

**Технологический паспорт пищеблока
образовательной организации**

ПАСПОРТ

пищеблока Муниципального бюджетного общеобразовательного
учреждения "Панинская основная общеобразовательная
школа Спасского муниципального района Рязанской области
наименование образовательной организации

Адрес 391081, Рязанская область, Спасский район,
месторасположения: село Панино, улица Рязанская, дом 2

Телефон 8(49135)3-63-38 эл. почта: ssh.panino@ryazangov.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:

Руководитель образовательной
организации

Щербакова Елена Владимировна

Ответственный за питание
обучающихся

Баурова Елена Александровна

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	2	2
2	2 класс	1	12	12
3	3 класс	1	9	9
4	4 класс	1	11	11
5	5 класс	1	6	6
6	6 класс	1	4	4
7	7 класс	1	9	9
8	8 класс	1	5	5
9	9 класс	1	5	5

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	34	34	54
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	34	34	54
2	Учащиеся 5-8 классов	24	24	38
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	24	24	38
	в т.ч. за родительскую плату	---	---	
3	Учащиеся 9 классов	5	5	8
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	5	5	8
	в т.ч. за родительскую плату	---	---	
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	63	63	100
	в том числе льготных категорий	63	63	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			
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			
2	Учащиеся 5-8 классов			
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату			
3	Учащиеся 9-11 классов			
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату			
	Общее количество учащихся всех возрастных групп			
	в том числе льготных категорий			

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

Модель предоставления питания	Столовая на сырье
Оператор питания, наименование	МБОУ "Панинская ООШ"
Адрес местонахождения	391081, Рязанская область, Спасский район, село Панино, улица Рязанская, дом 2
Фамилия, имя, отчество руководителя, контактное лицо	Щербакова Елена Владимировна
Контактные данные: тел./эл. почта	8(49135)36338 ssh.panino@ryazangov.ru
Дата заключения контракта	17.01.2022.

Длительность контракта	1 год
------------------------	-------

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

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

5. Инженерное обеспечение пищеблока

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

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 школьные базовые	Столовые, работающие на сырье	Столовые догоготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения				
2	Производственные помещения				
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)				
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)				
2.3	Мясо-рыбный цех				
2.4	Догоготовочный цех				
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 кухонной				

							осмотра
1	Тепловое						
2	Механическое						
3	Холодильное						
4	Весоизмерительное						

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						
2	Механическое						
3	Холодильное						
4	Весоизмерительное						

	льное						

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. производством						
2	Технолог						
3	Повара						
4	Рабочие кухни (помощники повара)						

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 организации питания обучающихся;
- Положение об организации питания обучающихся;
- Положение о бракеражной комиссии;
- Приказ об организации питания;
- Должностные инструкции персонала пищеблока;
- Требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы;
- Наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания.

12. Характеристика зданий, сооружений, производственных и бытовых помещений

Описание зданий и сооружений:

<p>Тип и расположение помещения, краткая характеристика здания (отдельное/пристроенное, количество этажей, материал постройки) и функциональное значение помещений)</p>	<p>здания пристроенное, одноэтажное, материал постройки - кирпич</p>
<p>Общая площадь помещений, кв. м</p>	<p>15</p>
<p>Водоснабжение (централизованное, холодное и горячее от городских сетей или другое)</p>	<p>централизованное</p>

<p>Горячее водоснабжение (централизованное, автономное за счет бойлера работающего жидком топливе, на газе, на электричестве, на другом энергоносителе)</p>	<p>колонка</p>
<p>Теплоснабжение (центральное или автономный котел на газе, на твердом топливе, на другом энергоносителе)</p>	<p>автономный котел на газе</p>
<p>Освещение (совмещенное, естественное за счет оконных проемов, искусственное за счет люминесцентных ламп и ламп накаливания)</p>	<p>совмещенное</p>
<p>Вентиляция (вид - приточно-вытяжная с механическим побуждением, над тепловым оборудованием - местная вытяжка)</p>	<p>местная вытяжка</p>
<p>Система канализации (централизованное в городскую сеть или другое)</p>	<p>собственная</p>
<p>Площадка для мусоросборника (наличие, отсутствие)</p>	<p>имеется</p>