

Структура технологического паспорта пищеблока
образовательной организации

ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА

Муниципальное общеобразовательное учреждение «Гимназия с.
Ивантеевка Саратовской области»

Адрес месторасположения:

**413950, Саратовская область,
Ивантеевский район,
село Ивантеевка, ул.Строителей, 16**

**Телефон +7(45-79)5-10-02;
эл почта: iv.gimnazia@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:

Директор МОУ «Гимназия с. Ивантеевка»: Джавадова Наталья Валерьевна

Ответственный за питание обучающихся: Карлова Наталья Вениаминовна

Численность педагогического коллектива: 35 чел.

Количество посадочных мест: 178

Площадь обеденного зала: 106,6 кв.м

Количество классов по уровням образования:

НОО – 8 класса, ООО - 10 классов, СОО- 2 класса.

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	2	38	
2	2 класс	2	23	
3	3 класс	2	36	

4	4 класс	2	32	
5	5 класс	2	47	
6	6 класс	2	48	
7	7 класс	2	38	
8	8 класс	2	40	
9	9 класс	2	41	
10	10 класс	1	29	
11	11 класс	1	15	
	Итого:	20	382	

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	126	126	100%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	38		
2	Учащиеся 5-8 классов	172	172	100%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	71		
	в т.ч. за родительскую плату			
3	Учащиеся 9-11 классов	85	85	100%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	21		
	в т.ч. за родительскую плату			
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	382	382	100 %
	в том числе льготных категорий	4		

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	126	126	100 %

	в т.ч. учащиеся льготных категорий	38	38	100 %	
2	Учащиеся 5-8 классов	172	172	100 %	
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	71	71		
	в т.ч. за родительскую плату				
3	Учащиеся 9-11 классов	85	85	100 %	
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	21	21		
	в т.ч. за родительскую плату				
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	382	382	100 %	
	в том числе льготных категорий	4	4		

3. Модель предоставления услуги питания (столовая на сырье, столовая доготовочная, буфет-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	

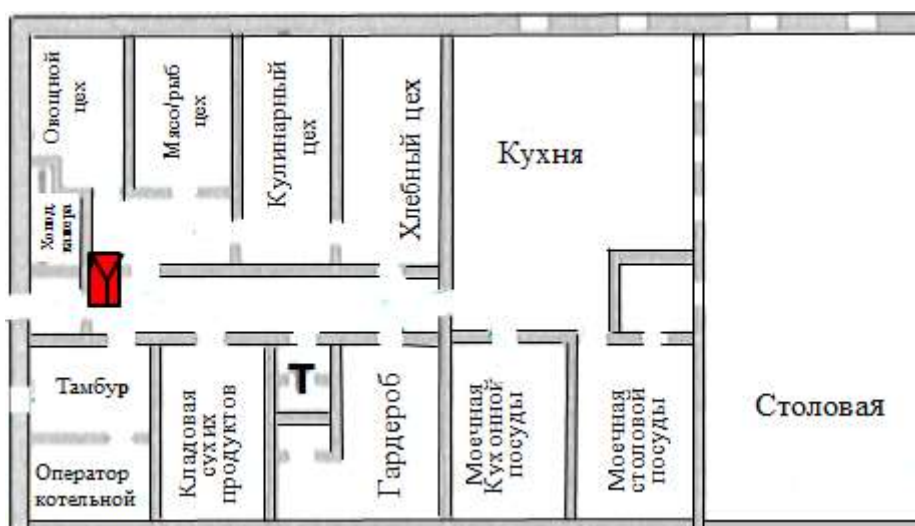
4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	Специализированный грузовой автомобиль
Принадлежность транспорта	Транспорт ИП, предоставляющего пищевую продукцию
Условия использования транспорта	Для доставки продуктов

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	водонагреватель
Отопление	собственная котельная
Водоотведение	локальное сооружение (выгреб)
вентиляция помещений	комбинированная

6. 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		12,1 кв.м		
2	Производственные помещения		114,6 кв.м.		
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)		6,1 кв. м.		

2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)		11,8 кв.м		
2.3	Мясо-рыбный цех		11,3 кв. м		
2.4	Доготовочный цех				
2.5	Горячий цех		49,4 кв.м		
2.6	Холодный цех				
2.7	Мучной цех				
2.8	Раздаточная				
2.9	Помещение для резки хлеба		18,0		
2.10	Помещение для обработки яиц		18,0		
2.11	Моечная кухонной посуды		9,7 кв.м		
2.12	Моечная столовой посуды		17,2 кв.м		
2.13	Моечная и кладовая тары				
2.14	Производственное помещение буфета-раздаточной				
2.15	Посудомоечная буфета-раздаточной				
3	Комната для приема пищи (персонал)		14,0 кв.м		

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 оборудования
1.	Производственное помещение	Холодильник «Саратов 451»	2	12.12.2006г	10.09.2007г	70%
		Плита электрическая ПЭЖ-4	4	02.2006 г.	02.09.2007 г.	90 %
		Электроводонагреватель	3	06.10.2019 г.	26.04.2020 г.	30%

		ль «Аристон-ABSPLT R»				
		Электромясорубка «МИМ-300»	1	23.07.2009г	31.05.2010 г.	80%
		Сушилка для рук «VA-HD1800»	3	2022г.	15.09.2022 г.	10%
		Кухонная вытяжка	1	2020 г.	15.09.2020г.	10%
		Электронные весы ACS - 40	1	2023 г.	15.09.203 г.	3%
2.		Шкаф холодильный ШХН-1,00	1	17.09.2009гг.	15.09.2010г.	80%
		Шкаф холодильный комбинированный ШХК-400М	1	20.10.2009 г.	04.06.2010 г.	85%
3		Машина протирочно-резательная МПР-350М	1	14.05.2009г	15.09.2010г	80%
4		Пseudомоечная машина кухонная МПК-700К	1	19.09.2013г	10.10.2013г	90%

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:						
	Электрическая плита	Приготовление блюд в наплитной посуде	ПЭЖ-4	3,6 кВт	апрель 2006 г.	16 лет	1 раз в месяц
	Электроводонагреватель (накопительный)	Для получения горячей воды	Аристон-ABSPLT R»	1500 Вт	10.06.2019г.	4года	1 раз в 6 месяцев
2	Механическое						
	Электромясорубка	Для приготовления	«МИМ-300		2009 г.	14 лет	1 раз в 2 года

		фаршей, нарезки и шинковки овощей		300кг/ч			
	Кухонная вытяжка	Для ударения воздуха от плиты	Руна (Сатурн) от -60	60 Вт	2020 г.	3 года	1 раз в месяц
3	Холодильное:						
	Холодильник-морозильник	Для хранения продуктов	Шкаф холодильный ШХН-1,00	96 Вт	2018г.	10 лет	1 раз в 3 года; по мере необходимости
	Холодильник	Для хранения суточных проб	Холодильник «Саратов 451»	165 Вт	1989г.	10 лет	по мере необходимости
	Холодильник-морозильник	Для длительного хранения продуктов	Шкаф холодильный комбинированный ШХК-400М	90 Вт	2004 г.	10 лет	1 раз в 3 года; по мере необходимости
4	Весоизмерительное:	Для взвешивания продуктов и порций	ACS-40	30 кг	2021 г.	7 лет	1 раз в 2 года; ежедневно

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	-	имеется	Не требуется	имеется	повар	имеется

2	Механичес-кое	-	имеется	Не требуется	имеется	повар	имеется
3	Холодильное	-	имеется	Требуется (1 морозильник)		повар	имеется
4	Весоизмери-тельное	-	имеется	Не требуется	имеется	повар	имеется

9. Характеристика помещения и оборудования столовой

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой -, площадь 106,6 М ²			
		количество единиц оборудования	дата его приобретения	процент изношенности оборудования	количество посадочных мест в столовой
1.	Стол	29	2009 г.	70%	6 мест за 1 стол
2.	Скамейки	58	2009 г.	70%	3 места на 1 скамейке

9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь 14,0 М ²
		количество единиц оборудования для бытовых целей
1.	Комната для персонала	1 (14 кв.м)

10. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика персонала столовой					
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Повар	6	да	среднее	III разряд IV разряд	12 лет, 4 года	имеется имеется

11. Форма организации питания обучающихся

- Предварительное накрытие столов

12. Перечень нормативных и технологических документов:

- Примерное двухнедельное меню
- Ежедневное меню
- Меню раскладка

- Технологические карты (ТК)
- 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 организации 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