# Приложение5 к Стандарту

**Структура технологического паспорта пищеблока образовательной организации**

# ПАСПОРТ

Пищеблока МОАУ «СОШ №17»

наименование образовательной организации

Адрес месторасположения гНовотроицк,ул Пушкина д 60

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-5, 6 классов-5, 7 классов-3,

8 классов-3, 9 классов-4, 10 классов-1, 11 классов-1.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №п\п | Классы | Количество классов | Численностьобучающихся,всегочел. | В том числе льготнойкатегории,чел. |
| 1 | 5класс | 5 | 116 |  |
| 2 | 6класс | 5 | 102 |  |
| 3 | 7класс | 3 | 87 |  |
| 4 | 8 класс | 3 | 86 |  |
| 5 | 9 класс | 4 | 104 |  |
| 6 | 10 класс | 1 | 29 |  |
| 7 | 11 класс | 1 | 23 |  |

# 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 числа  обучающихся |
| 1 | Учащиеся1-4классов |  |  |  |
|  | в т.ч. учащиеся льготных  категорий |  |  |  |
| 2 | Учащиеся5-8классов | 391 |  | 100 |
|  | в т.ч. учащиеся льготныхкатегорий | 9 |  | 100 |
|  | вт.ч.за родительскую плату | 78 |  |  |
| 3 | Учащиеся9-11классов | 156 |  |  |
|  | в т.ч. учащиеся льготных  категорий | 6 |  | 100 |
|  | вт.ч.за родительскую плату | 48 |  |  |
|  | Общее количество учащихся  всехвозрастныхгрупп | 547 |  |  |
|  | 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 числа  обучающихся |
| 1 | Учащиеся1-4классов |  |  |  |
|  | в т.ч. учащиеся льготных  категорий |  |  |  |
| 2 | Учащиеся5-8классов |  |  |  |
|  | в т.ч. учащиеся льготныхкатегорий |  |  |  |
|  | вт.ч.за родительскую плату |  |  |  |
| 3 | Учащиеся9-11классов |  |  |  |
|  | в т.ч. учащиеся льготных  категорий |  |  |  |
|  | вт.ч.за родительскую плату |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Общая количество учащихся  Всех 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 | 06.12.2022год |
| Длительность контракта | С 9 января 2023г по 31 декабря 2023г. |

# 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 и  помещений | Площадь помещение м2 | | | |
| Столовые школьнобазовые | Столовые,  работающие насырье | Столовые  доготовочные | Раздаточные,буфеты |
| 1 | Складские  помещения |  |  |  |  |
| 2 | Производствен  Ные помещения |  |  |  |  |
| 2.1 | Овощной цех(первичной обработки овощей) |  |  |  | - |
| 2.2 | Овощной цех(вторичной обработки овощей) |  |  |  | - |
| 2.3 | Мясо-рыбныйцех |  |  | - | - |
| 2.4 | Доготовочный  цех | - | - |  | - |
| 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 | Моечнаякухонной  посуды |  |  | 17,0 | - |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 2.12 | Моечнаястоловойпосуды |  |  |  | - |
| 2.13 | Моечная и  Кладовая тары |  |  |  | -- |
| 2.14 | Производственное помещение буфета-  раздаточной | - | - | -  - |  |
| 2.15 | Посудомоечнаябуфета-  раздаточной | - | - | - |  |
| 3 | Комната для  приема 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 | Тепловое  механическое | 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 эл  Шкаф жарочный  Котел пищеварочный эл.  мармит | | ЭП-6П  ЭП-6П  ЭП-ЖШ  ШЖЭ-2  КПЭМ | |  | | 2021г  2021г  2014 г  2021г  2021г  2021г  2021г | |  | |  | |
|  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |
| 2 | | Механическое | | Машина овощепротирочная  Мясорубка  Машина протирочная  Посудомоечная | | МИМ-300  МПР-350-М  МПК 700К | |  | | 2000г  2021г  2021г  2021 г | |  | |  | |
|  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |
| 3 | | Холодильное | | Шкаф холодильный  Холодильник | | Ариада  Босфор  Стинол sts 185 | |  | | 2014г  2021г  2021г  2021г  2021г | |  | |  | |
| |  |  | | --- | --- | | 4 | Весоизмери-тельное | | | Весоизмери-тельное | | Весы напольные | | MERCURY | |  | | 2021Г | |  | |  | |
|  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |
|  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Наименованиетехнологиче-ского  оборудования | Характеристика мероприятий | | | | | |
| наличиедоговорана  техосмотр | наличие  договора напроведениеметрологических  рабо тз | проведениеремонта | План приобретенияновогои заменастарогооборудования | Ответственный за состояние  оборудования | 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 | | | |
| количествоединиц  оборудования | дата егоприобретения | процентизношенности  оборудования | количество  посадочных мест встоловой |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

1. **1 Характеристика бытовых помещений**

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| п/п |  | количество  единиц 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-ционный  разряд | 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