

Структура технологического паспорта пищеблока образовательной организации

ПАСПОРТ

пищеблока МОУ ЦО «Открытие» (старшая школа)

Адрес месторасположения: г. Комсомольск-на-Амуре, Партизанская ,10

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: 37 чел.

Количество классов по уровням образования: 5-9 классы (24), 10-11классы (2)

Количество посадочных мест: 120

Площадь обеденного зала: 136,3 М2

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	5 классов	4	103	29
2	6 классов	4	100	20
3	7 классов	5	119	25
4	8 классов	3	89	28
5	9 классов	5	111	26
6	10 классов	1	29	2
7	11 классов	1	32	2

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 5-9 классов	522	335	64
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	128	91	71
	в т.ч. за родительскую плату	394	244	62
2	Учащиеся 10-11 классов	61	55	90
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	4	4	100
	в т.ч. за родительскую плату	57	51	89
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	583	390	67
	в том числе льготных категорий	132	95	72

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 5-9 классов	522	183	35
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	132	37	28
	в т.ч. за родительскую плату	390	146	37
2	Учащиеся 10-11 классов	61	4	7
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	4	0	0
	в т.ч. за родительскую плату	57	4	7
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	583	187	32

	в том числе льготных категорий	132	37	28

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	-

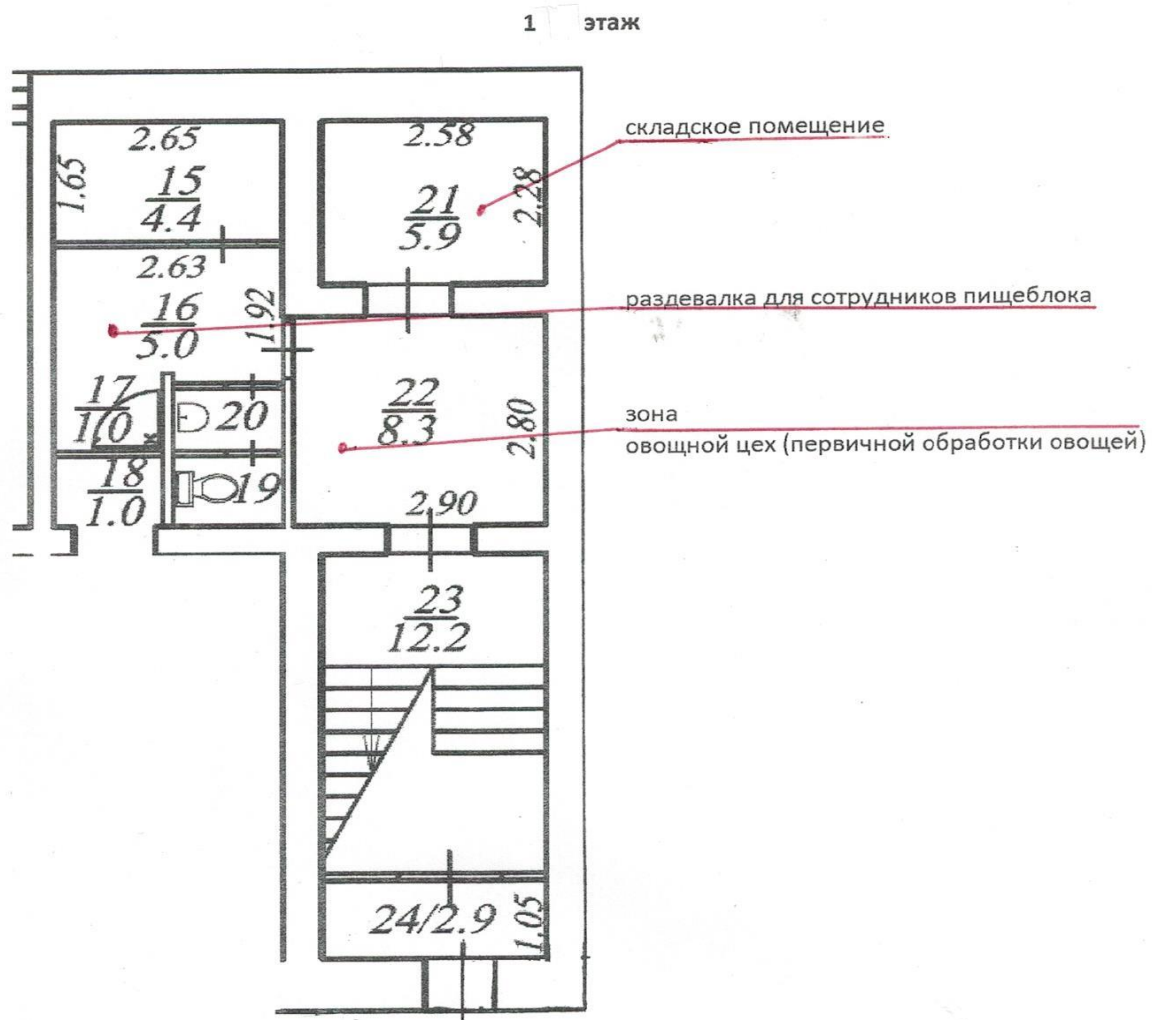
4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

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

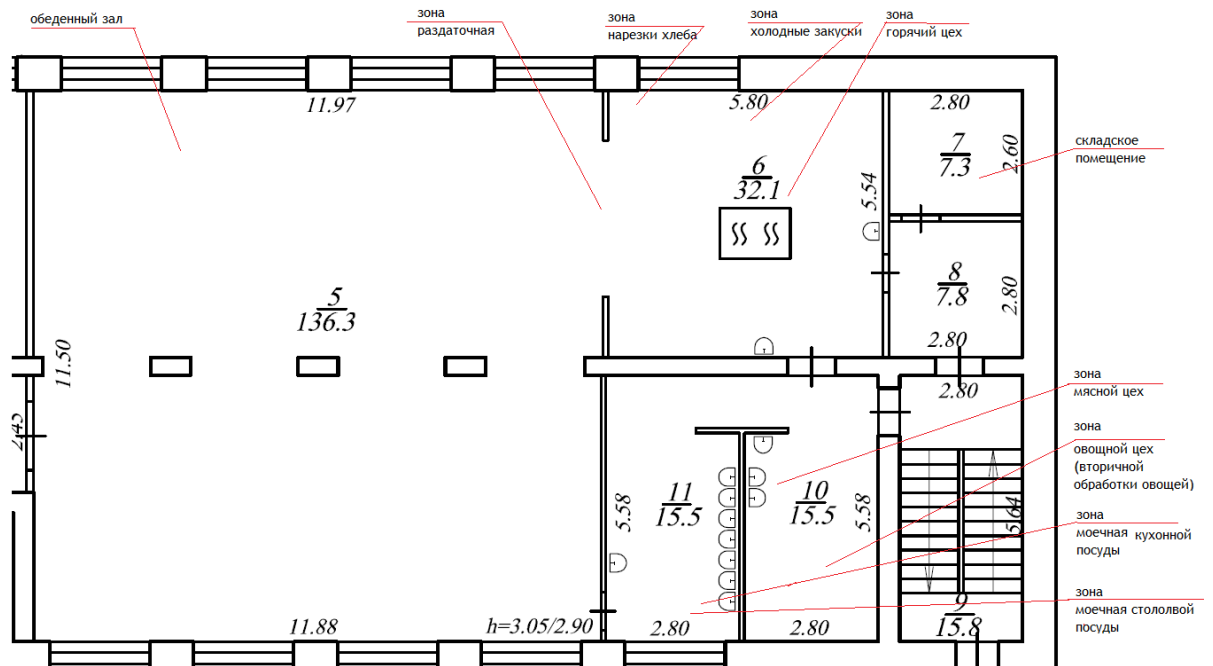
5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	централизованное, резервное горячее водоснабжение
Отопление	централизованное
Водоотведение	централизованное
вентиляция помещений	комбинированная

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



2 этаж



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	-	5,9	-	-
1.2	Склад сыпучих продуктов	-	7,3	-	-
2	Производствен ные помещения				
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	-	8,3	-	-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	-	7,75	-	-
2.3	Мясо-рыбный цех (выделена зона)	-	7,75	-	-
2.4	Догоготовочный цех	-	-	-	-
2.5	Горячий цех	-	32,1	-	-
2.6	Холодный цех (выделена зона)	-	5	-	-
2.7	Мучной цех	-	-	-	-
2.8	Раздаточная (выделена зона)	-	10		
2.9	Помещение для резки хлеба (выделена зона)	-	4	-	-
2.10	Помещение для обработки яиц (выделена зона в мясо-рыбном цеху)	-	4,2	-	-
2.11	Моечная кухонной посуды	-	15,5	-	-

2.12	Моечная столовой посуды	-	15,5	-	-
2.13	Моечная и кладовая тары	-	-	-	--
2.14	Производственное помещение буфета-раздаточной	-	-	-	-
2.15	Посудомоечная буфета-раздаточной	-	-	-	-
3	Комната для приема пищи (персонал)	-	-	-	-

7.1 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	Складские помещения	Холодильник бытовой двухкамерный	1	01.09.02	01.09.02	100
		Морозильный ларь	1	28.06.10	28.06.10	100
		Морозильная камера	1	01.01.19	29.12.19	35
		Весы электронные площадочные	1	22.12.15	23.03.16	60
		Весы электронные площадочные	1	31.12.15	31.12.15	60
2	Цех сырой продукции	Холодильник ШХ 0,8	1	30.07.04	17.11.04	100
		Холодильник ШХ	1	01.01.94	01.05.94	100
		Электромясорубка МИМ	1	03.05.11	03.05.11	100
		Электромясорубка бытовая	1	29.12.19	29.12.19	50
3	Горячий цех	Холодильник бытовой	1	30.12.07	30.12.07	100
		Холодильник бытовой	1	01.01.94	01.10.94	100
		Холодильная	1	01.03.17	17.08.17	20

		витрина				
		Пароконвектомат	1	13.07.17	17.08.17	20
		Сковорода электрическая	1	01.01.06	14.09.06	100
		Плита электрическая 6-и конфорочная с жарочным шкафом	1	01.09.16	17.08.17	50
		Плита электрическая 2-х конфорочная	1	01.05.21	08.07.21	10
		Мармит для первых блюд	1	01.03.17	17.08.17	10
		Мармит для вторых блюд	1	01.06.17	17.08.17	15
		Машина овощерезательная-протирачная	1	26.08.14	26.08.14	85

7.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования:

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производительность	дата изготовления	срок службы	сроки профилактического осмотра
1	Тепловое						
	Пароконвектомат	Приготовление пищи	ПКА10-1	Россия	13.07.17	10 лет	Ежегодно
	Сковорода электрическая	Приготовление пищи	СЭСМ-02	Россия	01.01.06	10 лет	Ежегодно
	Плита электрическая 6-и конфорочная	Приготовление пищи	ЭП-6ЖШ	Россия	01.09.16	10 лет	Ежегодно
	Плита электрическая 2-х конфорочная	Приготовление пищи	ПЭ-0,2 ИП	Россия	01.05.21	10 лет	Ежегодно
	Мармит для первых блюд	подогрев готовых блюд	ПМЭС-70KM	Россия	01.03.17	10 лет	Ежегодно
	Мармит для вторых блюд	подогрев готовых блюд	ЭМК-70KM-01	Россия	01.06.17	10 лет	Ежегодно

2	Механичес-кое						
	Электромясорубка МИМ	Приготов ление фаршей	МИМ- 300	Россия	03.03.11	10 лет	Ежегодно
	Электромясорубка бытовая	Приготов ление фаршей	ЛЕРАН	Китай	29.12.19	10 лет	Ежегодно
	Машина овощерезательная- протирачная	Приготов ление пюре, нарезка овощей	МПО-1	Россия	26.08.14	10 лет	Ежегодно
3	Холодильное						
	Холодильник бытовой двухкамерный	Охлажден ие прродукто в	Бирюса	Россия	01.09.02	10 лет	Ежегодно
	Морозильный ларь	Заморажи вание продуктов	CF-300S	Китай	28.06.10	10 лет	Ежегодно
	Морозильная камера	Заморажи вание продуктов	INDESIT	Россия	01.01.19	10 лет	Ежегодно
	Холодильник ШХ 0,8	Охлажден ие прродукто в	ШХ-08	Россия	30.07.04	10 лет	Ежегодно
	Холодильник ШХ	Охлажден ие прродукто в	ШХ-08	Россия	01.01.94	10 лет	Ежегодно
	Холодильник бытовой	Охлажден ие прродукто в	Бирюса	Россия	30.12.07	10 лет	Ежегодно
	Холодильник бытовой	Охлажден ие прродукто в	Бирюса	Россия	01.01.94	10 лет	Ежегодно
	Холодильная витрина	Охлажден ие прродукто в	ПВВ-70 КМ-НШ	Россия	01.03.17	10 лет	Ежегодно
4	Весоизмери- тельное						
	Весы электронные площадочные		ВЭТ-150	Россия	22.12.15	10 лет	Ежегодно

	Весы электронные площадочные		ВЭТ-300	Россия	31.12.15	10 лет	Ежегодно
--	---------------------------------	--	---------	--------	----------	--------	----------

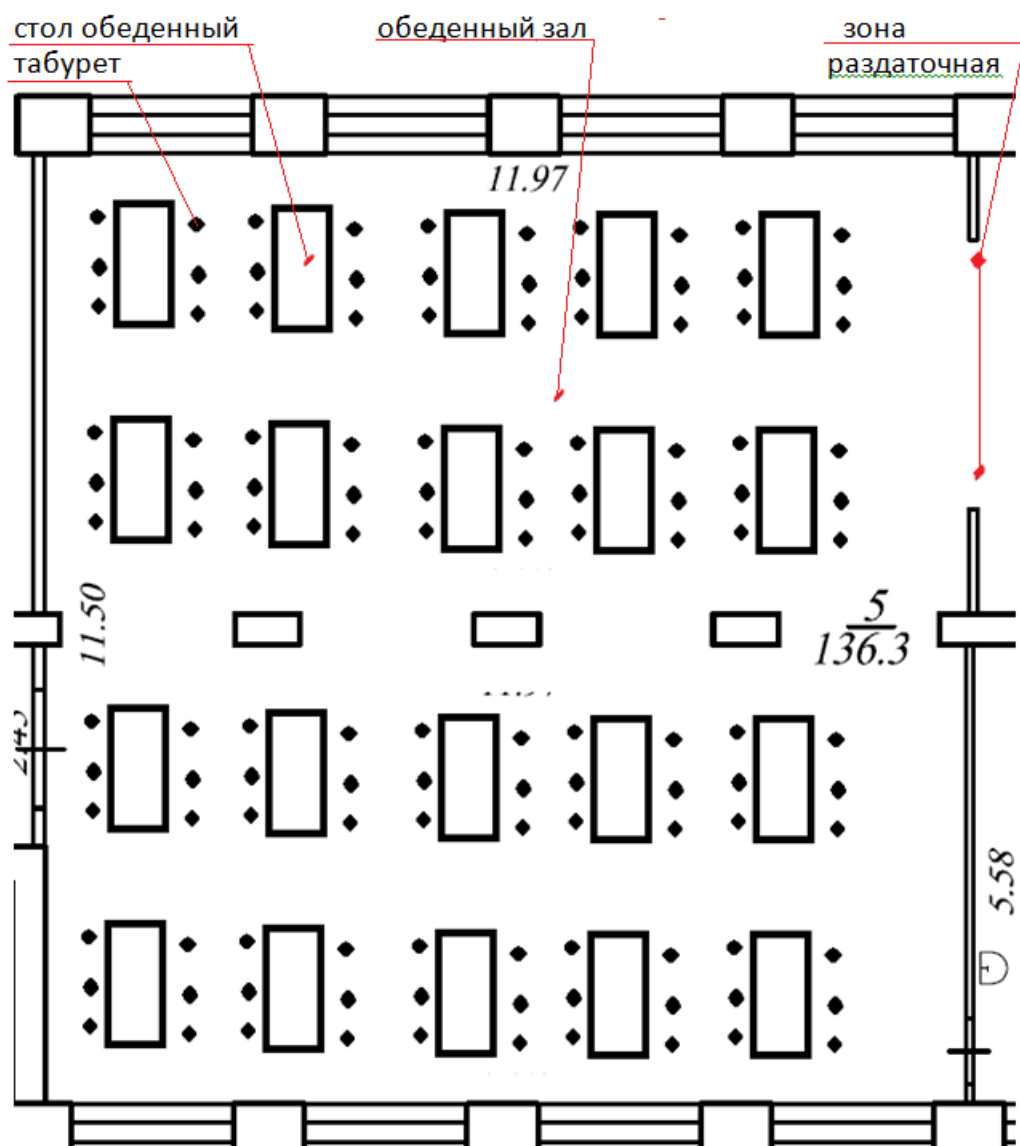
7.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:

№ п/п	Наименование технологиче- ского оборудования	Характеристика мероприятий					
		наличие договора на техосмотр	наличи е догово ра на провед ение метрол огичес ких работ	проведение ремонта	план приобре тения нового и замена старого оборудо вания	ответственны й за состояние оборудования	график санитар ной обработ ки оборудо вания
1	Тепловое						
	Пароконвектома т	Имеется		Ежегодно, по вызову		Зам директора по АХР	ежедневн о
	Сковорода электрическая	Имеется		Ежегодно, по вывозу		Зам директора по АХР	ежеднев но
	Плита электрическая 6- и конфорочная	Имеется		Ежегодно, по вызову		Зам директора по АХР	ежеднев но
	Плита электрическая 2- х конфорочная	Имеется		Ежегодно, по вызову		Зам директора по АХР	ежеднев но
	Мармит для первых блюд	Имеется		Ежегодно, по вызову		Зам директора по АХР	ежеднев но
	Мармит для вторых блюд	Имеется		Ежегодно, по вызову		Зам директора по АХР	ежеднев но
2	Механичес-кое						ежеднев но
	Электромясоруб ка МИМ	Имеется		Ежегодно, по вызову		Зам директора по АХР	ежеднев но
	Электромясоруб ка бытовая	Имеется		Ежегодно, по вызову		Зам директора по АХР	ежеднев но
	Машина овощерезательна я-протирачная	Имеется		Ежегодно, по вызову		Зам директора по АХР	ежеднев но
3	Холодильное						
	Холодильник бытовой	Имеется		Ежегодно,		Зам директора	ежеднев

	двухкамерный			по вызову		по АХР	но
	Морозильный ларь	Имеется		Ежегодно, по вызову		Зам директора по АХР	ежедневно
	Морозильная камера	Имеется		Ежегодно, по вызову		Зам директора по АХР	ежедневно
	Холодильник ШХ 0,8	Имеется		Ежегодно, по вызову		Зам директора по АХР	ежедневно
	Холодильник ШХ	Имеется		Ежегодно, по вызову		Зам директора по АХР	ежедневно
	Холодильник бытовой	Имеется		Ежегодно, по вызову		Зам директора по АХР	ежедневно
	Холодильник бытовой	Имеется		Ежегодно, по вызову		Зам директора по АХР	ежедневно
	Холодильная витрина	Имеется		Ежегодно, по вызову		Зам директора по АХР	ежедневно
4	Весомизмерительное						
	Весы электронные площадочные		Заключается по необходимости	Ежегодно, по вызову		Зам директора по АХР	ежедневно
	Весы электронные площадочные		Заключается по необходимости	Ежегодно, по вызову		Зам директора по АХР	ежедневно

8. 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
	Столы обеденные	20	01.07.05	100	120
	Табу­реты столовые	120	01.07.05	100	120



9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М ²
		Количество единиц оборудования для бытовых целей
	Санузел	4 М ²
	Гардероб	5 М ² шкафы для санитарной и верхней одежды

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	Зав. производством	1	1	НПО	4 разряд	22 года	имеется
2	Технолог	-					
3	Повара	1	1	НПО	4 разряд	44 года	имеется
4	Рабочие кухни (помощники повара)	1	1	НПО	-	12 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)
- 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