**Структура технологического паспорта пищеблока образовательной организации**

**ПАСПОРТ**

пищеблока МБОУ Таксимовская средняя общеобразовательная школа №1

имени А.А. Мезенцева

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

наименование образовательной организации

Адрес месторасположения п. Таксимо, ул. Школьная д.4

Телефон 8 (30132)54-384 эл почта: school\_1\_taksimo@govrb.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 Анашкина Ирина Владимировна

Ответственный за питание обучающихся Герасимович Ольга Владимировна

Численность педагогического коллектива \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 25 чел.

Количество классов по уровням образования\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20

Количество посадочных мест \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 120

Площадь обеденного зала \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 100 м2

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п\п | Классы | Количество классов  | Численность обучающихся,всего чел. | В том числе льготной категории, чел. |
| 1 | 1 класс | 2 | 37 | 37 |
| 2 | 2 класс | 2 | 41 | 41 |
| 3 | 3 класс | 2 | 42 | 42 |
| 4 | 4 класс | 2 | 47 | 47 |
| 5 | 5 класс | 2 | 45 | 13 |
| 6 | 6 класс | 2 | 35 | 17 |
| 7 | 7 класс | 2 | 40 | 12 |
| 8 | 8 класс | 2 | 50 | 13 |
| 9 | 9 класс | 2 | 44 | 8 |
| 10 | 10 класс | 1 | 19 | 4 |
| 11 | 11 класс | 1 | 24 | 2 |

**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 | 167 | 167 | 100% |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 167 | 167 | 100% |
| 2 | Учащиеся 5-8 классов | 214 | 126 | 59% |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 63 | 63 | 100% |
|  | в т.ч. за родительскую плату | 63 | 63 | 100% |
| 3 | Учащиеся 9-11 классов | 43 | 21 | 48% |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 6 | 6 | 100% |
|  | в т.ч. за родительскую плату | 15 | 15 | 100% |
|  | Общее количество учащихся всех возрастных групп | 424 | 377 | 89% |
|  | в том числе льготных категорий | 236 | 236 | 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 | 7 | 7 | 100% |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 7 | 7 | 100% |
| 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 |  |
| 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 | УАЗ, ГАЗ фургон,  |
| Принадлежность транспорта | -транспорт образовательной организации-транспорт оператора питания-транспорт организации поставщика пищевой продукции**-транспорт ИП. предоставляющего пищевую продукцию**-арендуемый транспорт |
| Условия использования транспорта | доставка продуктов по предварительной заявке |

**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-120 чел.**

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

Перечень помещений и их площадь м2

(перечень и площадь помещений в зависимости от модели предоставления питания)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименованиецехов и помещений | Площадь помещение м2 |
| Столовые школьно базовые | Столовые, работающие на сырье  | Столовыедоготовочные | Раздаточные, буфеты |
| 1 | Складские помещения | 11,3 |  |  |  |
| 2 | Производственные помещения | 140,9 |  |  |  |
| 2.1 | Овощной цех (первичной обработки овощей) | 12,2 |  |  | - |
| 2.2 | Овощной цех (вторичной обработки овощей) | 15,9 |  |  | - |
| 2.3 | Мясо-рыбный цех | 23,6 |  | - | - |
| 2.4 | Доготовочный цех | - | - |  | - |
| 2.5 | Горячий цех | 43,4 |  |  | - |
| 2.6 | Холодный цех | 8,2 |  |  | - |
| 2.7 | Мучной цех | 15,9 |  | - | - |
| 2.8 | Раздаточная |  |  |  |  |
| 2.9 | Помещение для резки хлеба | 3,8 |  | - | - |
| 2.10 | Помещение для обработки яиц |  |  | - | - |
| 2.11 | Моечная кухонной посуды | 10,5 |  |  | - |
| 2.12 | Моечная столовой посуды | 11,2 |  |  | - |
| 2.13 | Моечная и кладовая тары | 2,8 |  |  | -- |
| 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 | Наименованиецехов и помещений | Характеристика оборудования |
| наименование оборудования | количествоединиц оборудования | датаего выпуска | даты начала егоэксплуатации | процента изношенности оборудования |
| 1 | горячий цех | плита электрическая 4х комфорочная | 2 |  | 2008 | 30% |
|  | электросковорода | 2 | 2007 | 2008 | 30% |
|  | шкаф жарочный | 1 |  | 2008 | 30% |
|  | электромясорубка | 1 | 2007 | 2008 | 30% |
|  | котел электрический | 1 | 2006 | 2008 |  |
|  | столы производственные | 1 |  | 2008 |  |
|  | раковина для мытья рук | 1 |  | 2008 |  |
| раздаточная линия | мармит | 2 | 2008 | 2008 |  |
| 2 | мясо-рыбный | холодильник | 5 |  | 2008 | 50% |
|  | электромясорубка | 2 |  | 2008 | 30% |
|  | стол производственный | 3 |  | 2008 |  |
|  | ванна моечная | 2 |  | 2008 |  |
| 3 | мучной | машина тестомесильная | 1 |  | 2008 | 30% |
|  | шкафпекарский | 1 |  | 2008 | 30% |
|  | овощерезка | 1 |  | 2008 | 30% |
|  | стол производственный | 1 |  | 2008 |  |
| 3 | овощной | картофелечистка | 1 |  | 2008 | 30% |
|  |  | стол производственный | 1 |  | 2008 |  |
|  |  | ванна моечная | 1 |  | 2008 |  |
| 4 | холодный цех | холодильник | 2 | 2001 | 2008,2013 |  |
|  |  | стол производственный | 2 |  | 2008 |  |
|  |  | шкаф хлебный | 1 |  | 2008 |  |
| 5 | цех для сыпучих продуктов | холодильникстеллаж для хранения | 15 |  | 2008 | 30% |
| 6 | моечная кухонной посуды | водонагреватель | 2 |  | 2021,2022 |  |
| 7 | моечная столовой посуды | водонагреватель | 2 |  | 2020,2021 |  |

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

**8.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименованиетехнологиче-ского оборудования | Характеристика оборудования |
| назначение  | марка | производи-тельность  | дата изготовления | срок службы | сроки профилактического осмотра  |
| 1 | Тепловое | электро сковорода | СЭП-0,25 | 6Квт |  | 7-10 лет | 1 раз в квартал |
|  |  | шкафжарочный | ШЖЭП-2 | 10кВт |  | 7-10 лет | 1 раз в квартал |
|  |  | пекарский шкаф |  |  |  | 7-10 лет | 1 раз в квартал |
|  |  | водонагреватель | ТермексДелюксРегент | 1,5кВт |  | 5-7 лет | 1 раз в квартал |
| 2 | Механичес-кое | электромясорубка | ЛКИМ, МиМ-300 | 1,5кВт |  | 7-10 лет | 1 раз в квартал |
|  |  | овощерезка | МПР | 0,545 кВт |  | 7-10 лет | 1 раз в квартал |
|  |  | картофелечистка  |  МОК-150м | 0,75 кВт |  | 7-10 лет | 1 раз в квартал |
|  |  | машина тестомесильная | МТМ65 | 240 кг/час |  | 7-10 лет | 1 раз в квартал |
| 3 | Холодильное | холодильник | БирюсаPozis | 220 V | 200120132014 | 7-10 лет | 1 раз в квартал |
| 4 | Весоизмери-тельное | электронные весы |  |  |  | 5-7 лет | 1 раз в год |

**8.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименованиетехнологиче-ского оборудования | Характеристика мероприятий  |
| наличие договора на техосмотр  | наличие договора на проведение метрологических работз  | проведение ремонта  | план приобретения нового и замена старого оборудования  | ответственный за состояние оборудования | график санитарной обработки оборудования  |
| 1 | Тепловое |  |  | по заявкам |  | руководитель предприятия питания | имеется |
| 2 | Механичес-кое |  |  | по заявкам |  | руководитель предприятия питания | имеется |
| 3 | Холодильное |  |  | по заявкам |  | руководитель предприятия питания | имеется  |

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

**столовой**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование оборудования | Характеристика оборудования столовой -, площадь 100 М2 |
| количествоединиц оборудования | дата его приобретения | процент изношенности оборудования | количество посадочных мест в столовой |
|  | тепловое |  |  2008-2024 | 30% |  |
|  | механическое |  | 2008-2024 | 30% |  |
|  | холодильное |  | 2008-2024 | 50%  |  |

**9. Характеристика бытовых помещений**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Перечень бытовых помещений | Характеристика помещений -, площадь М2 |
| количество единиц оборудования для бытовых целей |
|  | кабинет руководителя | 12,1 |
|  | гардероб персонала | 8,8 |
|  | комната для уборочного инвентаря | 2,8 |
|  | санузел для персонала | 3,4 |

**10. Штатное расписание работников пищеблока**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование должностей | Характеристика персонала столовой |
| количество ставок | укомплекто-ванность | базовое образован | квалифика-ционный разряд | стаж работы | наличие медкнижки |
| 1 | Руководитель предприятия питания | 1 | 100 % | среднее профессиональное | 2 | 15 | имеется |
| 2 | Технолог |  |  |  |  |  |  |
| 3 | Повара | 2 | 50% | среднее профессиональное |  | 8 | имеется |
| 4 | Рабочие кухни (помощники повара) | 2 | 100% | среднее |  | 5 | имеется  |
|  |  |  |  |  |  |

**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