**Структура технологического паспорта пищеблока образовательной организации**

# ПАСПОРТ

пищеблока МБОУ Павло –Антоновская ООШ

 наименование образовательной организации

 Адрес месторасположения с. Павло –Антоновка, ул. Центральная 3В

Телефон 8(35349)-9-47-28 эл почта: ouo430013@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

1. Модель предоставления услуги 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 работнков пищеблока 11.Форма организации питания обучающихся
6. Перечень нормативных и технологических документов

# Общие сведения об образовательной организации, указываются следующая информация:

Руководитель образовательной организации Емельянова Инита Эдгаровна

Ответственный за питание обучающихся Попкова Екатерина Олеговна

Численность педагогического коллектива 11 чел.

Количество классов по уровням образования

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п\п | Классы | Количество классов | Численность обучающихся, всего чел. | В том числе льготной категории, чел. |
| 1 | 1 класс | 1 | 7 | 0 |
| 2 | 2 класс | 1 | 6 | 0 |
| 3 | 3 класс | 1 | 3 | 0 |
| 4 | 4 классов | 1 | 4 | 0 |
| 5 | 5 классов | 1 | 4 | 0 |
| 6 | 6 классов | 1 | 9 | 0 |
| 7 | 7 классов | 1 | 5 | 0 |
| 8 | 8 классов | 1 | 3 | 0 |
| 9 | 9 классов | 1 | 1 | 0 |

# 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 | Учащиеся 1-4 классов | 20 | 20 | 100% |
|  | в т.ч. учащиеся льготныхкатегорий | 0 | 0 | 0 |
| 2 | Учащиеся 5-8 классов | 21 | 21 | 100% |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 0 | 0 | 0 |
|  | в т.ч. за родительскую плату | 21 | 21 | 100% |
| 3 | Учащиеся 9-11 классов | 1 | 1 | 100% |
|  | в т.ч. учащиеся льготныхкатегорий | 0 | 0 | 0 |
|  | в т.ч. за родительскую плату | 1 | 1 | 100% |
|  | Общее количество учащихсявсех возрастных групп | 42 | 42 | 100% |
|  | в том числе льготных категорий | 0 | 0 | 0 |
|  |  |  |  |  |

# Охват двухразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п\п | Контингент по группам обучающихся | Численность, чел. | Охвачено горячим питанием |
| Количество,чел. | % от числаобучающихся |
| 1 | Учащиеся 1-4 классов | 0 | 0 | 0 |
|  | в т.ч. учащиеся льготныхкатегорий | 0 | 0 | 0 |
| 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 льготныхкатегорий | 0 | 0 | 0 |
|  | в т.ч. за родительскую плату | 0 | 0 | 0 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Общая количество учащихсявсех возрастных групп | 0 | 0 | 0 |
|  | в том числе льготных категорий | 0 | 0 | 0 |
|  |  |  |  |  |

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

|  |  |
| --- | --- |
| Модель предоставления питания | Столовая на сырье |
| Оператор питания, наименование | повар |
| Адрес местонахождения | МБОУ Павло-Антоновская ООШ |
| Фамилия, имя отчество руководителя,контактное лицо | Емельянова Инита Эдгаровна |
| Контактные данные: тел. / эл. почта | 8(35349) 9-47-28 |
| Дата заключения контракта | - |
| Длительность контракта | - |

# Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

|  |  |
| --- | --- |
| Вид транспорта | - |
| Принадлежность транспорта | -транспорт образовательной организации-транспорт оператора питания-транспорт организации поставщика пищевой продукции-транспорт ИП. предоставляющего пищевую продукцию-арендуемый транспорт |
| Условия использования транспорта | - |

* 1. **Инженерное обеспечение пищеблока**

|  |  |
| --- | --- |
| Водоснабжение | (централизованное, собственная скважина, другие ведомственные источники) |
| Горячее водоснабжение | (централизованное, собственная котельня, водонагреватель, резервное горячее водоснабжение) |

|  |  |
| --- | --- |
| Отопление | (централизованное, собственная котельная) |
| Водоотведение | (централизованное, локальные сооружения, другие) |
| вентиляция помещений | (естественная, искусственная, комбинированная) |

# 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 школьно базовые | Столовые,работающие на сырье | Столовыедоготовочные | Раздаточные, буфеты |
| 1 | Складскиепомещения | - | 41,5 | - | - |
| 2 | Производственные помещения | - |  | - | - |
| 2.1 | Овощной цех (первичной обработки овощей) | - | - | - | - |
| 2.2 | Овощной цех (вторичной обработки овощей) | - | - | - | - |
| 2.3 | Мясо-рыбный цех | - | - | - | - |
| 2.4 | Доготовочныйцех | - | - | - | - |
| 2.5 | Горячий цех | - | - | - | - |
| 2.6 | Холодный цех | - | - | - | - |
| 2.7 | Мучной цех | - | - | - | - |
| 2.8 | Раздаточная | - | - | - |  |
| 2.9 | Помещение для резки хлеба | - | - | - | - |
| 2.10 | Помещение для обработки яиц | - | - | - | - |
| 2.11 | Моечная кухоннойпосуды |  | 7,47 |  | - |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 2.12 | Моечная столовой посуды | - | 7,47 | - | - |
| 2.13 | Моечная икладовая тары | - | - | - | -- |
| 2.14 | Производствен ное помещение буфета-раздаточной | - | - | -- | - |
| 2.15 | Посудомоечная буфета-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 |
|  | - | - | - | - | - | - |
|  | - | - | - | - | - | - |

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 | Электрическая плита | Дарина |  | 17.07.07 |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 | Механичес-кое |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 | Холодильное | Хлодильник | ОРСК | 130 л |  |  |  |
|  |  | Холодильник | Свияга | 130л |  |  |  |

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

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование технологиче- скогооборудования | Характеристика мероприятий |
| наличие договора натехосмотр | наличи едогово ра на провед ение метрол огичес кихработз | проведение ремонта | план приобр етения нового и замена старог о оборуд ования | ответств енный за состояни еоборудов ания | график санитарной обработки оборудования |
| 1 | Тепловое | - |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 | Механичес-кое |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 | Холодильное |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4 | Весоизмери- тельное |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование оборудования | Характеристика оборудования столовой -, площадь М2 |
| количество единицоборудования | дата его приобретения | процент изношенностиоборудования | количествопосадочных мест в столовой |
| 1 | Водонагреватель | 1 |  | 30% | 60 |
| 2 | Холодильник «ОРСК» | 1 |  | 30% |  |
| 3 | Холодильник «Свияга» | 1 |  | 30% |  |
| 4 | Электрическая плита «Дарина» | 1 |  | 90% |  |
| 5 | Вытяжка | 1 |  | 30% |  |

1. **Характеристика бытовых помещений**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Перечень бытовых помещений | Характеристика помещений -, площадь М2 |
|  п/п |  | количествоединиц оборудования для бытовых целей |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

# Штатное расписание работников пищеблока

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование должностей | Характеристика персонала столовой |
| количество ставок | укомплекто- ванность | базовое образован | квалифика- ционныйразряд | стаж работы | наличие медкнижки |
| 1 | Зав.производством | - | - | - | - | - | - |
| 2 | Технолог | - | - | - | - | - | - |
| 3 | Повара | 1 | 1 | среднее | - | 2 месяца | + |
| 4 | Рабочие кухни(помощники повара) | - | - | - | - | - | - |
|  |  |  |  |  |  |

1. **Форма организации питания обучающихся**
* предварительное накрытие столов
* самообслуживание
* шведский стол

-меню по выбору

# 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