

Структура технологического паспорта пищеблока образовательной организации



Директор МОУ СОШ № 27

Б.И. Капустина

ПАСПОРТ

пищеблока _____ МОУ СОШ № 27 _____
наименование образовательной организации

Адрес месторасположения г. Комсомольск-на-Амуре

Телефон 527-217 _____ эл почта: sch27kms@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 В.И. Капустина

Ответственный за питание обучающихся Менеджер по организации питания С.В. Дужий

Численность педагогического коллектива _____ 53 _____ чел.

Количество классов по уровням образования _____ 31 _____

Количество посадочных мест _____ 120 _____

Площадь обеденного зала _____ 203 _____

№ п/п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	3	85	85
2	2 класс	3	91	91
3	3 класс	3	94	94
4	4 классов	3	79	79
5	5 классов	3	73	15
6	6 классов	3	83	10
7	7 классов	3	85	12
8	8 классов	3	81	6
9	9 классов	3	74	4
10	10 классов	2	57	2
11	11 классов	2	57	4

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	349	349	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	349	349	100
2	Учащиеся 5-8 классов	322	160	50
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	48	48	100
	в т.ч. за родительскую плату	274	112	41
3	Учащиеся 9-11 классов	188	35	19
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	7	7	100
	в т.ч. за родительскую плату	181	28	16
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	859	684	83
	в том числе льготных категорий	404	404	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	349	94	27
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	349	0	0
2	Учащиеся 5-8 классов	322	13	4
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	43	0	0
	в т.ч. за родительскую плату	64	13	20
3	Учащиеся 9-11 классов	188	0	0
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	10	0	0
	в т.ч. за родительскую плату	110	0	0
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	859	120	14
	в том числе льготных категорий	402	0	0

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

Модель предоставления питания	Столовая школьная базовая
Оператор питания, наименование	МУП КШП № 2
Адрес местонахождения	681022 Г. Комсомольск-на-Амуре, Комсомольское ш., 77
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Директор Мальчикова Инна Витальевна
Контактные данные: тел. / эл. почта	(4217) 725-80-61, Kombinatpit-2@mail.ru
Дата заключения контракта	№7 от 10.01.2022г, №8 от 10.01.2022г, № 15 от 31.03.2022г
Длительность контракта	№ 7 от 10.01.2022г по 31.05.2022г, №8 от 10.01.2022г по 31.05.2022г, № 15 от 31.03.2022г по 30.04.2022г

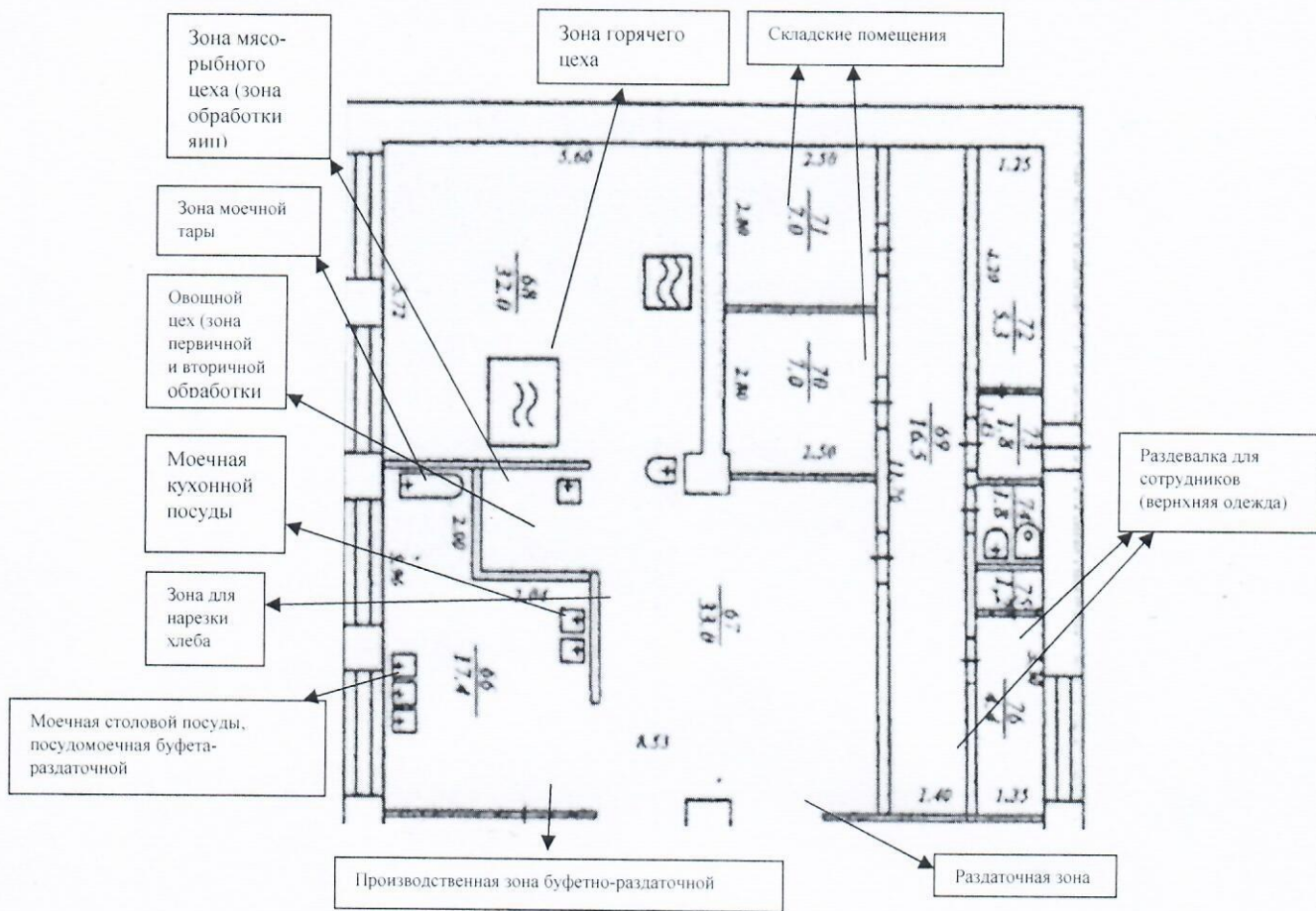
4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

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	--

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	(централизованное)
Горячее водоснабжение	(централизованное)
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 догоотовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения	21,0			
2	Производствен ные помещения	75,4			
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	Зона 5,2			-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Зона 5,0			-
2.3	Мясо-рыбный цех	Зона 7,0		-	-
2.4	Догоотовочный цех	0	-		-

2.5	Горячий цех	29,6			-
2.6	Холодный цех	Зона 5,2			-
2.7	Мучной цех	0,0		-	-
2.8	Раздаточная	Зона 3,0			
2.9	Помещение для резки хлеба	Зона 2,0		-	-
2.10	Помещение для обработки яиц	Зона 2,0		-	-
2.11	Моечная кухонной посуды	Зона 5,4			-
2.12	Моечная столовой посуды	Зона 6,0			-
2.13	Моечная и кладовая тары	Зона 7,0			--
2.14	Производственное помещение буфета-раздаточной	Зона 3,0	-	- -	
2.15	Посудомоечная буфета-раздаточной	Зона 2,0	-	-	
3	Комната для приема пищи (персонал)	0,0			

8. 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	Складское помещение	Холодильник Бирюса 10	1	2003	2003	100%
		Ларь морозильный Hisense FC-17DD4SA1	1	2012	2012	100%
		Ларь морозильный Hisense FC-26DD4SA	1	2017	2017	100%
	Производственное помещение	Холодильник Бирюса 109	1	2018	2018	100%
		Холодильник	1	2016	2016	100%

		Бирюса 08				
		Холодильник Galatec	1	2016	2016	100%
		Холодильник ШХ08	1	2003	2003	100%
		Витрина холодильная ОСТАВА	1	2011	2011	100%
		Весы электронные бытовые	1	2017	2017	100%
		Шкаф жарочный ШЭЖ-922	1	2017	2017	100%
		Водонагревател ь проточный ELATON	1	2011	2011	100%
		Мармит ЭМК- 70МУ универсальный	1	2012	2012	100%
		Мармит ЭМК- 70МУ универсальный	1	2013	2016	100%
		Плита электрическая ПФСМ4Ш	1	2004	2004	100%
		Пароконвектом ат ПКА-10-1/1 ПМ	1	2021	2021	8%
		Сковорода электрическая РЕ – 15	1	1998	1998	100%
		УКМ 06	1	2009	2009	100%
		УКМ 06	1	2012	2012	100%

Указать перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями для каждого цеха в соответствии с **приложением А**.

8.1 Дополнительные характеристики технологического оборудования:

№ п/п	Наименование технологиче- ского оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производи- тельность	дата изгото вления	срок службы	сроки профилактиче ского осмотра
1	Тепловое	Приготовлен ие пищи	Шкаф жарочны й ШЭЖ- 922	Россия	2017г	5 лет	Ежемесячно
		Нагрев воды	Водонаг реватель проточн ый	Россия	2011г	11 лет	Ежемесячно

			ELATO N				
		Приготовление пищи	Мармит ЭМК-70МУ универсальный	Россия	2012г	7 лет	Ежемесячно
		Приготовление пищи	Мармит ЭМК-70МУ универсальный	Россия	2013г	6 лет	Ежемесячно
		Приготовление пищи	Плита электрическая ПФСМ4 Ш	Россия	2004г	18 лет	Ежемесячно
		Приготовление пищи	Пароконвектомат ПКА-10-1/1 ПМ	Россия	2021	1 год	Ежемесячно
		Приготовление пищи	Сковорода электрическая РЕ – 15	Россия	1998г	24 года	Ежемесячно
2	Механичес-кое		УКМ 06	Россия	2009г	13 лет	Ежемесячно
			УКМ 06	Россия	2012г	10 лет	Ежемесячно
3	Холодильное	Охлаждение	Бирюса 10	Россия	2003г	19 лет	Ежемесячно
		Охлаждение	Бирюса 109	Россия	2018г	4 года	Ежемесячно
		Охлаждение	Бирюса 08	Россия	2016г	6 лет	Ежемесячно
		Охлаждение	Galates	Россия	2016г	6 лет	Ежемесячно
		Охлаждение	ШХ08	Россия	2003г	19 лет	Ежемесячно
		Заморозка	Ларь морозильный Hisense FC-17DD4S A1	Россия	2012г	10 лет	Ежемесячно
		Заморозка	Ларь морозильный Hisense	Китай	2017г	5 лет	Ежемесячно

			FC-26DD4S A				
		Охлаждение	Витрина холодильная OCTAV A	Италия	2011г	11 лет	Ежемесячно
4	Весоизмерительное		Весы электронные бытовые	Китай	2017г	5 лет	Ежемесячно

8.2. Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:

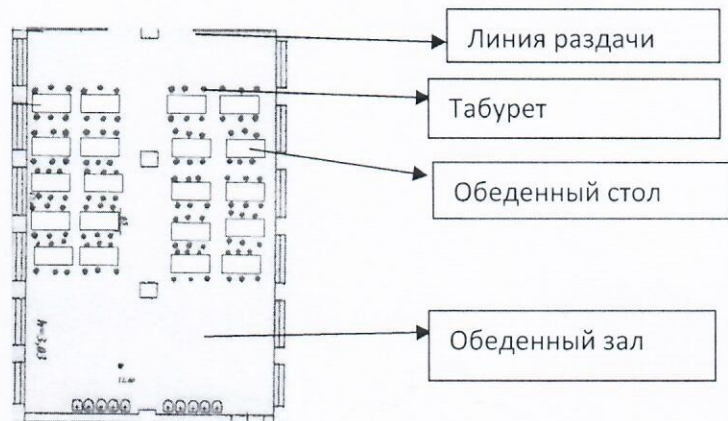
№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика мероприятий					
		наличие договора на техосмотр	наличие договора на проведение метрологических работ	проведение ремонта	план приобретения нового и замена старого оборудования	ответственный за состояние оборудования	график санитарной обработки оборудования
1	Тепловое:						
	Шкаф жарочный ШЭЖ-922	ИП Афанасьева Н.В №5 от 01.01.2022	Заключается при необходимости	При необходимости		Н.Ф. Яблокова	Ежедневно
	Водонагреватель проточный ELATON	ИП Афанасьева Н.В №5 от 01.01.2022	Заключается при необходимости	При необходимости		Н.Ф. Яблокова	Ежедневно
	Мармит ЭМК-70МУ универсальный	ИП Афанасьева Н.В №5 от 01.01.2022	Заключается при необходимости	При необходимости		Н.Ф. Яблокова	Ежедневно
	Мармит ЭМК-70МУ универсальный	ИП Афанасьева Н.В №5 от 01.01.2022	Заключается при необходимости	При необходимости		Н.Ф. Яблокова	Ежедневно
	Плита электрическая ПФСМ4Ш	ИП Афанасьева Н.В №5 от 01.01.2022	Заключается при необходимости	При необходимости		Н.Ф. Яблокова	Ежедневно
	Пароконвектомат ПКА-10-1/1 ПМ	ИП Афанасьева Н.В №5 от 01.01.2022	Заключается при необходимости	При необходимости		Н.Ф. Яблокова	Ежедневно

	Сковорода электрическая PE – 15	ИП Афанасьева Н.В №5 от 01.01.2022	Заключается при необходимости	При необходимости		Н.Ф. Яблокова	Ежедневно
2	Механичес-кое:						
	УКМ 06	ИП Афанасьева Н.В №5 от 01.01.2022	Заключается при необходимости	При необходимости		Н.Ф. Яблокова	Ежедневно
	УКМ 06	ИП Афанасьева Н.В №5 от 01.01.2022	Заключается при необходимости	При необходимости		Н.Ф. Яблокова	Ежедневно
3	Холодильное:						
	Бирюса 10	ИП Афанасьева Н.В №5 от 01.01.2022	Заключается при необходимости	При необходимости		Н.Ф. Яблокова	Ежедневно
	Бирюса 109	ИП Афанасьева Н.В №5 от 01.01.2022	Заключается при необходимости	При необходимости		Н.Ф. Яблокова	Ежедневно
	Бирюса 08	ИП Афанасьева Н.В №5 от 01.01.2022	Заключается при необходимости	При необходимости		Н.Ф. Яблокова	Ежедневно
	Galatec	ИП Афанасьева Н.В №5 от 01.01.2022	Заключается при необходимости	При необходимости		Н.Ф. Яблокова	Ежедневно
	ШХ08	ИП Афанасьева Н.В №5 от 01.01.2022	Заключается при необходимости	При необходимости		Н.Ф. Яблокова	Ежедневно
	Ларь морозильный Hisense FC-17DD4SA1	ИП Афанасьева Н.В №5 от 01.01.2022	Заключается при необходимости	При необходимости		Н.Ф. Яблокова	Ежедневно
	Ларь морозильный Hisense FC-26DD4SA	ИП Афанасьева Н.В №5 от 01.01.2022	Заключается при необходимости	При необходимости		Н.Ф. Яблокова	Ежедневно
	Витрина холодильная ОСТАВА	ИП Афанасьева Н.В №5 от 01.01.2022	Заключается при необходимости	При необходимости		Н.Ф. Яблокова	Ежедневно
4	Весоизмерительное:						
	Весы электронные бытовые	ИП Афанасьева Н.В №5 от	Заключается при необходимости	При необходимости		Н.Ф. Яблокова	Ежедневно

		01.01.2022	имости				
--	--	------------	--------	--	--	--	--

8.3. 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 обеденный	20	2018г	100%	120
2	Табулет	120	2018г	100%	120



9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М ²	
		количество единиц оборудования для бытовых целей	
1	Раздевалка для работников пищеблока	Шкаф для верхней одежды Шкаф для санитарной одежды	

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	100	Повар	4	2	Есть в наличии
2	Технолог	0	0	0			Есть в наличии
3	Повара	1	100	Повар-кондитер	3	1	
4	Рабочие кухни (помощники повара)	0	0	0			
5	Пасудница	4	100	Продавец, Повар, Повар, Среднее образование	- 4 4 -	6 1 2 1	Есть в наличии, есть в наличии, есть в наличии, есть в наличии

11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов
- самообслуживание
- шведский стол
- меню по выбору

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
- 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
- Наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания