

Структура технологического паспорта пищеблока образовательной организации

ПАСПОРТ

Пищеблока МБОУ СОШ пгт. Ярославский начальной школы
наименование образовательной организации

Адрес месторасположения пгт. Ярославский пр. Ленина 13

Телефон 8(42347)28232 эл почта: dmitrenko_nadezhda@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: Дмитренко Надежда Борисовна

Ответственный за питание обучающихся: Ракитина Оксана Александровна

Численность педагогического коллектива 22

Количество классов по уровням образования 18

Количество посадочных мест 120

Площадь обеденного зала 186,0

№ п/п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1	4	99	99
2	2	5	96	96
3	3	4	100	100
4	4	4	98	98

2. Охват горячим питанием по возрастным группам обучающихся

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	22	22	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	22	22	100

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

Модель предоставления питания	Столовая на сырье
Оператор питания, наименование	МБОУ СОШ пгт. Ярославский
Адрес местонахождения	Приморский край Хорольский район пгт. Ярославский, пр. Ленина 13
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Дмитренко Надежда Борисовна
Контактные данные: тел. / эл. почта	8(42347)28232 dmirtenko_nadezhda@mail.ru
Дата заключения контракта	
Длительность контракта	

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	
Принадлежность транспорта	-транспорт образовательной организации -транспорт оператора питания -транспорт организации поставщика пищевой продукции -транспорт ИП предоставляющего пищевую продукцию -арендуемый транспорт

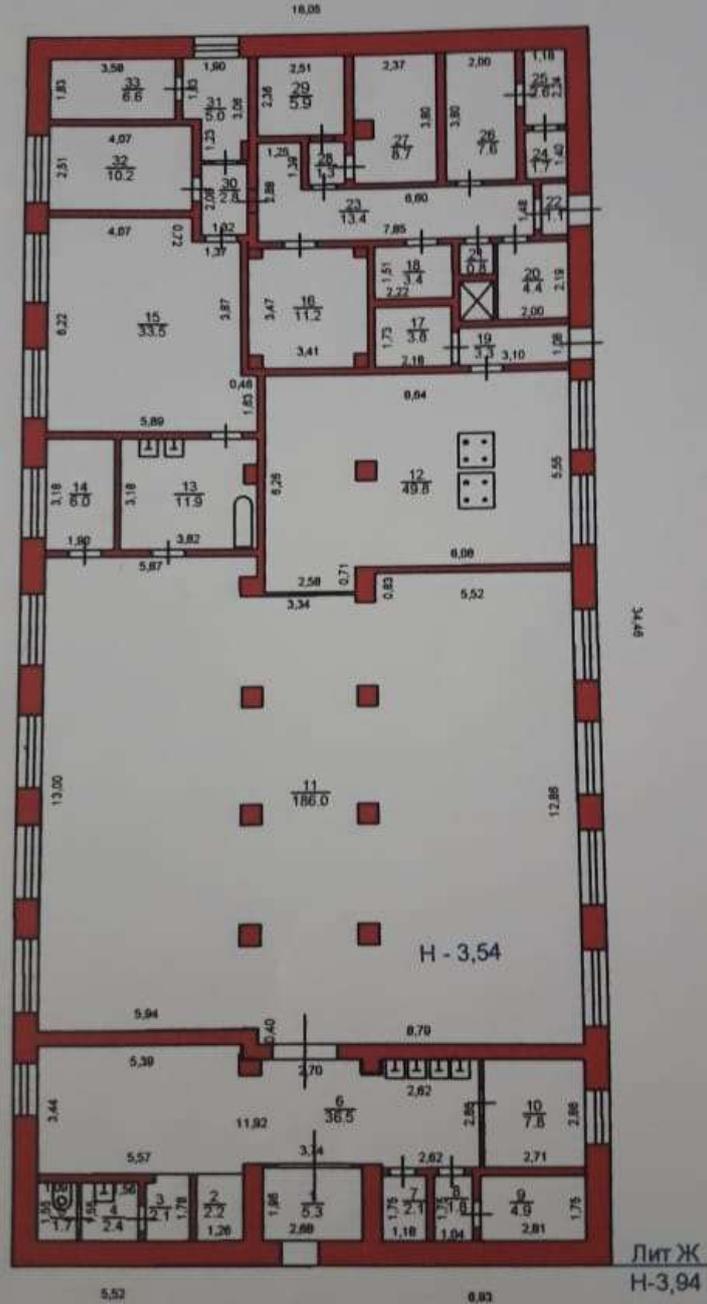
Условия использования транспорта	
----------------------------------	--

5 Инженерное обеспечение пищеблока

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

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

M 1 : 200



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 на доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения		16,3		
2	Производственные помещения		321,6		
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)		-		-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)		-		-
2.3	Мясорыбный цех		-	-	-
2.4	Доготовочный цех	-	-		-
2.5	Горячий цех		49,8		-
2.6	Холодный цех		33,5		-
2.7	Мучной цех		-	-	-
2.8	Раздаточная		-		
2.9	Помещение для резки хлеба		-	-	-
2.10	Помещение для обработки яиц		-	-	-
2.11	Моечная кухонной посуды		11,9		-
2.12	Моечная столовой посуды		11,9		-
2.13	Моечная и кладовая тары		6,0		--
2.14	Производственное помещение буфета-раздаточной	-	-	-	
2.15	Посудомоечная буфета-раздаточной	-	-	-	
3	Комната для приема пищи (персонал)		4,9		

8. 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	Коридор	Ларь холодильный AUSMA	1	2019	2019	30
2	Коридор	Морозильный шкаф	1	2012	2020	20
		Витрина камера Бирюса	1	2020	2020	20
		Морозильник ВЕКО	1	2011	2011	50
		Морозильный ларь Vilmark	1	2022	2023	0
3	Мясо-рыбный цех					
4	Мясо-рыбный цех	-				
5	Мясо-рыбный цех	-				
6	Мясо-рыбный цех	-				
7	Фаршемешалка	-				
8	Овощной цех	-				
9	Овощной цех	-				
10	Овощной цех					
11	Холодный цех	Ларь морозильный МЛК -250	2	2016	2016	60
12	Горячий цех	Ларь морозильный Океан	1	2016	2016	60
13	Горячий цех	Овощерезка с насадками	1	2020	2020	20
14	Горячий цех	Водонагреватель	2	2012	2012	40
		Бойлер	1	2013	2013	50
15	Горячий цех	Плита 4 конфорочная ПСЭМС -4	1	2009	2009	70
		Плита электрическая	1	2021	2021	0
16	Горячий цех	Котел пищеварочный 60	1	2021	2021	10

17	Горячий цех	Мясорубка 140 кг/час	1	2018	2018	40
18	Горячий цех	Шкаф пекарский	1	2009	2009	70
		Шкаф пекарский	1	2003	2003	80
19	Помещение для обработки яиц					
20	Холодный цех	Кондиционер	1	2020	2020	10
21	Холодный цех					
22	Холодный цех					
23	Холодный цех					
24	Мучной цех					
25	Мучной цех					
26	Мучной цех					

8.1. 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	В наличии	да	да	-	Директор	В наличии
2	Механическое	В наличии	да	да	-	Директор	В наличии
3	Холодильное	В наличии	да	да	-	Директор	В наличии
4	Весоизмерительное	В наличии	да	да	-	Директор	В наличии

9. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика персонала столовой					
		Кол-во ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Зав. производством	-	-	-		-	-
2	Шеф - повар	-	-	-		-	-
3	Главный специалист	-	-	-		-	-
4	Зав.складом	-	-	-		-	-
3	Технолог	-	-	-		-	-
4	Повара	2	2	Средне-профессиональное		От 10 лет	Да
5	Рабочие кухни (помощники повара)	1	1	Среднее		От 10лет	Да

11.Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов
- самообслуживание
- шведский стол
- 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
- 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

Структура технологического паспорта пищеблока образовательной организации

**ПАСПОРТ
пищеблока**

**муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя
общеобразовательная школа» пгт. Ярославский
Хорольского муниципального округа Приморского края
(старшая школа МБОУ СОШ пгт. Ярославский)**

Адрес месторасположения пгт. Ярославский ул. Ленинская 7
Хорольский округ, Приморский край

Телефон 8(42347)28232 эл почта: dmitrenko_nadezhda@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:**
2. Руководитель образовательной организации: Дмитренко Надежда Борисовна
3. Ответственный за питание обучающихся: Юрченко Елена Николаевна
4. Численность педагогического коллектива 27
5. Количество классов по уровням образования 27
6. Количество посадочных мест 140
7. Площадь обеденного зала 260
- 8.

№ п/п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	5	4	72	47
2	6	5	93	57
3	7	4	115	44
4	8	5	110	61
5	9	4	114	65
6	10	2	35	14
7	11	2	31	10

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 5-8 классов	390	375	96
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	209	209	100
	в т.ч. за родительскую плату	166	166	100
2	Учащиеся 9-11 классов	180	174	96
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	89	89	100
	в т.ч. за родительскую плату	85	85	100
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	570	549	96.3

	в том числе льготных категорий	298	298	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 5-8 классов	65	65	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	65	65	100
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
2	Учащиеся 9-11 классов	5	5	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	5	5	100
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	70	70	100
	в том числе льготных категорий	70	70	100

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

Модель предоставления питания	Столовая на сырье
Оператор питания, наименование	МБОУ СОШ пгт. Ярославский
Адрес местонахождения	Приморский край Хорольский район пгт. Ярославский, ул. Ленинская 7
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Дмитренко Надежда Борисовна
Контактные данные: тел. / эл. почта	8(42347)28232 dmirtenko_nadezhda@mail.ru
Дата заключения контракта	
Длительность контракта	

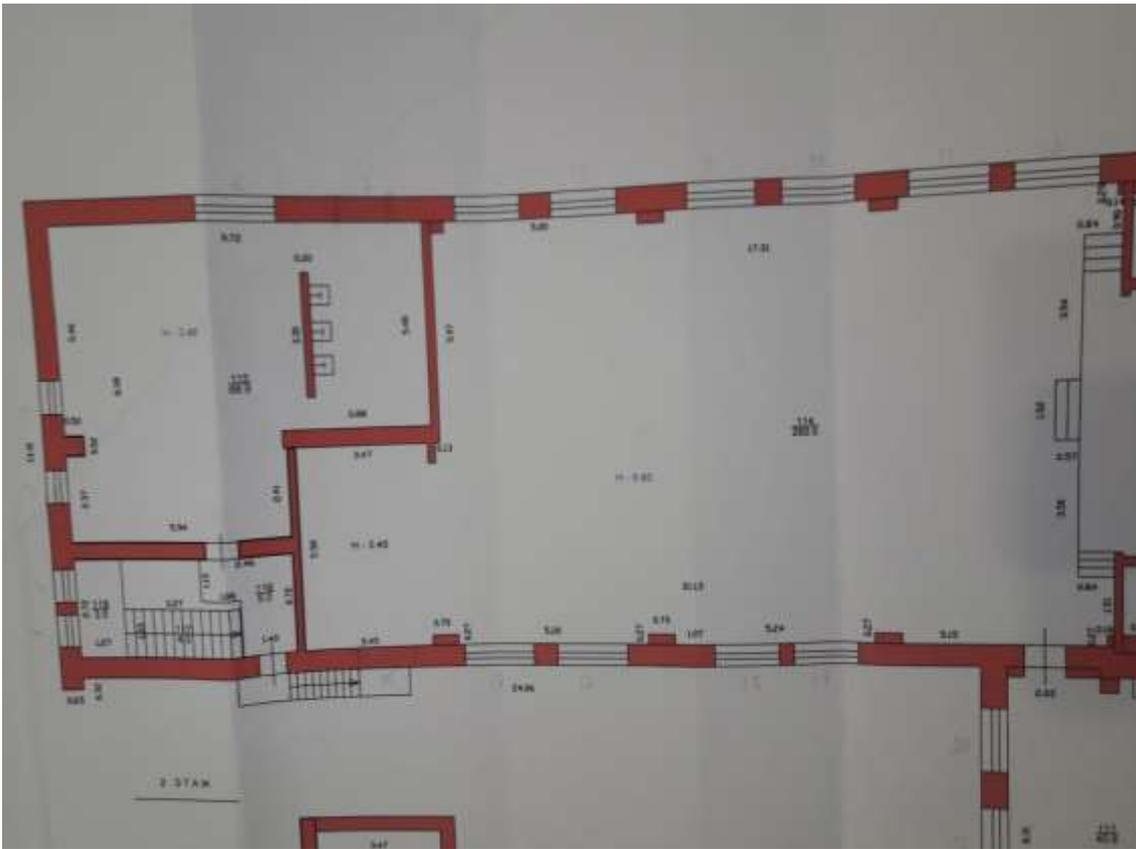
4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	
Принадлежность транспорта	-транспорт образовательной организации -транспорт оператора питания -транспорт организации поставщика пищевой продукции -транспорт ИП. предоставляющего пищевую продукцию -арендуемый транспорт
Условия использования транспорта	

5. Инженерное обеспечение пищеблока

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

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 на доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения		26,4		
2	Производственные помещения				
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)		14,7		-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)		-		-
2.3	Мясорыбный цех		-	-	-
2.4	Доготовочный цех	-	-		-
2.5	Горячий цех		70,1		-
2.6	Холодный цех		6,1		-
2.7	Мучной цех		-	-	-
2.8	Раздаточная		-		
2.9	Помещение для резки хлеба		-	-	-
2.10	Помещение для обработки яиц		-	-	-
2.11	Моечная кухонной посуды		21,2		-
2.12	Моечная столовой посуды		-		-
2.13	Моечная и кладовая тары		-		--
2.14	Производственное помещение буфета-раздаточной	-	-	-	
2.15	Посудомоечная буфета-раздаточной	-	-	-	

3	Комната для приема пищи (персонал)		4,1		
---	------------------------------------	--	-----	--	--

8. 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	Коридор	Ларь холодильный AUSMA 105	2	2019	2019	30
		Ларь холодильный Vismark	1	2022	2023	0
2	Коридор	Морозильный шкаф	1	2012	2012	70
		Холодильник	1	2011	2011	70
3	Мясо-рыбный цех					
4	Мясо-рыбный цех					
5	Мясо-рыбный цех					
6	Мясо-рыбный цех					
7	Фаршемешалка					
8	Овощной цех					
9	Овощной цех					
10	Овощной цех					
11	Холодный цех	Водонагреватель Vismark	1	2022	2023	0
12	Горячий цех	Электрический котел	1	1988	1988	80
13	Горячий цех	Овощерезка с насадками	1	2020	2020	50
14	Горячий цех	Шкаф - пекарня	1	2003	2003	90
15	Горячий цех	Плита 6 конфорочная	1	2017	2017	40
16	Горячий цех					

17	Горячий цех	Мясорубка 140 кг/час	1	2018	2018	40
18	Горячий цех	Котел пищеварочный 60л	1	2021	2021	10
19	Помещение для обработки яиц					
20	Холодный цех					
21	Холодный цех	Ларь морозильный	1	2020	2020	10
22	Холодный цех	Кондиционер	1	2020	2020	10
23	Холодный цех					
24	Мучной цех					
25	Мучной цех					
26	Мучной цех					

9. Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:

№ п/п	Наименование технологическо го оборудования	Характеристика мероприятий					
		наличие договора на техосмотр	наличие договора на проведен ие метролог ических работ	проведение ремонта	план приобре тения нового и замена старого оборудо вания	ответств енный за состоян ие оборудо вания	график санитарной обработки оборудован ия
1	Тепловое	В наличии	да	да	-	Директор	В наличии
2	Механическое	В наличии	да	да	-	Директор	В наличии
3	Холодильное	В наличии	да	да	-	Директор	В наличии
4	Весоизмери тельное	В наличии	да	да	-	Директор	В наличии

10. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика персонала столовой					
		Кол-во ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Зав. производством						
2	Шеф - повар						
3	Главный специалист						
4	Зав.складом						
3	Технолог						
4	Повара	2	2	Средне-профессиональное		От 10 лет	Да
5	Рабочие кухни (помощники повара)	1	1	Среднее		От 10 лет	Да

11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов
- самообслуживание
- шведский стол
- 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
- 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

