

Структура технологического паспорта пищеблока образовательной организации

ПАСПОРТ

пищеблока –МКОУ Сям-Каксинской ООШ»
наименование образовательной организации

Адрес месторасположения 427880 УР, Алнашский район, дер. Кузили, ул. Полевая – 8.

Телефон _8(34150)3-06-03_____ эл почта: syam-kaksi@yandex.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 __директор- Семенов Валерий Никитич__

Ответственный за питание обучающихся Киршина Ольга Витальевна

Численность педагогического коллектива 18 чел.

Количество классов по уровням образования 1-4кл - 4
начальные

Количество посадочных мест 24 мест

Площадь обеденного зала 19.9

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	1	6	4
2	2 класс	1	7	3
3	3 класс	1	11	8
4	4 классов	1	5	1
	и т.д.			

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	29	29	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	16	16	100
2	Учащиеся 5-8 классов	16	16	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	8	8	100
	в т.ч. за родительскую плату	8	8	100
3	Учащиеся 9 классов	4	4	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	2	2	100
	в т.ч. за родительскую плату	2	2	100
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	49	49	100
	в том числе льготных категорий	26	26	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	29	29	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	16	16	100
2	Учащиеся 5-8 классов	0	0	0
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
3	Учащиеся 9-11 классов	0	0	0
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0

	в т.ч. за родительскую плату	0	0	
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	29	29	100
	в том числе льготных категорий	16	16	100

3. Модель предоставления услуги питания (столовая на сырье, столовая доготовочная, буфетно-раздаточная)

Модель предоставления питания	столовая на сырье
Оператор питания, наименование	Поставка продуктов ООО «Центр»
Адрес местонахождения	
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Семенов Валерий Никитич
Контактные данные: тел. / эл. почта	
Дата заключения контракта	
Длительность контракта	

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	
Принадлежность транспорта	-транспорт организации поставщика пищевой продукции -транспорт ИП. предоставляющего пищевую продукцию -
Условия использования транспорта	

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	(<u>централизованное</u> , собственная скважина, другие ведомственные источники)
Горячее водоснабжение	(<u>централизованное</u> , собственная котельная, <u>водонагреватель</u> , резервное горячее водоснабжение)
Отопление	(<u>централизованное</u> , собственная котельная)
Водоотведение	(централизованное, <u>локальные сооружения</u> , другие)
вентиляция помещений	(естественная, искусственная, <u>комбинированная</u>)

6. Проектная мощность (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	-	7,8	-	-
2	Производственные помещения	-	-	-	-
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	-	1,65	-	-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	-	-	-	-
2.3	Мясо-рыбный цех	-	1,68	-	-
2.4	Доготовочный цех	-	-	-	-
2.5	Горячий цех	-	30,5	-	-
2.6	Холодный цех	-	6,0	-	-
2.7	Мучной цех	-	-	-	-
2.8	Раздаточная	-	-	-	-
2.9	Помещение для резки хлеба	-	-	-	-

2.10	Помещение для обработки яиц	-	-	-	-
2.11	Моечная кухонной посуды	-	-	-	-
2.12	Моечная столовой посуды	-	1,75	-	-
2.13	Моечная и кладовая тары	-	-	-	--
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	Наименование цехов и помещений	Характеристика оборудования				
		наименование оборудования	количество единиц оборудования	дата его выпуска	даты начала его эксплуатации	процента изношенности оборудования
1	Горячий цех-отдельных чехов-нет установлены отдельные столы для сырой вареной продукции	Плита электрическая с жарочным шкафом	1 шт	2013год	2014год	50%
		Машина протирачно-резательная, электромясорубка	1шт	2013год	2014год	50%
			1шт	2013год	2014год	50%
2	Моечная столовой посуды	- Ванны	5шт	2013	2014	50
		- Водонагреватель	1шт.	2013год	2014год	
		-стеллаж для сушки посуды	1шт	2013год	2014	

4	Весоизмерительное	весы					

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		-			Повара, завхоз.	Ежедневно и по мере загрязнения
2	Механическое		-			Повара, завхоз.	Ежедневно и по мере загрязнения
3	Холодильное		-			Повара, завхоз	Ежедневно и по мере загрязнения
4	Весоизмерительное		-			Завхоз.	Ежедневно и по мере загрязнения

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	количество посадочных мест в столовой

	Горячий цех-	электроплиты-1шт, раз.стол для хлеба, ,	2013год 2013год	50% -	
	Мясо-рыбный цех	разделочные столы-отдельно для с.м, с.р, по1шт. разделочные столы для в.м, в.р, мясорубка 1 шт раковина для мытья 2 шт			
	Овощной цех	разделочные столы-отдельно для сс.о по1шт. разделочные столы для, в.о Машина протирачная 1 шт. раковина для мытья сырых овощей 2 шт			
	Холодный цех	Холодильник 2шт. Морозильная камера 3 шт			
	Моечная для столовой посуды-	5ванн, , стелаж для сушки посуды.	2013год	50% -	
	Складское помещение-	Подтоварники-2шт, стеллажи-2шт.	2013год	-	-
	Обеденный зал-	Стол, скамейки	2013год		24пос. мест

9. Характеристика бытовых помещений

№	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М ²
---	----------------------------	--

п/п		количество единиц оборудования для бытовых целей
1	Раздевалка	3,2кв.м-стол,,вешалка-1шт.
2	Умывальная	1.1кв.м-умывальник-1шт,
3	Санузел	1.2кв.м-унитаз-1шт., водонагреватель-1шт

10. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика персонала столовой					
		количество ставок	укомплекто- ванность	базовое образование	квалифика- ционный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Зав. производством						
2	Технолог						
3	Повара	2чел	100%	Ср. спец- ое	4разряд	10лет и более	имеется
4	Рабочие кухни (помощники повара)	1	100	Ср. спец- ое	1разряд	10лет и более	имеется

11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов
- самообслуживание
- шведский стол
- меню по выбору

12. Перечень нормативных и технологических документов:

- Примерное двухнедельное меню-имеется
- Ежедневное меню-имеется
- Меню раскладка-имеется
- Технологические карты (ТК)-имеются
- Техничко-технологические карты (ТТК) при включении в рацион питания новой кулинарной продукции с пониженным содержанием соли и сахара
- Накопительная ведомость-имеется
- График приема пищи-имеется
- Гигиенический журнал (сотрудники)-имеется
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования-имеется
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях-имеется
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции-имеется
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции-имеется
- Ведомость контроля за рационом питания-имеется
- Приказ о составе бракеражной комиссии-имеется
- График дежурства преподавателей в столовой-имеется
- Акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока по организации питания к новому учебному году-имеется
- Программа по совершенствованию системы организация питания обучающихся-имеется
- Положение об организации питания обучающихся-имеется
- Положение о бракеражной комиссии-имеется
- Приказ об организации питания -имеется
- Должностные инструкции персонала пищеблока-имеется

- Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП - имеется
- Требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы - имеется
- Наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания - имеется