

**Структура технологического паспорта пищеблока
МБОУ Пристанционная ООШ**

ПАСПОРТ

пищеблока МБОУ Пристанционная ООШ

Адрес месторасположения 461110, оренбургская

обл., Тоцкий район, п. Пристанционный, ул. Строителей, 11

Телефон 8(35349)2-43-52 эл почта: _pristancionnaya-43@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, указываются следующая информация:

Руководитель образовательной организации Радаева Надежда Владимировна

Ответственный за питание обучающихся Хуснутдинова В.В

Численность педагогического коллектива 16 _____ чел.

Количество классов по уровням образования 9

№ п/п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	1	16	0
2	2 класс	1	18	1
3	3 класс	1	12	3
4	4 классов	1	10	0
5	5 классов	1	16	1
6	6 классов	1	15	0
7	7 классов	1	14	2
8	8 классов	1	15	1
9	9 классов	1	19	3

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	56	56	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	4	4	100
2	Учащиеся 5-9 классов	79	79	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	7	7	100
	в т.ч. за родительскую плату	72	72	100
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	135	135	100
	в том числе льготных категорий	11	11	100

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

Модель предоставления питания	Столовая на сырье
Наименование организации	МБОУ Пристанционная ООШ
Адрес местонахождения	461110, Оренбургская область, Тоцкий район, п. Пристанционный, ул. Строителей, 11
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Радаева Надежда Владимировна, 8(35349)2-43-52

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	Транспорт ИП, предоставляющего пищевую продукцию
Принадлежность транспорта	-транспорт ИП, предоставляющего пищевую продукцию
Условия использования транспорта	Подвоз согласно договору поставки

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	водонагреватель
Отопление	(централизованное, собственная котельная)
Водоотведение	(централизованное,
вентиляция помещений	(естественная,

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		11.92		
2	Производственные помещения		59.52		
2.5	Горячий цех		15.8		-
2.6	Холодный цех		12		-

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 и оборудования
1	Холодный цех	Разделочные столы	2шт	2022	2022	0
		раковина	2шт	2013	2015	30
2	Горячий цех	Разделочные столы	2	20018-2022		10
		Разделочный стол для резки хлеба	1	2022		0
		Стеллаж металлический	1	2022		0
		Моечные ванны 3-х секц 2-х секц 1секц	3	2015		30
		Плита электр	2	2022,2000		0/80
		Хлебный шкаф	1	2019		10
		холодильник	1	2010		70

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

8.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования:

№	Наименование	Характеристика оборудования
---	--------------	-----------------------------

п/п	технологического оборудования	назначение	марка	производительность	дата изготовления	срок службы	сроки профилактического осмотра
1	Тепловое	Приготовление пищи	ПЭ49Ж	16.8квт	10.21	2 года	1 раз в месяц
2	Механическое						
3	Холодильное	Хранение продуктов	свияга	220	05 2006	10 лет	1 раз в месяц

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
1	столы	8	2021	0	48
2	скамья	8	2021	0	48

9. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика персонала столовой					
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Зав.хоз	1	1	1	0	8	да
2	Повара	1.5	1	1	3	15	да

10. Форма организации питания обучающихся

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

11. Перечень нормативных и технологических документов:

- Примерное двухнедельное меню
- Ежедневное меню
- Меню раскладка
- Технологические карты (ТК)
- Техничко-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