

Структура технологического паспорта пищеблока
образовательной организации

Утверждаю



Директор МОКУ ООШ д.Кагарманово

В.Б. Муратшин

Приказ №227 от 29.11.2023 г.

ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА

Муниципальное общеобразовательное казенное учреждение основная
общеобразовательная школа д.Кагарманово муниципального района
Белорецкий район Республики Башкортостан»

Адрес месторасположения:

453543, РБ,
Белорецкий район,
д.Кагарманово, ул.С.Юлаева, 20а

Телефон +7(34792)7-58-29;
эл почта: kagarmanovo2023@yandex.ru

2023 г.

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 МОКУ ООШ»: Муратшин Вадим Гаффарович

Ответственный за питание обучающихся: Асылбаева Насима Юлдыбаевна

Численность педагогического коллектива: 9 чел.

Количество посадочных мест: 40

Площадь обеденного зала: 31 кв.м

Количество классов по уровням образования:

НОО – 4 класса, ООО - 5 классов.

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	1	2	2
2	2 класс	1	5	5
3	3 класс	1	9	9

4	4 класс	0	0	0
5	5 класс	1	6	3
6	6 класс	1	7	3
7	7 класс	1	9	4
8	8 класс	0	0	0
9	9 класс	1	6	4
	Итого:	7	44	28

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	16	16	100%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	16	16	100 %
2	Учащиеся 5-9 классов	28	28	100%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	14	14	50%
	в т.ч. за родительскую плату	12	12	43%
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	44	44	100 %
	в том числе льготных категорий	30	30	68%

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	0	0	0 %
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0 %
2	Учащиеся 5-8 классов	5	5	18 %
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	3	3	11 %
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0 %
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	5	5	18 %
	в том числе льготных категорий	3	3	11 %

3. Модель предоставления услуги питания (столовая на сырье, столовая догоготовочная, 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	Водонапорная башня
Горячее водоснабжение	водонагреватель
Отопление	собственная котельная
Водоотведение	локальное сооружение (выгреб)
вентиляция помещений	комбинированная

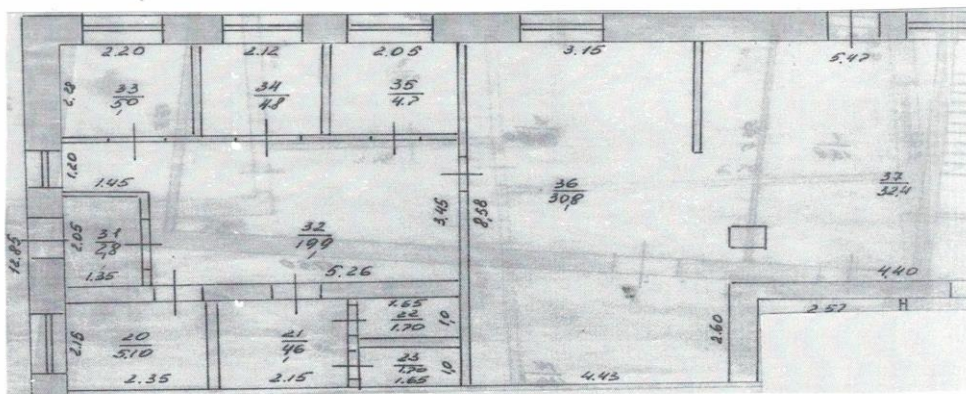
6. Проектная мощность (план-схема расположения помещений пищеблока)

Утверждаю:

Директор МОКУ ООШ д.Кагарманово
В.Г.Муратшин

План-схема помещений пищеблока

20-подсобная, 21-подсобная, 22-туалет, 23-туалет, 31-коридор, 32-коридор, 33-бытовое помещение, 34-овощной цех, 35-мясорыбный цех, 36-варомоечная, 37-столовая.



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 доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Подсобная		5,1 кв.м		
2	Подсобная		4,6 кв.м.		
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)		4,8 кв. м.		
2.2	Мясо-рыбный цех		4,7 кв. м		
2.3	Варомоечная		30,8 кв.м		
2.4	Холодный цех				
2.5	Мучной цех				
2.6	Раздаточная				
2.7	Бытовое помещение		33 кв.м		
2.8	Комната для приема пищи (обучающиеся)		32,4		

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 «Бирюза 127»	1	2019 г.	10.09.2019г	40%
		Шкаф жарочный ШЖЭ-2	1	19.11.2019 г.	2019 г.	5%
		Электроводонагреватель «Oasis VL – 100L»	1	11.08.2021 г.	11.08.2021 г.	20%
		Электромясорубка «ТМ-32»	1	22.12.2014 г.	2014 г.	40%
		Сушилка для рук «LEDEME»	1	2020г.	2020 г.	10%
		Овощерезательная машина GASTRORAG/HLC-300	1	22.12.2014 г.	22.12.2014 г.	10%
		Электронные весы	1	2022 г.	15.09.2022 г.	5%

		ACS - 40				
2.	Складские помещения	Холодильник-морозильник «Свияга-106»	1	22.12.2014 г.	2014 г.	45%
		Холодильник двухкамерный «Бирюса»	1	08.12.2016 г.	2016 г.	45%

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:						
	Шкаф жарочный	Приготовление блюд	ШЖЭ-2	3,0 кВт	март 19.11.2018 г.	7 лет	1 раз в месяц
	Электроводонагреватель (накопительный)	Для получения горячей воды	OASIS VL-80L	1500 Вт	11.08.2021 г.	5 лет	1 раз в 6 месяцев
2	Механическое						
	Электромясорубка	Для приготовления фаршей, нарезки и шинковки овощей	ТМ-32	230 Вт	22.12.2014 г.	10 лет	1 раз в 2 года
	Кухонная вытяжка	Для ударения воздуха от плиты					1 раз в месяц
3	Холодильное:						
	Холодильник-морозильник	Для хранения продуктов	«Бирюса»	96 Вт	2016г.	10 лет	1 раз в 3 года; по мере необходимости
	Морозильная камера	Для хранения	Свияга-	165 Вт	2014г.	10 лет	по мере необходимости

		продуктов	106				
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	-	-	Не требуется	имеется	повар	имеется
2	Механическое	-	-	Не требуется	имеется	повар	имеется
3	Холодильное	-	-	Не требуется (2 холодильника)	имеется	повар	имеется
4	Весоизмерительное	-	-	Не требуется	имеется	повар	имеется

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.	Стол	5	1993 г.	80%	4 мест за 1 стол
2.	Скамейки	10	1993 г.	80%	2 места на 1 скамейке

9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М ²
		количество единиц оборудования для бытовых целей
1.	Комната для персонала	1 (32 кв.м)

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	Повар	1	Да	среднее	IVразряд	24 лет,	имеется
2	Подсобный рабочий	0,25	да	среднее		8 лет	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 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

Директор
общеобразовательной организации
(организатора питания)



(подпись)

В.П. Вуратский
(расшифровка подписи)