «Веко»		2010	12	ежемесячно

8.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:

№ п/п	Наименование технологиче- ского оборудования	Характеристика мероприятий					
		наличие договора на техосмотр	наличи е догово ра на провед ение метрол огичес ких работ	проведение ремонта	план приобр етения нового и замена старог о оборуд ования	ответств енный за состояни е оборудов ания	график санитарной обработки оборудования
1	Тепловое	ИП Афанасьева, без номера	-	замена комфорки 2 раза	Имеется	Зам. по АХР Каханова Т.И.	Имеется
2	Механическое	ИП Афанасьева, без номера	-	-	Имеется	Зам. по АХР Каханова Т.И.	Имеется
3	Холодильное	ИП Афанасьева, без номера	-	заправка фриона 1 раз	Имеется	Зам. по АХР Каханова Т.И.	Имеется
4	Весоизмери- тельное	ИП Афанасьева, без номера	-	-	Имеется	Зам. по АХР Каханова Т.И.	Имеется

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
	Обеденный стол	20	2008г.	50%	120
	Стулья	120	2008 г.	80%	



9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М²
		Количество единиц оборудования для бытовых целей
1	Туалет	2
2	Душевая	5,8
3	Раздевалка для работников пищеблока	Шкаф для верхней одежды Шкаф для санитарной одежды

10. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика персонала столовой					
		количество ставок	укомплекто- ванность	базовое образование	квалифика- ционный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Зав. производством	1	1	средне- специальн ое	4	30	+
2	Технолог	-	-	-	-	-	-
3	Повара	2	2	средне- специальн ое	4	32	+
4	Рабочие кухни (помощники повара)	2	2	средне- специальн ое	4	20	+

11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов
- меню по выбору

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
- Акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока по организации питания к новому учебному году
- Положение об организации питания обучающихся
- Приказ об организации питания
- Должностные инструкции персонала пищеблока
- Требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы
- Наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания