

Структура технологического паспорта пищеблока образовательной организации

ПАСПОРТ

пищеблока МОУ ЦО «Открытие» (начальная школа)

Адрес месторасположения: г. Комсомольск-на-Амуре, Летчиков ,19

Телефон +7 (4217) 52-71-52 эл почта: centr-kms@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 МОУ ЦО «Открытие Саулова Людмила Николаевна

Ответственный за питание обучающихся: Заместитель директора МОУ ЦО «Открытие» Солянкина Светлана Сергеевна

Численность педагогического коллектива: 28 чел.

Количество классов по уровням образования: с 1 по 4 классы (17)

Количество посадочных мест: 120

Площадь обеденного зала: 102,1 м²

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 классов	5	146	146
2	2 классов	4	101	101
3	3 классов	4	106	106
4	4 классов	4	108	108

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	461	117	25
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	461	117	25
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	461	117	25
	в том числе льготных категорий	461	117	25

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	461	344	75
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	461	344	75
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	461	344	75
	в том числе льготных категорий	461	344	75

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

Модель предоставления питания	Столовая на сырье
Оператор питания, наименование	МОУ ЦО «Открытие» (самостоятельно)
Адрес местонахождения	Г. Комсомольск-на-Амуре, Партизанская, 10
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Директор Саулова Людмила Николаевна
Контактные данные: тел. / эл. почта	centr-kms@yandex.ru +7 (4217) 52-71-52

Дата заключения контракта	-
Длительность контракта	-

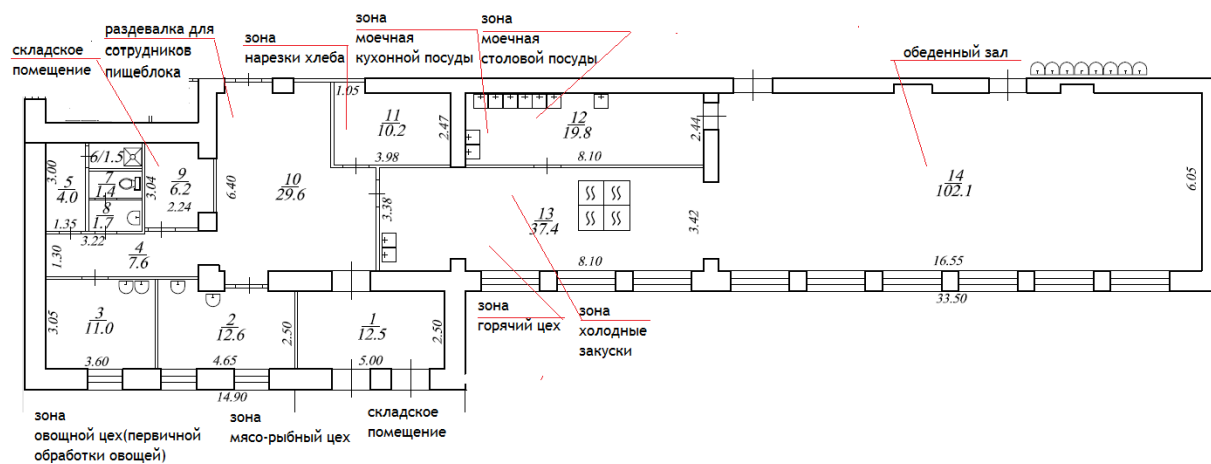
4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	Грузовые автомобили
Принадлежность транспорта	-транспорт организаций поставщиков пищевой продукции
Условия использования транспорта	Наличие санитарного паспорта транспортного средства, санитарной книжки водителя и экспедитора

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	централизованное, резервное горячее водоснабжение
Отопление	централизованное
Водоотведение	централизованное
вентиляция помещений	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 школьно базовые	Столовые, работающие на сырье	Столовые на догоготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения				
1,1	Склад для овощей		12,5		
1,2	Склад сыпучих продуктов		6,2		
2	Производствен ные помещения				
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)		11,0		-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей) выделена зона		5,0		-
2.3	Мясо-рыбный цех		12,6	-	-
2.4	Догоготовочный цех	-	-		-
2.5	Горячий цех		37,4		-
2.6	Холодный цех Выделена зона		9,9		-
2.7	Мучной цех			-	-
2.8	Раздаточная Выделена зона		8,2		
2.9	Помещение для резки хлеба		10,2	-	-
2.10	Помещение для обработки яиц Выделена зона		4,1	-	-
2.11	Моечная кухонной посуды		19,8		-
2.12	Моечная столовой посуды Выделена зона		6,9		-

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
	Складские помещения	Холодильный шкаф АРИАДА	1	01.01.02	01.01.02	100
		Холодильный шкаф ШХ-04	1	28.04.13	28.04.13	100
		Холодильник ДИКсон	1	01.01.14	01.01.15	30
		Весы электронные площадочные	1	31.12.15	31.12.15	50
	Мясо-рыбный цех	Морозильный ларь СНЕЖ	1	10.07.09	10.10.15	90
		Морозильный ларь DEXR	1	01.01.20	28.03.20	30
		Мясорубка электрическая	1	01.01.89	01.01.89	100
	Цех первичной обработки овощей	Картофелечистка	1	01.01.89	01.01.89	100
		Универсальная кухонная машина	1	25.01.08	01.10.08	100
	Горячий цех	Плита электрическая 4-х конфорочная	1	01.01.89	01.01.89	100
		Плита электрическая 4-х конфорочная	1	01.01.89	01.01.89	100

		Пароконвектомат	1	29.12.14	29.12.14	70
		Шкаф пекарный	1	01.01.89	01.01.89	100
		Электросковорода	1	17.08.09	17.08.09	100
		Машина протирачная овощерезательная	1	01.10.13	01.10.13	90
		Электрокотел	1	01.01.89	01.01.89	100
	Холодный цех (зона)	Холодильная витрина DAEWOO	1	31.12.07	01.10.07	100
	Раздаточная зона	Мармит для первых блюд	1	25.01.08	25.01.08	100
		Мармит для вторых блюд	1	01.01.13	01.01.13	90

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						
	Плита электрическая 4-х конфорочная	Приготовление пищи	ПЭСМ 4 ШБ	Россия	01.01.89	10 лет	Ежегодно
	Плита электрическая 4-х конфорочная	Приготовление пищи	ПЭСМ 4 ШБ	Россия	01.01.89	10 лет	Ежегодно
	Пароконвектомат	Приготовление пищи	ПКА10-1/ПМ	Россия	29.12.14	10 лет	Ежегодно
	Шкаф жарочный	Приготовление пищи	ШП-3	Россия	01.01.89	10 лет	Ежегодно
	Электрокотел	Кипячение воды	КПЭ100-1М	Россия	01.01.89	10 лет	Ежегодно
	Мармит для первых блюд	подогрев готовых блюд	ПМЭС-70К	Россия	25.01.08	10 лет	Ежегодно
	Мармит для	подогрев	ЭМК-	Россия	01.01.13	10 лет	Ежегодно

	вторых блюд	готовых блюд	70KM				
2	Механичес-кое						
	Мясорубка электрическая	Приготовление фаршей	МИМ	Россия	01.01.89	10 лет	Ежегодно
	Универсальная кухонная машина	Приготовление пюре, нарезка овощей	УКМ-11	Россия	25.01.08	10 лет	Ежегодно
	Машина протирочная овощерезательная	Приготовление пюре, нарезка овощей	МПО-1-01	Россия	01.10.13	10 лет	Ежегодно
3	Холодильное						
	Холодильный шкаф АРИАДА	Охлаждение продуктов	АРИАДА	Россия	01.01.02	10 лет	Ежегодно
	Холодильный шкаф ШХ-04	Охлаждение продуктов	ШХ-04	Россия	28.04.13	10 лет	Ежегодно
	Холодильник ДИКСОН	Охлаждение продуктов	ДИКСОН	Россия	01.01.14	10 лет	Ежегодно
	Морозильный ларь СНЕЖ	Охлаждение продуктов	СНЕЖ	Россия	10.07.09	10 лет	Ежегодно
	Морозильный ларь DEXP	Охлаждение продуктов	DEXP	Китай	01.01.20	10 лет	Ежегодно
	Холодильная витрина DAEWOO	Охлаждение продуктов	DAEWOO	Ю.Корея	31.12.07	10 лет	Ежегодно
4	Весоизмерительное						
	Весы электронные площадочные	Измерение веса	МП-200ЛАЙТ	Россия	31.12.15	10 лет	Ежегодно

8.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:

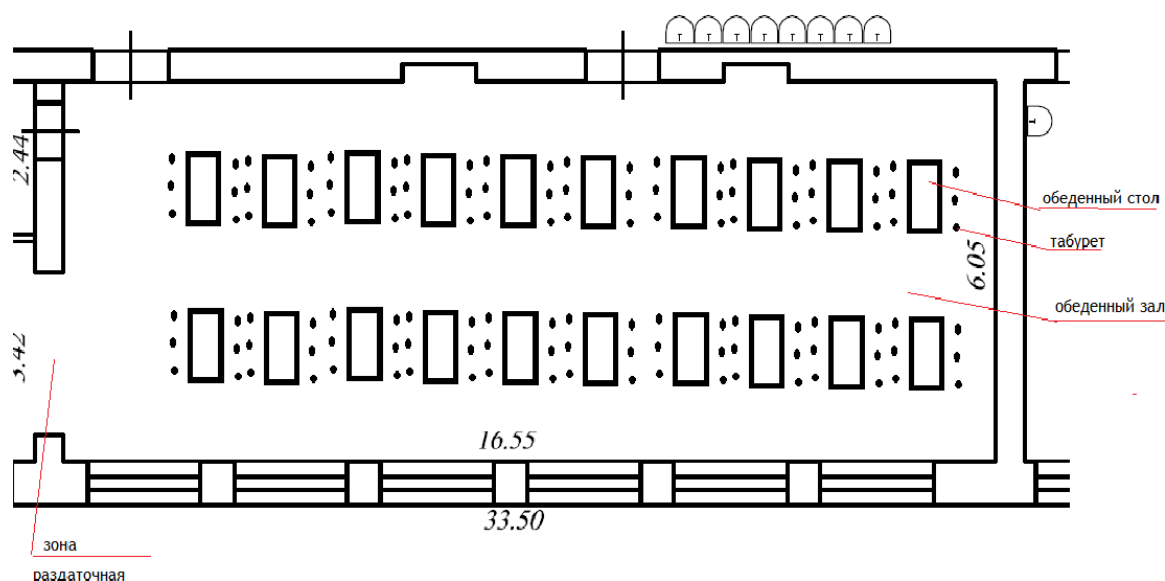
№ п/п	Наименование технологического	Характеристика мероприятий					
		наличие	наличи	проведение	план	ответств	график

	оборудования	договора на техосмотр	е договора на проведение метрологических работ	ремонта	приобретения нового и замена старого оборудования	енный за состоянии оборудования	санитарной обработки оборудования
1	Тепловое						
	Плита электрическая 4-х конфорочная	Имеется		Ежегодно, по вызову		Зам директора по АХР	ежедневно
	Плита электрическая 4-х конфорочная	Имеется		Ежегодно, по вызову		Зам директора по АХР	ежедневно
	Пароконвектомат	Имеется		Ежегодно, по вызову		Зам директора по АХР	ежедневно
	Шкаф жарочный	Имеется		Ежегодно, по вызову		Зам директора по АХР	ежедневно
	Электрочайник	Имеется		Ежегодно, по вызову		Зам директора по АХР	ежедневно
	Мармит для первых блюд	Имеется		Ежегодно, по вызову		Зам директора по АХР	ежедневно
	Мармит для вторых блюд	Имеется		Ежегодно, по вызову		Зам директора по АХР	ежедневно
2	Механическое						
	Мясорубка электрическая	Имеется		Ежегодно, по вызову		Зам директора по АХР	ежедневно
	Универсальная кухонная машина	Имеется		Ежегодно, по вызову		Зам директора по АХР	ежедневно
	Машина протирочная	Имеется		Ежегодно, по вызову		Зам директор	ежедневно

	овощерезательная					а по АХР	
3	Холодильное						
	Холодильный шкаф АРИАДА	Имеется		Ежегодно, по вызову		Зам директора по АХР	ежедневно
	Холодильный шкаф ШХ-04	Имеется		Ежегодно, по вызову		Зам директора по АХР	ежедневно
	Холодильник ДИКсон	Имеется		Ежегодно, по вызову		Зам директора по АХР	ежедневно
	Морозильный ларь СНЕЖ	Имеется		Ежегодно, по вызову		Зам директора по АХР	ежедневно
	Морозильный ларь DEXP	Имеется		Ежегодно, по вызову		Зам директора по АХР	ежедневно
	Холодильная витрина DAEWOO	Имеется		Ежегодно, по вызову		Зам директора по АХР	ежедневно
4	Весомизмерительное						
	Весы электронные площадочные		Заключается по необходимости	Ежегодно, по вызову			ежедневно

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

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой -, площадь 102,1 М ²			
		количество единиц оборудования	дата его приобретения	процент изношенности оборудования	количество посадочных мест в столовой
	Столы обеденные	20	01.11.06	100	120
	Табу­реты столовые	120	01.11.06	100	120



9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М ²	
		количество	единиц оборудования для бытовых целей
	Гардероб	29.6 М ²	шкафы для верхней одежды и санитарной одежды
	Туалет	2,9 М ²	
	Душевая	4 М ²	

10. 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	1	1	НПО	4 разряд	39 лет	Имеется
2	Технолог						
3	Повар	1	1	НПО	4 разряд	28 лет	Имеется
	Повар	1	1	НПО	4 разряд	21 год	Имеется
	Повар	1	1	НПО	4 разряд	23 года	Имеется
4	Рабочие кухни (помощники повара)	1	1	НПО		20 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)
- Техничко-технологические карты (ТТК) при включении в рацион питания новой кулинарной продукции с пониженным содержанием соли и сахара
- 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