# Приложение5 к Стандарту

**Структура технологического паспорта пищеблока образовательной организации**

# ПАСПОРТ

Пищеблока МОАУ «СОШ №17»

 наименование образовательной организации

 Адрес месторасположения гНовотроицк,ул Пушкина д60

Телефон 67-80-16 элпочта: kazak230@yndex.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

1. Модель предоставления услуг питания

-оператор питания

* Длительность контракта
1. Использование транспорта для перевозки пищевой продукции
2. Инженерное обеспечение пищеблока

-водоснабжение

-горячее водоснабжение

* отопление
* водоотведение

-вентиляция помещений

1. Проектная мощность(план-схема расположения \ помещений)пищеблока
2. Материально-техническое оснащение пищеблока
3. Характеристика помещения и оборудования, план-схема столовой
4. Характеристика бытовых помещений
5. Штатное расписание работников пищеблока

11.Форма организации питания обучающихся

1. Перечень нормативных и технологических документов

# Общие сведения об образовательной организации, указываются следующая информация:

Руководитель образовательной организации Бахтиярова Лилия Сергеевна

Ответственный за питание обучающихся Бердникова Галина Владимировна

Численность педагогического коллектива 29 чел.

Количество классов по уровням образования : 5 классов-4, 6 классов-4, 7 классов-4,

8 классов-3, 9 классов-3, 10 классов-1, 11 классов-1.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №п\п | Классы | Количество классов | Численностьобучающихся,всегочел. | В том числе льготнойкатегории,чел. |
| 1 | 5класс |  4 |  104 |  |
| 2 | 6класс |  4 |  111 |  |
| 3 | 7класс |  4 |  102 |  |
| 4 | 8 класс |  3 |  87 |  |
|  5 | 9 класс |  3 |  83 |  |
| 6 | 10 класс |  1 |  23 |  |
|  7 | 11 класс |  1 |  25 |  |

# Охват горячим питанием по возрастным группам обучающихся

* + 1. **Охват одноразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №п\п | Контингент по группам обучающихся | Численность,чел. | Охвачено горячим питанием |
| Количество,чел. | % от числаобучающихся |
| 1 | Учащиеся1-4классов |  |  |  |
|  | в т.ч. учащиеся льготныхкатегорий |  |  |  |
| 2 | Учащиеся5-9классов |  487 |  |  100 |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий |   |  |   |
|  | вт.ч.за родительскую плату |  100 |  |  |
| 3 | Учащиеся10-11классов |  48 |  |   |
|  | в т.ч. учащиеся льготныхкатегорий |   |  |   |
|  | вт.ч.за родительскую плату |   |  |  |
|  | Общее количество учащихсявсехвозрастныхгрупп |  947 |  |  |
|  | В том числе льготных категорий |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

# Охват двухразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №п\п | Контингент по группам обучающихся | Численность,чел. | Охвачено горячим питанием |
| Количество,чел. | % от числаобучающихся |
| 1 | Учащиеся1-4классов |  |  |  |
|  | в т.ч. учащиеся льготныхкатегорий |  |  |  |
| 2 | Учащиеся5-8классов |  |  |  |
|  | в т.ч. учащиеся льготныхкатегорий |  |  |  |
|  | вт.ч.за родительскую плату |  |  |  |
| 3 | Учащиеся9-11классов |  |  |  |
|  | в т.ч. учащиеся льготныхкатегорий |  |  |  |
|  | вт.ч.за родительскую плату |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Общая количество учащихсяВсех возрастных групп |  |  |  |
|  | В том числе льготных категорий |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

* 1. **Модель предоставления услуг питания(**столовая на сырье, столовая доготовочная,буфеето-раздаточная)

|  |  |
| --- | --- |
| Модель предоставления питания | столовая доготовочная |
| Оператор питания, наименование |  ООО ТПП «КШП» |
| Адрес местонахождения | Оренбургская обл.,г.Новотроицк,ул.Зеленая,д.32 |
| Фамилия, имя отчество руководителя,Контактное лицо |  Григорьева Ольга Владимировна |
| Контактные данные: тел./эл.почта |  (3537) 63-13-00 |
| Дата заключения контракта |  09.01.2024год |
| Длительность контракта |  С 9 января 2024г по 31 января 2024г. |

# Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

|  |  |
| --- | --- |
| Вид транспорта |  |
| Принадлежностьтранспорта | -транспорт организации поставщика пищевой продукции |
| Условия использования транспорта |  |

* 1. **Инженерное обеспечение пищеблока**

|  |  |
| --- | --- |
| Водоснабжение | централизованное |
| Горячее водоснабжение | централизованное  |

|  |  |
| --- | --- |
| Отопление | централизованное |
| Водоотведение | централизованное |
| Вентиляция помещений | естественная, искусственная |

# Проектная мощность(план-схема расположения помещений) пищеблока

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

Перечень помещений и их площадь м2

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование цехов ипомещений | Площадь помещение м2 |
| Столовые школьнобазовые | Столовые,работающие насырье | Столовыедоготовочные | Раздаточные,буфеты |
| 1 | Складскиепомещения |  |  |  |  |
| 2 | ПроизводственНые помещения |  |  |  |  |
| 2.1 | Овощной цех(первичной обработки овощей) |  |  |  | - |
| 2.2 | Овощной цех(вторичной обработки овощей) |  |  |  | - |
| 2.3 | Мясо-рыбныйцех |  |  | - | - |
| 2.4 | Доготовочныйцех | - | - |  | - |
| 2.5 | Горячий цех |   |  |  46,9 | - |
| 2.6 | Холодный цех |  |  |  7,3 | - |
| 2.7 | Мучной цех |  |  | - | - |
| 2.8 | Раздаточная |  |  |  |  |
| 2.9 | Помещение для резки хлеба |  |  | - | - |
| 2.10 | Помещение для обработки яиц |  |  | - | - |
| 2.11 | Моечнаякухоннойпосуды |  |  |  17,0 | - |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 2.12 | Моечнаястоловойпосуды |  |  |  | - |
| 2.13 | Моечная иКладовая тары |  |  |  | -- |
| 2.14 | Производственное помещение буфета-раздаточной | - | - | -- |  |
| 2.15 | Посудомоечнаябуфета-раздаточной | - | - | - |  |
| 3 | Комната дляприема пищи(персонал) |  |  |  |  |

# Характеристика технологического оборудования пищеблока

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Наименование | Характеристика оборудования |
| п/п | цехов и | наименование | количество | дата | его | даты начала | процента |
|  | помещений | оборудования | единиц | выпуска |  | его | изношенност |
|  |  |  | оборудования |  |  | эксплуатаци | и |
|  |  |  |  |  |  | и | оборудования |
|  1 |  Горячий цех |  Тепловоемеханическое |  7 4 |  2021г 2021г |  2021 г 2021г |  2 % 3 % |
|  2 |  Холодный цех |  холодильное |  4 |  2021 г |  2021 г |  1% |

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

# Дополнительные характеристики технологического оборудования:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Наименование | Характеристика оборудования |
| п/п | технологиче- | назначение | марка | производи- | дата | срок | сроки |
|  | ского |  |  | тельность | изгото | службы | профилактиче |
|  | оборудования |  |  |  | вления |  | ского осмотра |
| 1 | Тепловое |  Плита эл.Плита эл.Плита эл.Сковорода элШкаф жарочныйКотел пищеварочный эл. мармит | ЭП-6ПЭП-6ПЭП-ЖШШЖЭ-2 КПЭМ |  |  2021г2021г2014 г2021г2021г 2021г 2021г |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 | Механическое |  Машина овощепротирочнаяМясорубкаМашина протирочнаяПосудомоечная | МИМ-300МПР-350-М МПК 700К |  | 2000г2021г2021г2021 г |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 | Холодильное |  Шкаф холодильныйХолодильник  |  АриадаБосфорСтинол sts 185 |  |  2014г2021г2021г2021г2021г |  |  |
|

|  |  |
| --- | --- |
| 4 | Весоизмери-тельное |

 | Весоизмери-тельное | Весы напольные | MERCURY |  | 2021Г |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

* 1. **Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п | Наименованиетехнологиче-скогооборудования | Характеристика мероприятий |
| наличиедоговоранатехосмотр | наличиедоговора напроведениеметрологическихрабо тз | проведениеремонта | План приобретенияновогои заменастарогооборудования | Ответственный за состояниеоборудования | График санитарной обработки оборудования |
| 1 | Тепловое |  |  |  |  | ЗД по АХЧ |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 | Механичес-кое |  |  |  |  | ЗД по АХЧ |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 | Холодильное |  |  |  |  | ЗД по АХЧ |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4 | Весоизмери-тельное |  |  |  |  | ЗД по АХЧ |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п | Наименованиеоборудования | Характеристика оборудования столовой -,площадьМ2 |
| количествоединицоборудования | дата егоприобретения | Процент изношенностиоборудования | количествопосадочных мест встоловой |
|  | тепловое | 7 | 2021г | 2 | 162 |
|  | механическое | 4 | 2021г | 2 |  |
|  | холодильное | 4 | 2021 г | 2 |  |

1. **1 Характеристика бытовых помещений**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Перечень бытовых помещений | Характеристика помещений-,площадьМ2 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| п/п |  | количествоединиц оборудования для бытовых целей |
|  1 |  Раздевалка |  12,8 м2 |
|  2 |  Душевая |  5,4 м 2 |
|  3  |  Сан.узел |  1,1 м2 |

# Штатное расписание работников пищеблока

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п | Наименованиедолжностей | Характеристика персонала столовой |
| количествоставок | укомплекто-ванность | Базовое образован | квалифика-ционныйразряд | Стаж работы | Наличие медкнижки |
| 1 | Зав.производством |  1 |  |  |  |  |  |
| 2 | Технолог |  |  |  |  |  |  |
| 3 | Повара |  1 |  |  |  |  |  |
| 4 | Рабочие кухни(помощникиповара) |  1 |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

1. **Форма организации питания обучающихся**
* Предварительное накрытие столов

# 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

**-Ж**урнал 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