

**Структура технологического паспорта пищеблока
общеобразовательной организации**

ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА

Наименование общеобразовательной организации

Адрес месторасположения школы _рп. Кадуй ул. Кирова д.49А_

Адрес месторасположения столовой _рп. Кадуй ул. Кирова д.49А_

Телефон _8(81742)2-13-84_ эл почта: _Kaduy-school1@yandex.ru _

1. Общие сведения об образовательной организации

1.1. Руководитель образовательной организации

Рогова Лейла Махаретовна, директор МБОУ «Кадуйская СШ №1»

1.2. Ответственный за питание обучающихся

Белова Мария Геннадьевна, педагог-организатор

1.3. Численность педагогического коллектива (чел.) - 50

1.4. Количество классов по уровням образования - НО-8 кл, ОО-9 кл.

Классы	Количество классов	Численность обучающихся всего, чел.	В том числе льготной категории, чел.
1 класс	2	45	3
2 класс	2	43	3
3 класс	2	48	7
4 класс	2	49	6
5 класс	2	44	2
6 класс	2	40	2
7 класс	2	44	2
8 класс	3	56	4
9 класс	2	40	3
1,4 скк	1	11	11
2,3 скк	1	13	13
6,9	1	10	10
8 скк	1	8	8

2. Охват горячим питанием по возрастным группам обучающихся

2.1 Охват одноразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся

Контингент по группам обучающихся	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием	
		Кол-во, чел.	% от числа обучающихся
Учащиеся 1-4 классов, в т. ч.	209	209	100
учащиеся с ОВЗ	30	30	100

Учащиеся 5-11 классов, т. ч.	242	242	100
учащиеся льготных категорий	100	100	100
учащиеся с ОВЗ	29	29	100
Общее количество учащихся всех возрастных групп, в т. ч.	451	451	100
учащиеся льготных категорий	100	100	100
учащиеся с ОВЗ	59	59	100

2.2 Охват двухразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся

Контингент по группам обучающихся	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием	
		Кол-во, чел.	% от числа обучающихся
Учащиеся 1-4 классов, в т. ч.	20	20	100
учащиеся с ОВЗ	20	20	100
Учащиеся 5-11 классов, в т. ч.	24	24	100
учащиеся льготных категорий	0	0	0
учащиеся с ОВЗ	24	24	100
Общее количество учащихся всех возрастных групп, в т. ч.	44	44	100
учащиеся льготных категорий	0	0	0
учащиеся с ОВЗ	44	44	44

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

Модель предоставления питания	Столовая на сырье, буфет - раздаточная
Оператор питания, наименование	ИП Морозова Елена Вадимовна

Адрес местонахождения	рп. Кадуи ул. Кирова д.49А
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Морозова Елена Вадимовна
Контактные данные: тел. / эл. почта	89115133061/ morozova.elena69@mail.ru
Дата заключения контракта	01.04.2023
Длительность контракта	По 31.05.2023

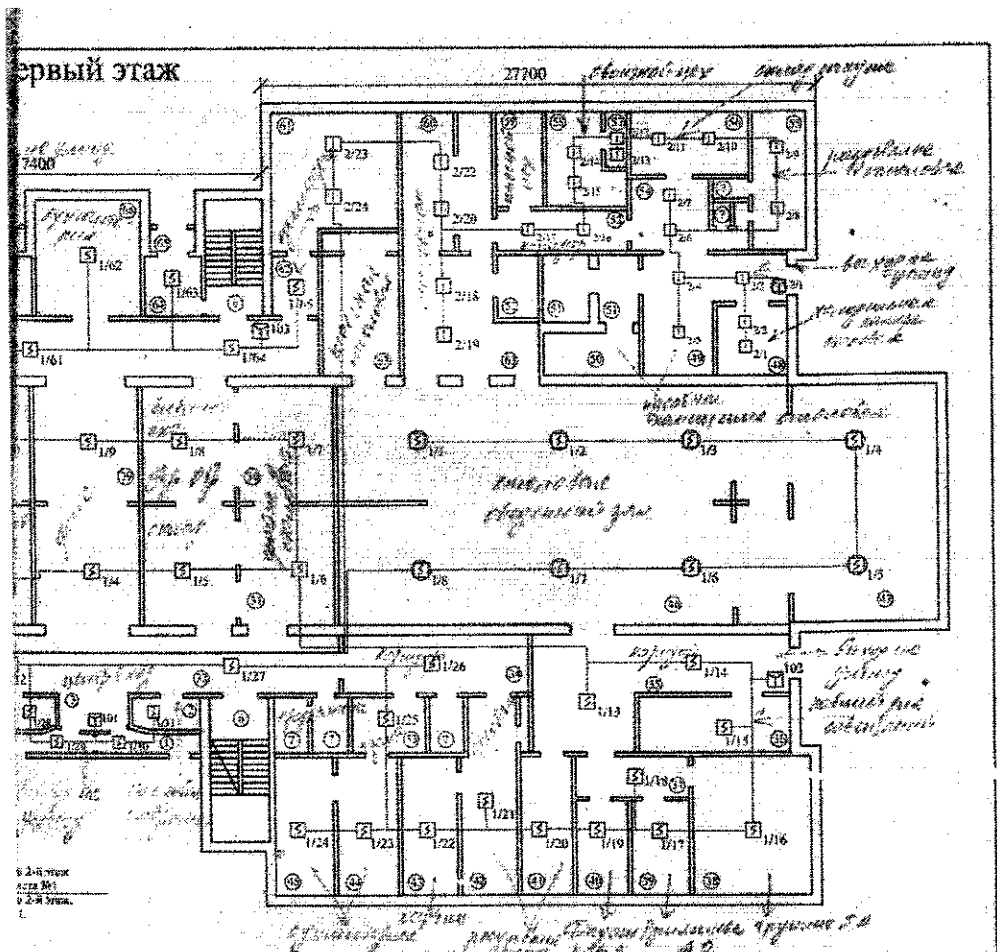
4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	Грузовой
Принадлежность транспорта	-транспорт ИП, предоставляющего пищевую продукцию
Условия использования транспорта	Для доставки продуктов

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	централизованное и водонагреватель
Отопление	централизованное
Водоотведение	централизованное

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



Площадь, кв.м.	Классификация помещений	№ комнаты	Назначение	Площадь, кв.м.	Объем, куб.м.	Число мест	Назначение	Площадь, кв.м.	Объем, куб.м.	Число мест	Назначение	Площадь, кв.м.	Число мест
10.5		56	Классовая	18.7		62	Журнал	7		70	Классовая	20.9	
42.1		57	Классовая	2.1		63	Менская	26		71	Коридор	6.7	
14.7		58	Кабинет	18.5		64,67	Коридор	8.5		72	Мастерская	16.8	
14.4		59	Менская	15		65,68	Коридор	3		73	Классовая комната	59.4	
20.5		60	Журнал	30.5		66	Коридор	35		74	Классовая комната	64.0	
20.6		61	Кухня	40.5		69	Коридор	141.5		75	Классовая комната	65.2	
21.5													
21.5													
30.5													
200	УЧ												
89	УС												
11.6	УС		Изм. Коп. Лист	Модок	Полиг.	Дата							
29.1	УС		Разработчик										
21	УС		Проверил										
7.6	УС		ГИП	Шахов В.В.									
14.3	УС		И. контроль										
17.5	УС												
10.2	УС												

С. 011 / 1 - РП - 2007

Рабочий проект.
Кадуйская средняя школа №1 г. Кадуи, ул. Кирова 19а

Автоматическая пожарная сигнализация и С.О.У.Э	Статья	Лист	Листов
	Р	2	9

Схема размещения оборудования на 1-м этаже

ООО "Совет"

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 доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Склад		18,7		
2	Производственные помещения		-		
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)		18.6		
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)		2.1		
2.3	Мясорыбный цех		15		
2.4	Доготовочный цех		22		
2.5	Горячий цех		18		
2.6	Холодный цех		18		
2.7	Мучной цех				
2.8	Раздаточная зона		14,3		
2.9	Помещение для нарезки хлеба		2		

2.10	Помещение для обработки яиц		-		
2.11	Моечная для мытья кухонной посуды		26		
2.12	Моечная для мытья столовой посуды		7,6		
2.13	Моечная тары		-		
2.14	Производственное помещение буфета - раздаточной с посудомоечной		-		
3	Комната для приема пищи		269		

8. Характеристика технологического оборудования пищеблока

8.1 Перечень технологического оборудования пищеблока

№ п/п	Наименование технологического оборудования и назначение	Характеристика оборудования					
		количество единиц оборудования	марка и производительность	дата выпуска	даты начала эксплуатации	срок службы	% изношенности и сроки профилактического осмотра
1	Тепловое						

	Пекарский шкаф,	1	«Восход» ХПЭ750/3	2020	2021	7	20
	электрическая плита,	3	ЭП4ЖШ, ЭП-4П	2019	2021	7	30
	электрическая сковорода,	1	ЭСК 90.0,47	2020	2021	5	30
	духовой (жарочный) шкаф,	1	ШЖЭ 91	2020	2021	7	30
	пароконвектомат,	1	ПКАБ 1/3в	2019	2021	7	40
	электро – котёл,	1	КПЭМ 250/9т	2021	2021	10	10
	мармиты для горячих блюд	3	ОНЕГА	2017	2017	10	80
2	Механическое						
	Картофелеочистительная машина,	1	МОК-150МПЭ	2021	2021	5	30
	овощерезательная машина,	-					
	универсальный механический привод, электро – мясорубка,	1	Гамма-5а	2021	2021	5	30
	фаршемешалка	1	МИМ -300М	2021	2021	5	30
	котлетоформочный автомат,	-					
	тестомесильная машина,	1	ТМС-60НН-1Р	2020	2021	5	40
	хлеборезательная машина,	-					
	электропривод для готовой продукции,	-					
	посудомоечная машина.	1	Abat	2020	2021	7	30
3	Холодильное						

	Среднетемпературные холодильные шкафы, низкотемпературные холодильные шкафы, холодильный прилавок (витрина, секция)	3 1 -	Polaris CM105-S (не разобрать)	2021 2004	2021 2005	7 10	20 90
4	Весоизмерительное						
	Контрольные весы	1	SW-10	2020	2022	7	30

8.2. Перечень недостающего технологического оборудования на пищеблоке

№ п/п	Наименование цехов помещений	Наименование оборудования	Количество единиц оборудования
	Подсобное помещение	Раздевалка для персонала	1
	Склад сыпучих продуктов	Стеллажи металлические	1
	Склад для хранения сырых овощей	-	1
	Овощной цех	Стол разделочный, две раковины, картофелечистка.	1
	Мясной цех	Три стола разделочных, мясорубка, 2 раковины	1
	Горячий цех	Три холодильника, три плиты, духовой и жарочный шкаф, хлебный шкаф и хлебный стол, рабочий стол (3шт), кухонный комбайн, тестомес, электро-котёл.	1
	Мойка	Ванна, стеллажи, раковины(5шт), посудомойка.	2

	Комната для морозильной камеры.	Морозильный шкаф.	1
	Обеденный зал	Столы, стулья, раздаточное место.	1

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	специалист, ответственный за состояние оборудования	график санитарной обработки оборудования
1	Тепловое			По необходимости		Демидова Марина Владимировна	1 раз в неделю(последний рабочий день недели)
	Пекарский шкаф, электрическая плита, электрическая сковорода, духовой (жарочный) шкаф, пароконвектомат, электро – котёл, мармиты для горячих блюд.	нет нет нет нет - нет нет	нет нет нет нет - нет нет				
2	Механическое			По необходимости		Демидова Марина Владимировна	

	Картофелеочистительная машина, овощерезательная машина, универсальный механический привод, электро – мясорубка, фаршемешалка, котлетоформочный автомат, тестомесильная машина, хлебрезательная машина, электропривод для готовой продукции, посудомоечная машина.	нет - - Нет - - Нет - - нет	нет - - Нет - - Нет - - нет				
3	Холодильное			По необходимости		Демидова Марина Владимировна	
	Среднетемпературные холодильные шкафы, низкотемпературные холодильные шкафы, холодильный прилавок (витрина, секция)	нет	нет				
4	Весомизмерительное	нет	нет	По необходимости		Демидова Марина Владимировна	
	Контрольные весы	нет	нет				

9. Характеристика помещения и оборудования обеденного зала, план-схема обеденного зала

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования обеденного зала – площадь, М ²			
		количество единиц оборудования	дата его приобретения	процент изношенности и оборудования	количество посадочных мест в обеденном зале
	Столы	46	Частично 2020	25	150
	Стулья	180			

10. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений – площадь, М ²
	Комната для персонала	19,2

11. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика персонала столовой					
		число ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Зав. производством	-	-	-	-	-	-
2	Технолог	1	1	Основное общее	-	От 1 года	Имеется
3	Повара	3	3	Основное общее	-	От 3 лет	Имеется

4	Рабочие кухни (помощники повара)	3	3	Основное общее	-	От 3 лет	Имеется
---	--	---	---	-------------------	---	-------------	---------

12. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов
- самообслуживание

13. Перечень нормативных и технологических документов:

- примерное двухнедельное меню – прилагается
- ежедневное меню – имеется
- технологические карты (ТК) – имеются
- накопительная ведомость – имеется
- график приема пищи – прилагается
- гигиенический журнал (сотрудники) – имеется
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования -
имеется
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях -
имеется
- журнал бракеража готовой пищевой продукции - имеется
- ведомость контроля за рационом питания - имеется
- приказ о составе бракеражной комиссии - прилагается
- график дежурства преподавателей в столовой - прилагается
- акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока по
организации питания к новому учебному году - имеется
- программа по совершенствованию системы организация
питания обучающихся - имеется
- положение об организации питания обучающихся - прилагается
- положение о бракеражной комиссии, приказ об организации питания
- прилагается
- должностные инструкции персонала пищеблока - имеются
- требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школ -
имеются
- наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового
питания - имеются
- информация о результатах производственного контроля - имеется.