

**Структура технологического паспорта пищеблока  
образовательной организации**

**ПАСПОРТ**

**пищеблока филиала МОУ «СОШ п.Заволжский» - СОШ с.Березово**

**адрес местонахождения: Саратовская область, Пугачевский район,**

**с.Березово, ул.Советская, д.72**

**телефон: 8(84574) 3-21-14 эл почта: soshberezovo@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, указываются следующая информация:**

Руководитель образовательной организации: Гузева Елена Федоровна

Ответственный за питание обучающихся: Котова Ирина Алексеевна

Численность педагогического коллектива: 11 чел.

Количество классов по уровням образования

| № п\п | Классы   | Количество классов | Численность обучающихся, всего чел. | В том числе льготной категории, чел. |
|-------|----------|--------------------|-------------------------------------|--------------------------------------|
| 1     | 1 класс  | 1                  | 10                                  | 10                                   |
| 2     | 2 класс  | 1                  | 9                                   | 9                                    |
| 3     | 3 класс  | 1                  | 4                                   | 4                                    |
| 4     | 4 класс  | 1                  | 9                                   | 9                                    |
| 5     | 5 класс  | 1                  | 4                                   | 2                                    |
| 6     | 6 класс  | 1                  | 12                                  | 4                                    |
| 7     | 7 класс  | 1                  | 9                                   | 6                                    |
| 8     | 8 класс  | 1                  | 5                                   | 2                                    |
| 9     | 9 класс  | 1                  | 4                                   | 1                                    |
| 10    | 10 класс | 0                  | 0                                   | 0                                    |
| 11    | 11 класс | 0                  | 0                                   | 0                                    |

**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                            | 32                | 32                        | 100                    |
|       | в т.ч. учащиеся льготных категорий              | 32                | 32                        | 100                    |
| 2     | Учащиеся 5-8 классов                            | 31                | 31                        | 100                    |
|       | в т.ч. учащиеся льготных категорий              | 14                | 14                        | 45                     |
|       | в т.ч. за родительскую плату                    | 17                | 17                        | 55                     |
| 3     | Учащиеся 9-11 классов                           | 4                 | 4                         | 100                    |
|       | в т.ч. учащиеся льготных категорий              | 1                 | 1                         | 25                     |
|       | в т.ч. за родительскую плату                    | 3                 | 3                         | 75                     |
|       | Общее количество учащихся всех возрастных групп | 67                | 67                        | 100                    |
|       | в том числе льготных категорий                  | 47                | 47                        | 70                     |

## 3. Модель предоставления услуги питания (столовая на сырье, столовая доготовочная, буфето-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                   | Газель  |
| Принадлежность транспорта        | -транспорт образовательной организации<br>-транспорт оператора питания<br>-транспорт организации поставщика пищевой продукции<br><b><u>-транспорт ИП. предоставляющего пищевую продукцию</u></b><br>-арендуемый транспорт |
| Условия использования транспорта | Доставка продуктов по предварительной заявке  |

#### 5. Инженерное обеспечение пищеблока

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

#### 6. Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока-42 человека

#### 7. Материально-техническое оснащение пищеблока:

Перечень помещений и их площадь м<sup>2</sup>  
(перечень и площадь помещений в зависимости от модели предоставления питания)

| № п/п | Наименование цехов и помещений | Площадь помещения м <sup>2</sup>         |                               |                       |                     |
|-------|--------------------------------|--|-------------------------------|-----------------------|---------------------|
|       |                                | Столовые школьно базовые, м <sup>2</sup> | Столовые, работающие на сырье | Столовые доготовочные | Раздаточные, буфеты |
|       |                                |  |                               |                       |                     |

|      |   |   |    |   |   |
|------|---|---|----|---|---|
| 1    | Складские помещения                           | - | 12 | - | - |
| 2    | Производственные помещения                    | - |    | - | - |
| 2.1  | Овощной цех (первичной обработки овощей)      | - | -  | - | - |
| 2.2  | Овощной цех (вторичной обработки овощей)      | - | -  | - | - |
| 2.3  | Мясо-рыбный цех                               | - | -  | - | - |
| 2.4  | Доготовочный цех                              | - | -  | - | - |
| 2.5  | Горячий цех                                   | - | 24 | - | - |
| 2.6  | Холодный цех                                  | - | -  | - | - |
| 2.7  | Мучной цех                                    | - | -  | - | - |
| 2.8  | Раздаточная                                   | - | -  | - | - |
| 2.9  | Помещение для резки хлеба                     | - | -  | - | - |
| 2.10 | Помещение для обработки яиц                   | - | -  | - | - |
| 2.11 | Моечная кухонной посуды                       | - | 9  | - | - |
| 2.12 | Моечная столовой посуды                       | - | 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 оборудования | дата его выпуска | даты начала его эксплуатации | процента изношенности оборудования |
| 1     | Горячий цех                    | Плита электрическая 4-х комфорочная ПЭ4ш | 1                              | 2013г            | 2013г                        | 0                                  |
|       |                                | Производственные столы                   | 5                              | 2021г            | 2021г                        | 0                                  |
|       |                                | Холодильник                              | 3                              | 2003г            | 2003г                        | 0                                  |
|       |                                | Раковина для мытья рук                   | 4                              | 2012г            | 2012г                        | 0                                  |

## 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                              | ПЭ4ш   | 17 кВт             | 2013г             | неограничен | 1р в квартал                    |
| 2     | Механическое                               | Мясорубка для предприятий общественного питания  | Тефаль | 600 кг/ч           | 2010              | неограничен | 1р в квартал                    |
| 3     | Холодильное                                | Холодильник копресссионный двухкамерный «Атлант» | R1400M |                    | 2007              | 12 лет      | 1р в квартал                    |
| 4     | Весозмерительное                           | Весы электронные                                 | СКЕ    |                    | 2021г             | -           | 1р в год                        |

### 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                                   | МУ «ХЭС»                      |  | по заявкам         |  | Завхоз                                  | имеется                                  |
| 2     | Механическое                               | МУ «ХЭС»                      |  | по заявкам         |  | Завхоз                                  | имеется                                  |
| 3     | Холодильное                                | МУ «ХЭС»                      |  | по заявкам         |  | Завхоз                                  | имеется                                  |

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

| № п/п | Наименование оборудования | Характеристика оборудования столовой -, площадь М <sup>2</sup> |                       |                                     |  |
|-------|---------------------------|--|-----------------------|-------------------------------------|--|
|       |                           | количество единиц оборудования                                 | дата его приобретения | процент изношенности и оборудования | перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями |
| 1     | тепловое                  | 1  | 2013г.                | 0                                   | нет  |
| 2     | механическое              | 1  | 2010г.                | 0                                   | нет  |
| 3     | холодильное               | 1  | 2007г                 | 0                                   | нет  |



## 10. Штатное расписание работников пищеблока

| № п/п | Наименование должностей          | Характеристика оборудования столовой -, площадь М <sup>2</sup> |                    |                     |                         |             |                   |
|-------|----------------------------------|--|--------------------|---------------------|-------------------------|-------------|-------------------|
|       |                                  | количество ставок  | укомплектованность | базовое образование | квалификационный разряд | стаж работы | наличие медкнижки |
| 1     | Повара                           | 1  | 100%               | Среднее специальное | 2                       | 6           | Есть в наличии    |
| 4     | Рабочие кухни (помощники повара) | 0,5  | 100%               | среднее             |                         | 32          | Есть в наличии    |
|       |                                  |  |                    |                     |                         |             |                   |

## 11. Форма организации питания обучающихся

- a. предварительное накрытие столов
- b. самообслуживание

## 12. Перечень нормативных и технологических документов:

- a. Примерное двухнедельное меню
- b. Ежедневное меню
- c. Меню раскладка
  - Технологические карты (ТК)
- d. Техничко-технологические карты (ТТК) при включении в рацион питания новой кулинарной продукции с пониженным содержанием соли и сахара
- e. Накопительная ведомость
- f. График приема пищи,
  - Гигиенический журнал (сотрудники)
- g. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
- h. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
- i. Журнал бракеража готовой пищевой продукции
- j. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
  - Ведомость контроля за рационом питания
- k. Приказ о составе бракеражной комиссии
- l. График дежурства преподавателей в столовой
- m. 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
- n. Положение о бракеражной комиссии
- o. Приказ об организации питания
  - Должностные инструкции персонала пищеблока
  - Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП
- p. Требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы
- q. Наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания