*Структура технологического паспорта пищеблока образовательной организации*

**ПАСПОРТ**

Пищеблока МБОУ СШ № 7 городского округа Кохма

наименование образовательной организации

Адрес месторасположения: г.Кохма, ул.8 Марта, дом 1

Телефон (4932)551492 эл почта: sch7-kohma@mail.ru

**Содержание**

1. Общие сведения об образовательной организации:

- численность обучающихся по возрастным группам,

в том числе численность льготной категории обучающихся

1. 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: Напалкова Ирина Анатольевна, директор

Ответственный за питание обучающихся: Ненастьева Ольга Юрьевна, заместитель директора

Численность педагогического коллектива 21 чел.

Количество классов по уровням образования:

НОО – 8 классов

ООО – 10 классов

СОО – 2 класса

Количество посадочных мест : 80

Площадь обеденного зала : 127,5

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п\п | Классы | Количество классов  | Численность обучающихся,всего чел. | В том числе льготной категории, чел. |
| 1 | 1 класс | 2 | 49 |  |
| 2 | 2 класс | 2 | 54 |  |
| 3 | 3 класс | 2 | 40 | 4 |
| 4 | 4 класс | 2 | 57 | 5 |
| 5 | 5 класс | 2 | 38 |  |
| 6 | 6 класс | 2 | 43 | 2 |
| 7 | 7 класс | 2 | 49 | 1 |
| 8 | 8 класс | 2 | 45 | 1 |
| 9 | 9 класс | 2 | 40 |  |
| 10 | 10 класс | 1 | 27 | 1 |
| 11 | 11 класс | 1 | 14 |  |

**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 | 200 | 200 | 100 |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 11 | 11 | 100 |
| 2 | Учащиеся 5-8 классов | 173 | 125 | 72,3 |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 4 | 4 | 100 |
|  | в т.ч. за родительскую плату | 121 | 121 | 100 |
| 3 | Учащиеся 9-11 классов | 81 | 53 | 65,4 |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 1 | 1 | 100 |
|  | в т.ч. за родительскую плату | 52 | 52 | 100 |
|  | Общее количество учащихся всех возрастных групп | 454 | 378 | 83,3 |
|  | в том числе льготных категорий | 16 | 16 | 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 | 200 | 2 | 1 |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 11 | 2 | 18,2 |
| 2 | Учащиеся 5-8 классов | 173 | 4 | 2,3 |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 4 | 4 | 100 |
|  | в т.ч. за родительскую плату | 0 | 0 | 0 |
| 3 | Учащиеся 9-11 классов | 81 | 1 | 1,2 |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 1 | 1 | 100 |
|  | в т.ч. за родительскую плату |  |  |  |
|  | Общая количество учащихся всех возрастных групп | 454 | 7 | 1,5 |
|  | в том числе льготных категорий | 7 | 7 | 100 |
|  |  |  |  |  |

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

|  |  |
| --- | --- |
| Модель предоставления питания | буфет-раздаточная |
| Оператор питания, наименование | ИП «Сухова Е.В.» |
| Адрес местонахождения | Г.Кохма, ул.Кочетовой, 36 |
| Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо | Елена Владимировна Сухова 89203519742 |
| Контактные данные: тел. / эл. почта | 89203519742, elena.sukhova70@mail.ru |
| Дата заключения контракта | 9.01.2023 |
| Длительность контракта | 9.01.2023- 28.02. 2023 |

4. **Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции**

|  |  |
| --- | --- |
| Вид транспорта | Легковой автомобиль |
| Принадлежность транспорта | -транспорт ИП. предоставляющего пищевую продукцию |
| Условия использования транспорта | Личный транспорт, используемый для перевозки готовых блюд |

**5. Инженерное обеспечение пищеблока**

|  |  |
| --- | --- |
| Водоснабжение | централизованное |
| Горячее водоснабжение |  водонагреватель |
| Отопление | централизованное |
| Водоотведение | централизованное |
| вентиляция помещений | комбинированная |

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Обеденный зал****(80 посадочных мест)** | **Раздаточная (18,3 кв.м)** |
| **Посудомоечная (7,4 кв.м)** |

**7. Материально-техническое оснащение пищеблока:**

Перечень помещений и их площадь м2

(перечень и площадь помещений в зависимости от модели предоставления питания)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименованиецехов и помещений | Площадь помещение м2 |
| Столовые школьно-базовые | Столовые, работающие на сырье  | Столовыедоготовочные | 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 | Доготовочный цех | - | - |  | - |
| 2.5 | Горячий цех |  |  |  | - |
| 2.6 | Холодный цех |  |  |  | - |
| 2.7 | Мучной цех |  |  | - | - |
| 2.8 | Раздаточная |  |  |  | 18,3 |
| 2.9 | Помещение для резки хлеба |  |  | - | - |
| 2.10 | Помещение для обработки яиц |  |  | - | - |
| 2.11 | Моечная кухонной посуды |  |  |  | - |
| 2.12 | Моечная столовой посуды |  |  |  | - |
| 2.13 | Моечная и кладовая тары |  |  |  | -- |
| 2.14 | Производственное помещение буфета-раздаточной | - | - | -- | - |
| 2.15 | Посудомоечная буфета-раздаточной | - | - | - | 7,4 |
| 3 | Комната для приема пищи (персонал) |  |  |  | - |

**8.1 Характеристика технологического оборудования пищеблока**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименованиецехов и помещений | Характеристика оборудования |
| наименование оборудования | количествоединиц оборудования | дата его выпуска | даты начала его эксплуатации | процента изношенности оборудования |
| 1 | Раздаточная | Стойка для приборовХолодильник Белла-НотаПлита 2-х конфорочная без духовкиПлита 4-х конфорочнаяМармит для 1-х блюдМармит для 2-х блюд в комплекте 5 ёмкостейМармит для 2-х блюд паров. без гастр.ёмкостейШкаф холодильный ЭльтонШкаф холодильный среднетемпературныйЭлектрокипятильникСтол производственный кухонный из 2-х частейСтол разделочный производственныйСтелаж кухонныйСтелаж кухонный 4 полкиВесы техническиеБоллер EIENGER | 1 шт1 шт1 шт 1 шт 1 шт 1 шт 1 шт1 шт1 шт1 шт1 шт1 шт1 шт1 шт1 шт1 шт | 2011201120112011201220122012201220122022 | 2011201120112011201220122012201220122022 | 95959595959595 959595959595959595 |
| 2 | Моечная  |  Ванна моечная 2-х секционнаяВанна моечная 5-ти секционная | 1 шт1 шт |  |  | 9595 |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование | Наименование оборудования | Количество |
| производственного |  | (не менее) |
| помещения |  |  |
|  |  |  |
| Производственное помещение буфета- раздаточной с посудомоечной      | производственные столы электроплита моечная ванна среднетемпературные холодильные шкафы раковина для мытья рук Микроволновая печьВесы электронные  | 2112111 |

**8.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименованиетехнологичес-кого оборудования | Характеристика оборудования |
| назначение  | марка | производи-тельность  | дата изготов-ления | срок службы | сроки профилактического осмотра  |
| 1 | Тепловое | Разогрев  | Плита 2-х конфорочная без духовкиПлита 4-х конфорочнаяМармит для 1-х блюдМармит для 2-х блюд в комплекте 5 ёмкостейМармит для 2-х блюд паров. без гастр.ёмкостей |  | 20112011201220122012 |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 | Механическое | - | - |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 | Холодильное | Хранение | Холодильник Белла-Нота |  | 2011 |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4 | Весоизмери-тельное |  | Весы технические |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

**8.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименованиетехнологичес-кого оборудования | Характеристика мероприятий  |
| наличие договора на техосмотр  | наличие договора на проведе-ние метроло-гических работ  | Проведе-ние ремонта  | план приобре-тения нового и замена старого обору-дования  | ответст-венный за состояние оборудо-вания | график санитарной обработки оборудования  |
| 1 | Тепловое |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 | Механическое |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 | Холодильное | да |  | нет |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4 | Весоизмери-тельное |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

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

**столовой**

|  |
| --- |
| Обеденный зал (127,5 кв м) |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование оборудования | Характеристика оборудования столовой -, площадь 127,5 М2 |
| количествоединиц оборудования | дата его приобретения | процент изношенности оборудования | количество посадочных мест в столовой |
|  | стол | 13 |  | 80 |  |
|  | табуретки | 80 |  | 80 | 80 |
|  |  |  |  |  |  |

**9. Характеристика бытовых помещений - нет**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Перечень бытовых помещений | Характеристика помещений -, площадь М2 |
| количествоединиц оборудования для бытовых целей |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

**10. Штатное расписание работников пищеблока**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование должностей | Характеристика персонала столовой |
| количество ставок | укомплекто-ванность | базовое образован | квалифика-ционныйразряд | стаж работы | наличие медкнижки |
| 1 | Буфетчица | 1 | 100% | Среднее -специальное | IV |  | есть |
| 2 | Мойщица посуды | 1 | 100% | среднее | нет |  | есть |

**11.Форма организации питания обучающихся**

- предварительное накрытие столов

**12. Перечень нормативных и технологических документов:**

**-** Примерное двухнедельное меню - имеется

- Ежедневное меню - имеется

- Меню раскладка - имеется

- Технологические карты (ТК) - нет

- Технико-технологические карты (ТТК) при включении в рацион питания новой кулинарной продукции с пониженным содержанием соли и сахара - нет

- Накопительная ведомость - нет

- График приема пищи - имеется

- Гигиенический журнал (сотрудники) - имеется

- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования - имеется

- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях - нет

**-** Журнал бракеража готовой пищевой продукции - имеется

- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции - нет

- Ведомость контроля за рационом питания

- Приказ о составе бракеражной комиссии - имеется

- График дежурства преподавателей в столовой - имеется

- 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 - имеется

- Положение о бракеражной комиссии - имеется

- Приказ об организации питания - имеется

- Должностные инструкции персонала пищеблока - имеется

- Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП

- Требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы - выполняются

- Наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания - имеется