

Директор школы: А.А.Жемчужников

Структура технологического паспорта пищеблока образовательной организации

ПАСПОРТ

пищеблока __Муниципального казенного общеобразовательного учреждения
«Гаврилковская основная школа»_____
наименование образовательной организации

Адрес месторасположения _155301,Ивановская область, Вичугский район,д.
Гаврилково,д.97_____

Телефон _84_(49354) 9-41-49;
_____ эл почта: e-mail: gavroosh097@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 __директор Жемчужников А.А.

Ответственный за питание обучающихся _____

Численность педагогического коллектива ____13____ чел.

Количество классов по уровням образования __1-4,5-9____

Количество посадочных мест ____24____

Площадь обеденного зала _____

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	1	4	
2	2 класс	1	2	1
3	3 класс	1	9	
4	4 классов	1	3	
5	5 классов	1	5	
6	бклассов	1	8	

7	7классов	1	6	
8	8классов	1	5	
9	9классов	1	4	
	и т.д.			

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	18	18	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	1	1	100
2	Учащиеся 5-8 классов	24	24	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	1	1	100
	в т.ч. за родительскую плату	23	23	100
3	Учащиеся 9-11 классов	4	4	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
	в т.ч. за родительскую плату	4	4	100
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	46	46	100
	в том числе льготных категорий	2	2	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			
	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			
	Общая количество учащихся всех возрастных групп			
	в том числе льготных категорий			

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

Модель предоставления питания	столовая на сырье
Оператор питания, наименование	ИП Горбунов Г.В.
Адрес местонахождения	Д. Гаврилково, д.97
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Жемчужников А.А.
Контактные данные: тел. / эл. почта	(49354) 9-41-49; e-mail: gavroosh097@mail.ru
Дата заключения контракта	01.09.2022г
Длительность контракта	31.12.2022

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

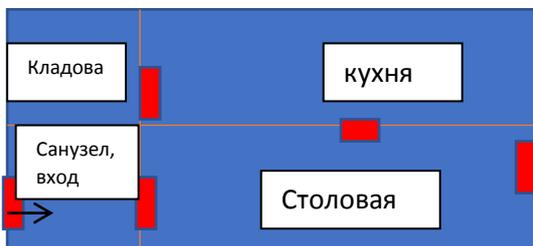
Вид транспорта	нет
Принадлежность транспорта	-транспорт образовательной организации -транспорт оператора питания -транспорт организации поставщика пищевой продукции -транспорт ИП. предоставляющего пищевую продукцию -арендуемый транспорт

Условия использования транспорта	

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	(централизованное , собственная скважина, другие ведомственные источники)
Горячее водоснабжение	(централизованное, собственная котельная, водонагреватель , резервное горячее водоснабжение)
Отопление	(централизованное, собственная котельная)
Водоотведение	(централизованное , локальные сооружения, другие)
вентиляция помещений	(естественная, искусственная, 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		12мкв.		
2	Производственные помещения		24мкв.		
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)				-

2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)				-
2.3	Мясо-рыбный цех		24мкв	-	-
2.4	Доготовочный цех	-	-		-
2.5	Горячий цех		24мкв		-
2.6	Холодный цех		24мкв		-
2.7	Мучной цех			-	-
2.8	Раздаточная		24мкв		
2.9	Помещение для резки хлеба			-	-
2.10	Помещение для обработки яиц			-	-
2.11	Моечная кухонной посуды		24мкв		-
2.12	Моечная столовой посуды		24мкв		-
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 и оборудования
1	Складские помещения	Холодильник	1	2002г.	2003г.	90%,

2	Кухня	Эл.плита	1	2020	2020	10%
3	Кухня	Эл. плита с жаровочным шкафом	1	2013	2014	50%
4	Кухня	Холодильник	1	2018	2018	5%

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

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						
2	Механическое						
	Эл. мясорубка	измельчение	мулинекс		2017	5	2023
3	Холодильное	Охлаждение и хранение продуктов	Атлант, Полнос		2018 2002	5 20	2023
4	Весоизмерительное						
	Весы	взвешивание	Тюмень		1992	30	2023

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		нет	Не проводил		повар	1 раз в месяц

				ось			
2	Механическое		нет	Не проводил ось		завхоз	1 раз в месяц
3	Холодильное		нет	Не проводил ось	2023	завхоз	1 раз в неделю
4	Весомизмерительное		нет	Не проводил ось		повар	1 раз в месяц

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	Стол обеденный	4	1997	95%	25
2	Табурет	25	1997	95%	
3					

9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М ²
		количество единиц оборудования для бытовых целей
1	Вход в столовую	3,5мкв.
2	Санузел	3,5мкв.
3		

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	0	0	0	0	0	0
2	Технолог	0	0	0	0	0	0
3	Повара	1	1	да	4 разряд	Более 20 лет	есть
4	Рабочие кухни	0,5	0,5	нет	нет		есть

	(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
- Ежедневное меню
- Меню раскладка
- Технологические карты (ТК)
- Технико-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