Структура технологического паспорта пищеблока образовательной организации

КОМИТЕТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ
АДМИНИСТРАЦИИ ЭНГЕЛЬССКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА

Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа№21 имени Героя Советского Союза
Ильи Макаровича Каплунова»

Энгельсского муниципального района Саратовской области
413102,РФ,Саратовская область,Энгельсскийрайон,р.п.Приволжский,ул.Гагарина,д17б
т.8(8453)550140

Телегин Николай Иванович

Подписано цифровой подписью: Телегин Николай Иванович
Дата: 2023.10.30 15:14:43 +04'00'

УТВЕРЖДАЮ
Директор МОУ «СОШ № 21 им. И.М. Каплунова»
_____/ Н.И. Телегин
приказ № 304а-од от «01» сентября 2023 г.

ПАСПОРТ

пищеблока МОУ «СОШ № 21 им. И.М. Каплунова»

Адрес месторасположения:
413102, РФ Саратовская обл. Энгельсский район, р.п. Приволжский, ул Гагарина,д17б

телефон: 8(8453)550140
эл почта: Sc21engl@yandex.ru

Содержание

1. **Общие сведения об образовательной организации:**
- численность обучающихся по возрастным группам, в том числе численность льготной категории обучающихся
4. **Состояние уровня охвата горячим питанием по возрастным группам обучающихся**
5. **Модель предоставления услуги питания:**
- оператор питания
- длительность контракта
6. **Использование транспорта для перевозки пищевой продукции.**
7. **Инженерное обеспечение пищеблока:**
- водоснабжение
- горячее водоснабжение
- отопление
- водоотведение
- вентиляция помещений
11. **Проектная мощность (план-схема расположения \помещений) пищеблока**
12. **Материально-техническое оснащение пищеблока**
13. **Характеристика помещения и оборудования, план-схема столовой**
14. **Характеристика бытовых помещений**
15. **Штатное расписание работников пищеблока**
11. **Форма организации питания обучающихся**
12. **Перечень нормативных и технологических документов**

1.Общие сведения об образовательной организации

Руководитель образовательной организации:
Директор: Телегин Николай Иванович
Ответственный за питание обучающихся:
Лаборант: Куценко Людмила Аркадьевна
Численность педагогического коллектива:65 человек

Количество классов по уровням образования: 40 классов

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	4	110	1 пищевые особенности
2	2 класс	4	109	1дом.обуч.
3	3 класс	4	97	2 дом.обуч.
4	4 класс	4	123	1 дом.обучение
5	5 класс	4	123	23 +1дом.обуч.
6	6 класс	5	125	22
7	7 класс	4	115	18 + 1 дом.обуч.

8	8 класс	5	138	17+ 3 дом.обуч.
9	9 класс	5	116	12+1 дом.обучение
10	10 класс	1	29	3
11	11 класс	2	40	3
Итого		42	1125	98 + 10 дом.обуч.+1 пищ.особен.

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	439	439	100%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	4 дом.обуч.+1 пищ. Особен.	5 денежная компенсация	100%
2	Учащиеся 5-8 классов	501	0	0
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	80 + 5 дом.обуч.	66 + 7 денежная компенсация	100%
	в т.ч. за родительскую плату	10	10	
3	Учащиеся 9-11 классов	185	0	0
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	18+1 дом.обуч.	26	100%
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	1125		
	в том числе льготных категорий	98 + 10 дом. обуч.+1 пищ.особен.	98+11денежная компенсация	100%

3. Модель предоставления услуги питания

(столовая на сырье, столовая доготовочная, буфетно-раздаточная)

Модель предоставления питания	Столовая доготовочная
Оператор питания, наименование	ООО <<Большая Перемена>>
Адрес местонахождения	413850, Саратовская область, г.Балаково, ул. Московская, д. 79.

Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Волков Сергей Николаевич.
Контактные данные: тел. / эл. почта	-
Дата заключения контракта обучающихся 1-4 классов	Договор № 887к от 09.01.2023 г.
Длительность контракта обучающихся 1-4 классов	С 09.01.2023 г. по 31.05.2024 г.
Дата заключения контракта льготной категории обучающихся	№ 156 от 01.09.2023 г.
Длительность контракта обучающихся льготной категории	С 01.09.2023 г. по 30.09.2023 г.

4. **Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции**

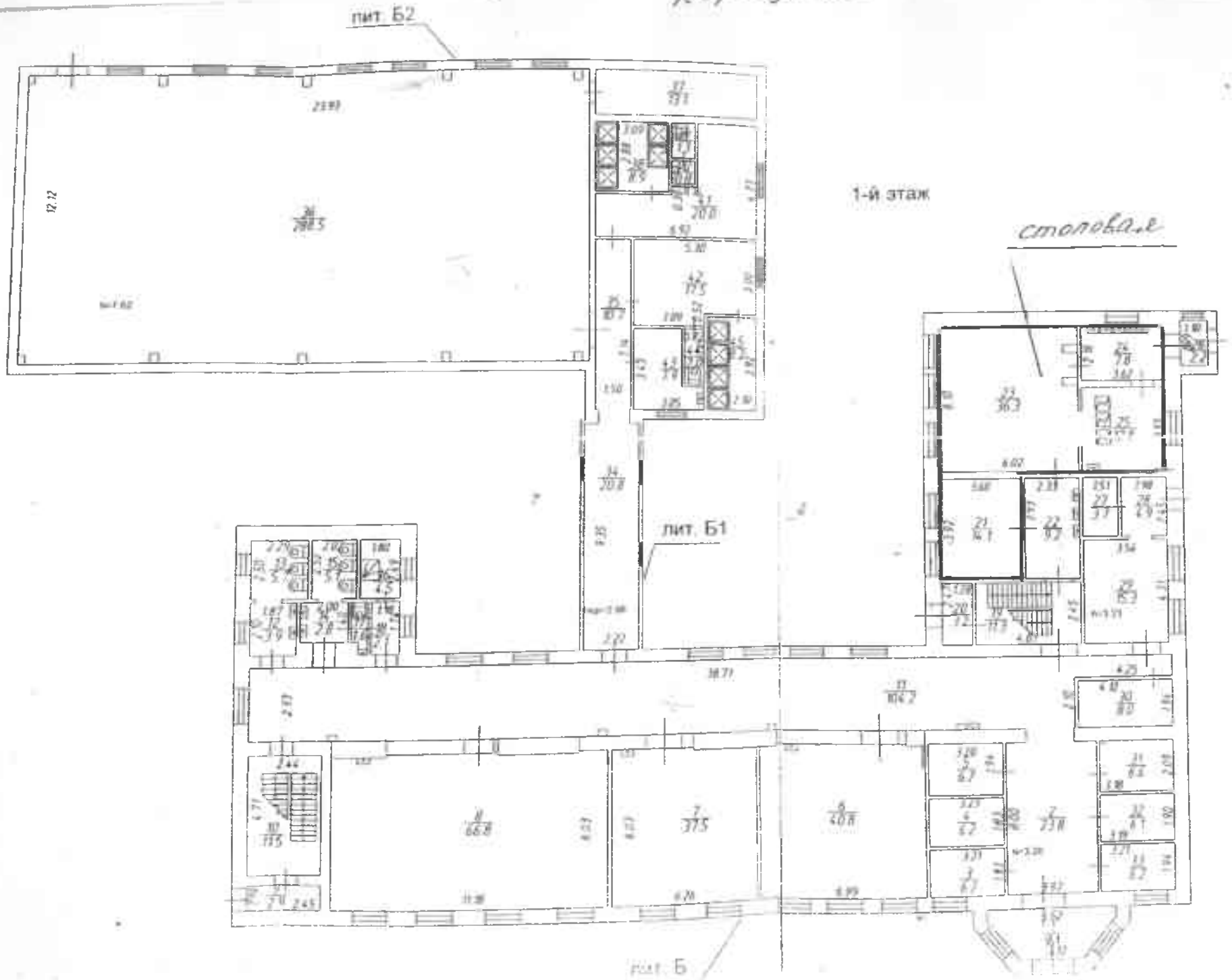
Вид транспорта	-
Принадлежность транспорта	Транспорт организатора питания
Условия использования транспорта	Поставка готовой продукции

5. Инженерное обеспечение пищеблока

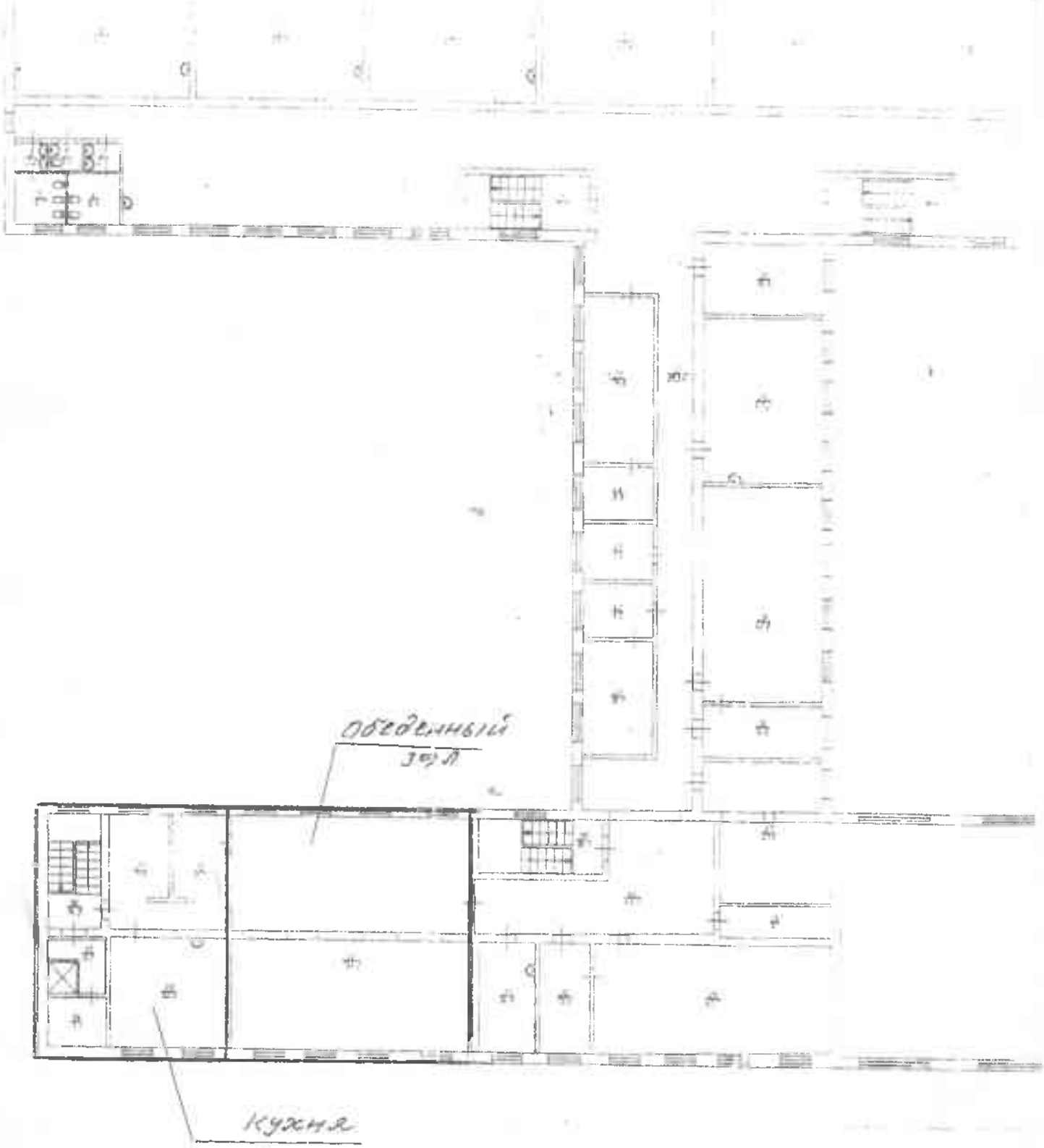
Водоснабжение	Централизованное
Горячее водоснабжение	Централизованное
Отопление	Централизованное
Водоотведение	Централизованное
Вентиляция помещений	Искусственная

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

План-схема расположения помещений

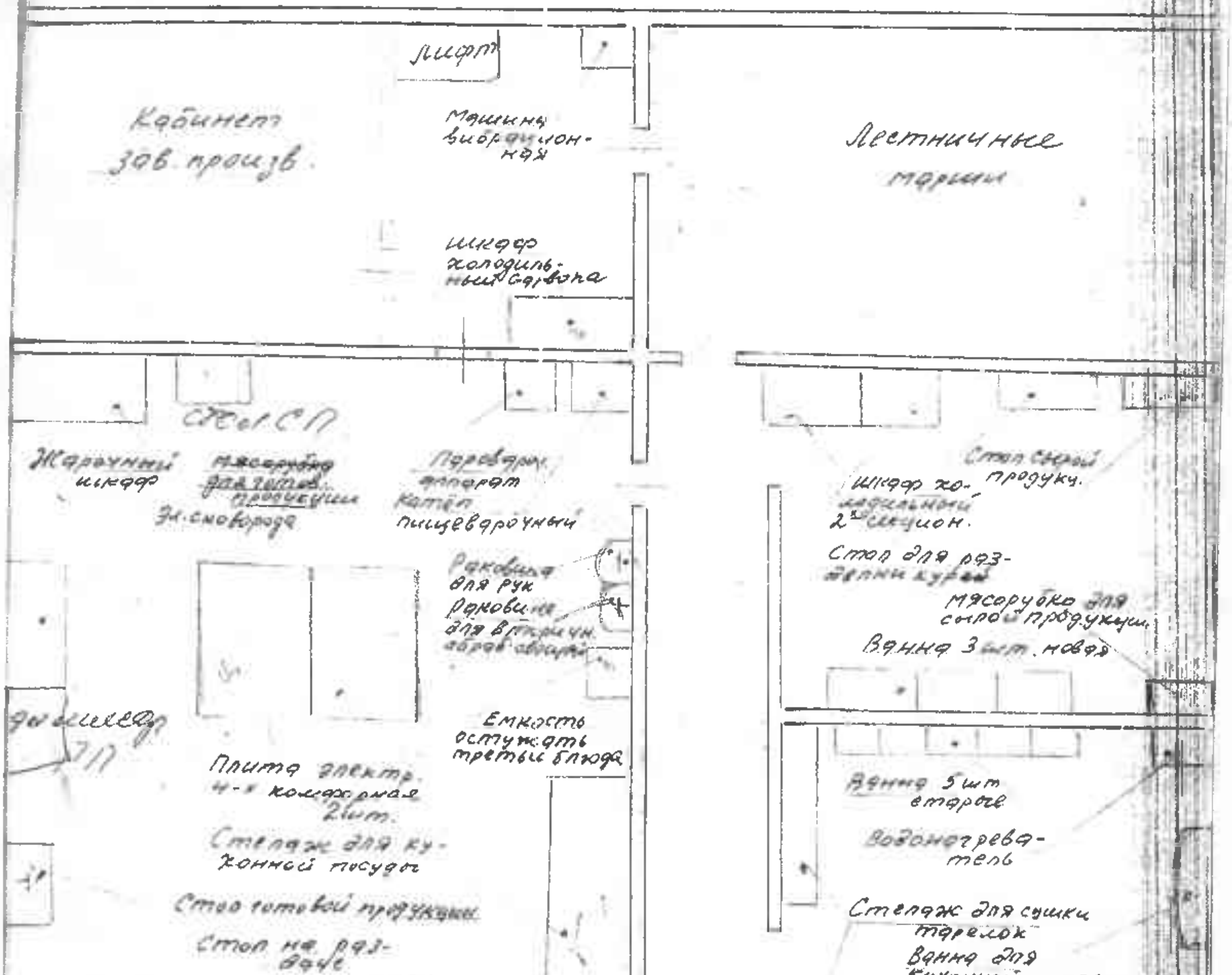

лит. Б2
1-й этаж
столовая
лит. Б1
лит. Б

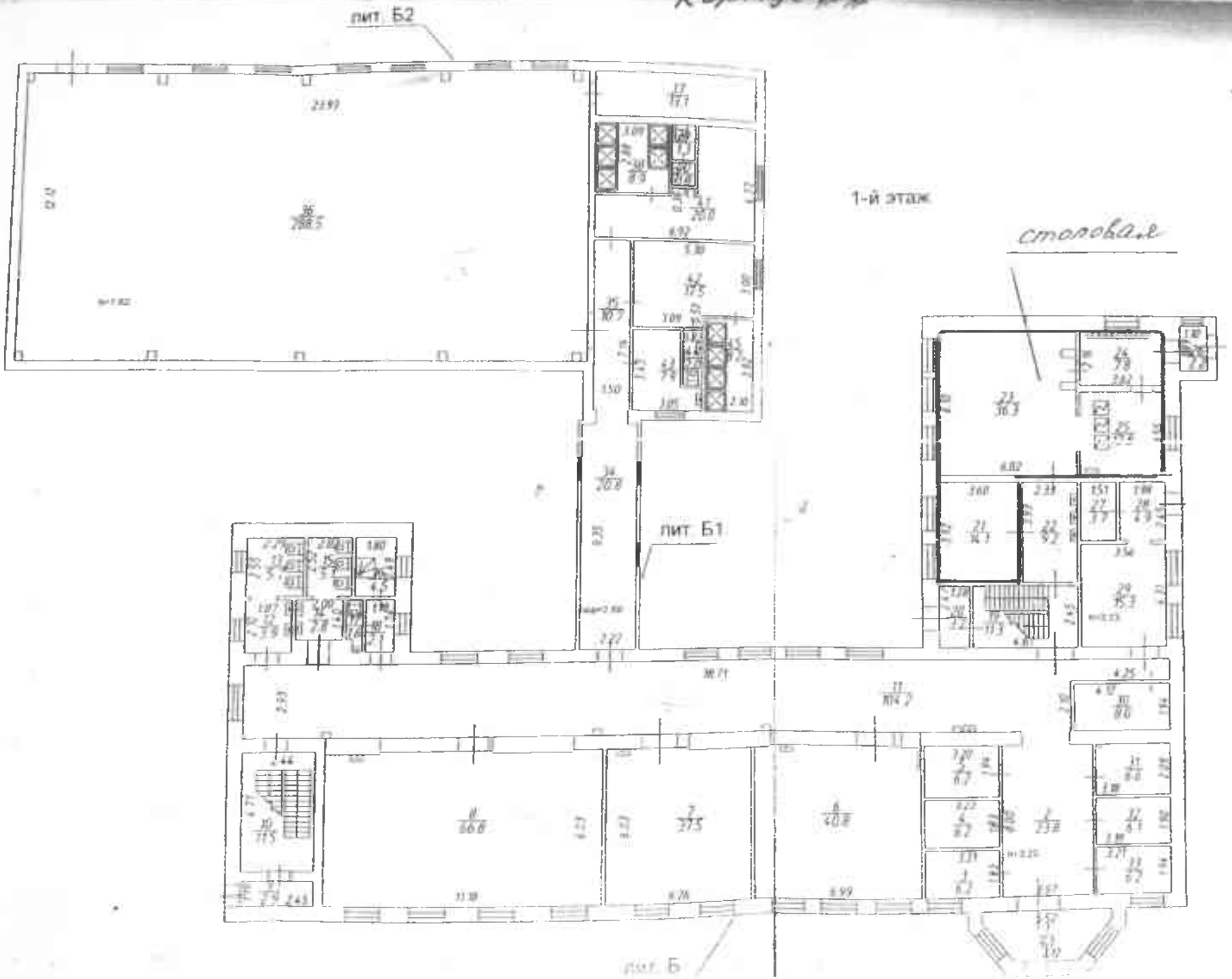
Корпус №1
МОУ «СОШ №21»
2 этаж



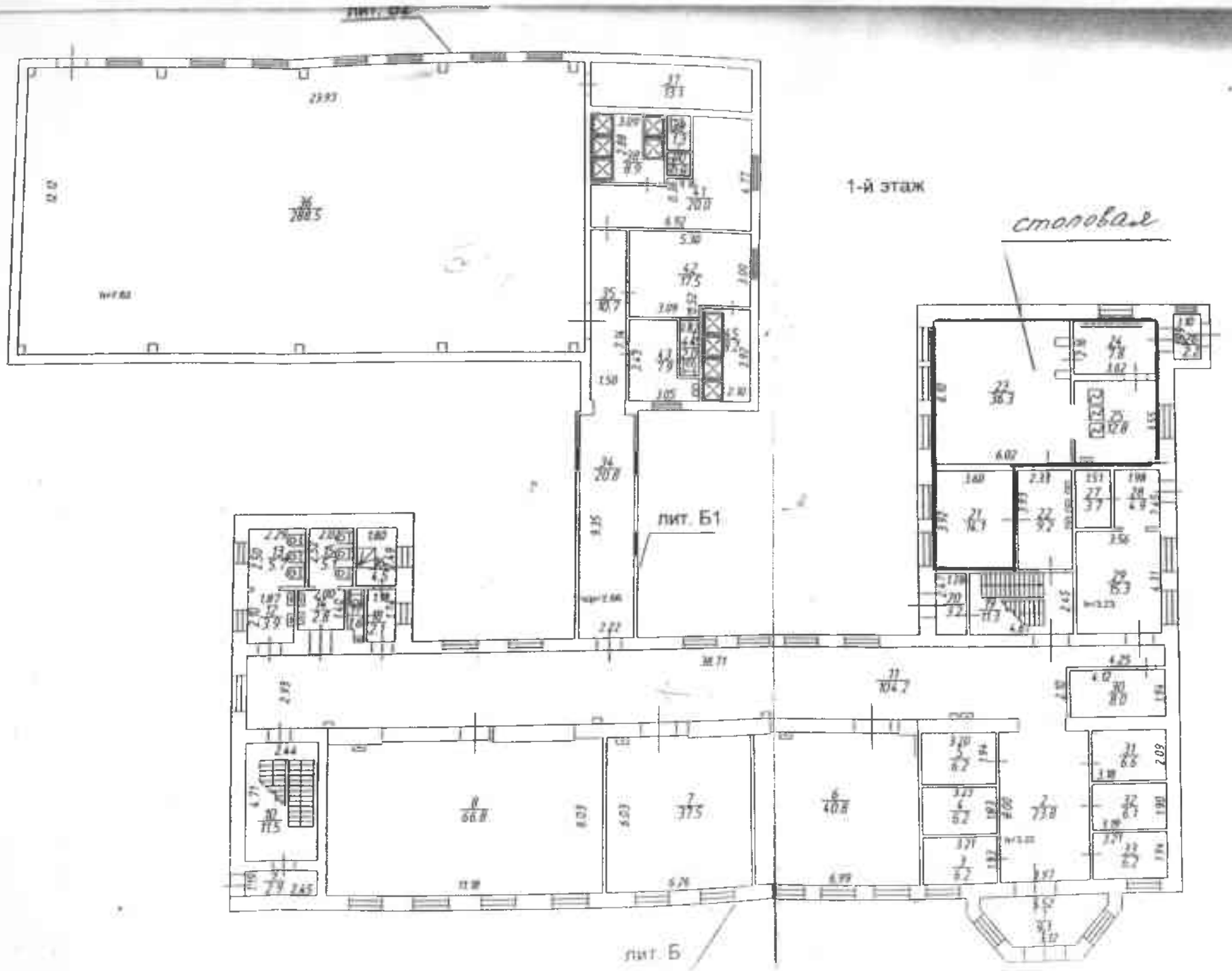
Утверждаю:
Главный специалист
эксперт
Е.А. Живдйкова
[signature] — 2013
01.02.13

План размещения кухонного оборудования в школьной столовой МБОУ „СОШ №21"





пит. Б2
1-й этаж
столовая
пит. Б1
пит. Б


лит. Г4
1-й этаж
столовая
лит. Б1
лит. Б

7. Материально-техническое оснащение пищеблока:

Перечень помещений и их площадь м^2

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

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Площадь помещения м^2	
		Столовые доготовочные корпус№1.	Раздаточные, буфеты корпус№2
1	Складские помещения	23.4кв.м	8.6кв.м.
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	16.9кв.м	
2.5	Горячий цех	30.9кв м.	-
2.8	Раздаточная	30.9кв.м	12.8кв.м.
2.12	Моечная столовой посуды	21.1кв.м	7.8кв.м
3	Зал для приема пищи	132.2кв.м	50.4кв.м.

8.1 Характеристика технологического оборудования пищеблока

п/п	Наименование цехов и помещений	Характеристика оборудования				
		наименование оборудования	Кол- во единиц оборудования	Дата его выпуска	Даты начала его эксплуатации	Процент изношенности оборудования
1	Горячий цех.	*Плита электр. 4х. комф.	1	2012	2012	100
		*Пароварочный конвективный аппарат ПКА-1/ПМ	1	2012	2012	100
		*Плита электрическая четырехкомфорочная с жаровым шкафом ЭП-4ЖШ	1	2012	2012	100
2	Цех сырой продукции	*Шкаф холодильный комбинированный 2-хсекционный	3	2012	2012	100
		*Машина мясоперерабатывающая-МИМ-300	1	2012	2012	100
		* Мармит вторых блюд ПМЭС-70КМ-60	1	1974	1982	100
		* Электрический накопительный водонагреватель на 100л ThermexER 100V(SilverHeat)	1	2012	2012	100

		* Овощерезка CL-50 Robot-couche	1	2012	2012	100
3	Моечный цех	*Ванна моечная трехсекционная ВМП-6-3-5РЧЭлинокс	1	2012	2012	100
		* Электрический накопительный водонагреватель на 100лThermexER 100V(SilverHear)	1	2012	2012	100
		* Стол для использования на предприятиях общественного питания	1	2012	2012	100
		*Стеллаж для размещения и сушки тарелок	2	2012	2012	

Указать перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями для каждого цеха в соответствии **с приложением1.**

8.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования:

п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		Назначение	Марка	Производительность	Дата изготовления	Срок службы	Сроки профилактического осмотра
1	**Шкаф холодильник двухсекционный ШХК-400М**	**Для охлаждения заморозки и хранения продуктов.**	**ШХК-400М**	**U=400**	**2012**	**72**	**Раз в квартол**
2	**Морозильная камера низкотемпературнаяGardomaF-1400**	**Для охлаждения заморозки и хранения продуктов.**	**GardomaF-1400/**	**U=1400**	**2012**	**96**	**Раз в квартол**

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	№413МКот 25 февраля 2022 года	нет	По мере необходимости	По мере необходимости	Заместитель директора по АХР	Согласно СанПИН
2	Механическое	Договор аренды	нет			ООО Большая Перемена	Согласно СанПИН
3	Холодильное	ОУ совместно с питающей организацией	нет			Заведующая производством	ежегодно
4	Весоизмерительное	ОУ совместно с питающей организацией	нет			ООО БОЛЬШАЯ ПЕРЕМЕНА	Согласно СанПин

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	Перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями
1	Шкаф холодильный-низкотемп. GardomaF-1400	1	2012	100	-
2	Шкаф холодильный ШКХ-400	1	2012	100	-
3	Плита электр.4х конф.	1	2012	100	-
4	Конвекторный аппарат ПКА-1ПМ	1	2012	100	-
5	Плита электр. 4х.комф.с жаровым шкафом ЭП-4ЖШ	1	2012	100	-
6	Мясорубка МИМ-300	1	2012	100	-
7	МАРМИТ	1	1974	100	-
8	ОвощерезкаCL-50	1	2012	100	-
9	Электр.водонагреватель	1	2012	100	-
10	Электросковорода	1	2012	100	-

9.1. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений, площадь М^2
		Количество единиц оборудования для бытовых целей

1.	Раздевалка	Площадь 9.9кв.м. шкаф-4

10. Штатное расписание работников пищеблока (аутсорсинг)

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика оборудования столовой, площадь M^2					
		количество ставок	укомплектованность	базовое образован	квалифика-ционный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Кадиалиева С.А.	1	100%	+	+	25	имеется
2	Зорина Л.Н.	1	100%	+	+	18	имеется
3	Гвоздюк Е.В.	1	100%	+	+	16	имеется

11.Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов
- самообслуживание

12. Перечень нормативных и технологических документов:

- Перспективное 10-дневное 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

Приложение А

Рекомендованный перечень оборудования для оснащения столовых, организующих по разным моделям питание обучающихся в общеобразовательных организациях*

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Модели предоставления питания обучающимся в общеобразовательных организациях			
		Комбинат школьного питания	Столовые, работающие на сырье	Столовые доготовочные	Раздаточные, буфеты

** Тип, марка и количество оборудования зависят от количества обучающихся в общеобразовательной организации*

Приложение 1

Рекомендованный перечень оборудования для оснащения столовых, организующих по разным моделям питание обучающихся в общеобразовательных организациях*

** Тип, марка и количество оборудования зависят от количества обучающихся в общеобразовательной организации*