

**Структура технологического паспорта пищеблока образовательной
организации**

ПАСПОРТ

пищеблока МОУ «Разметелевская СОШ»
наименование образовательной организации

Адрес месторасположения п.Разметелево

Телефон 8(81370)74-340 эл почта: razschool@mail/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. Штатное расписание работников пищеблока
- 10.Форма организации питания обучающихся
- 11.Перечень нормативных и технологических документов

1. Общие сведения об образовательной организации, указываются следующая информация:

Руководитель образовательной организации Шарапов Александр Владимирович

Ответственный за питание обучающихся Плотникова Лариса Леонидовна

Численность педагогического коллектива 43 человека.

Количество классов по уровням образования 13 классов

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	4	119	
2	2 класс	3	92	
3	3 класс	3	106	
4	4 классов	3	94	
5	5 классов	3	86	16
6	6 классов	3	93	12
7	7 классов	3	74	11
8	8 классов	3	73	8
9	9 классов	3	67	12
10	10 классов	1	35	0
11	11 классов	1	13	1

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	0	0	0
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
2	Учащиеся 5-8 классов	326	202	62

	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
	в т.ч. за родительскую плату	326	202	62
3	Учащиеся 9-11 классов	115	44	38
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
	в т.ч. за родительскую плату	115	44	38
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	441	246	56
	в том числе льготных категорий	0	0	0

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	411	411	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
2	Учащиеся 5-8 классов	326	124	38
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	47	47	14
	в т.ч. за родительскую плату	77	77	24
3	Учащиеся 9-11 классов	115	44	38
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	13	13	11
	в т.ч. за родительскую плату	31	31	27
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	852	852	100

	в том числе льготных категорий	60	60	7

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

Модель предоставления питания	Столовая на сырье
Оператор питания, наименование	ООО «ЛенАгропром»
Адрес местонахождения	191024, Санкт-петербург, ул.Тележная, д.13, литер Б
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Кулик Сергей Петрович
Контактные данные: тел. / эл. почта	info@lenagroprom.ru Телефон. +7(911)002-77-77
Дата заключения контракта	06.08.2021
Длительность контракта	31.12.2021

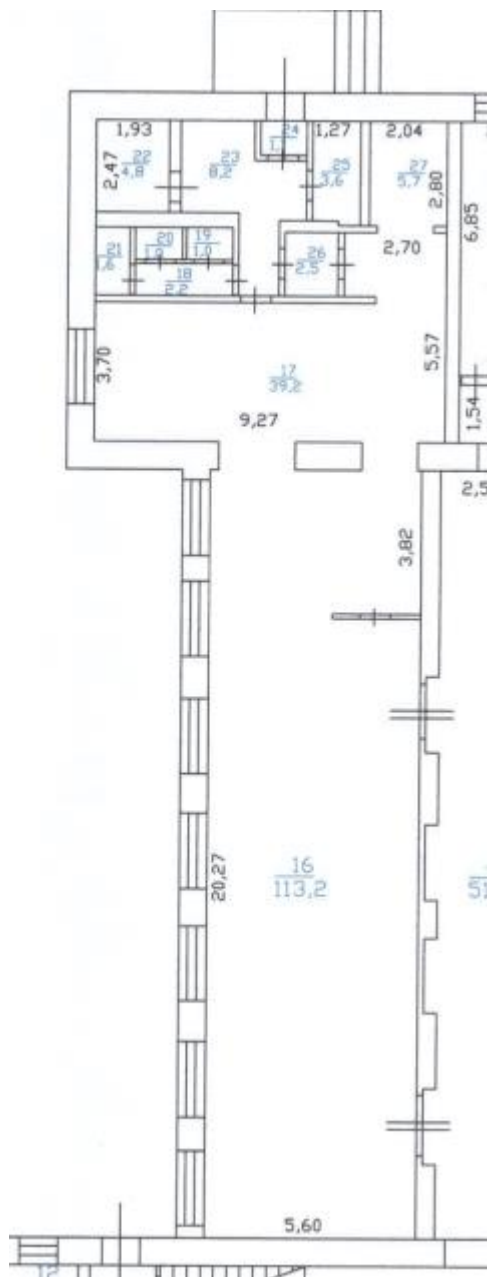
4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	
Принадлежность транспорта	-транспорт организации поставщика пищевой продукции
Условия использования транспорта	

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	Водонагреватели
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 помещение м ²
		Столовые школьно базовые
1	Складские помещения	Зона из общей площади пищеблока 79,2 кв.м.
2	Производственные помещения	Зона из общей площади пищеблока 79,2 кв.м.
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	Зона из общей площади пищеблока 79,2 кв.м.
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Зона из общей площади пищеблока 79,2 кв.м.
2.3	Мясо-рыбный цех	Зона из общей площади пищеблока 79,2 кв.м.
2.4	Доготовочный цех	Зона из общей площади пищеблока 79,2 кв.м.
2.5	Горячий цех	Зона из общей площади пищеблока 79,2 кв.м.
2.6	Холодный цех	Зона из общей площади пищеблока 79,2 кв.м.
2.7	Мучной цех	Зона из общей площади пищеблока 79,2 кв.м.
2.8	Раздаточная	Зона из общей площади пищеблока 79,2 кв.м.
2.9	Помещение для резки хлеба	Зона из общей площади пищеблока 79,2 кв.м.
2.10	Помещение для обработки яиц	Зона из общей площади пищеблока 79,2 кв.м.
2.11	Моечная кухонной посуды	Зона из общей площади пищеблока 79,2 кв.м.
2.12	Моечная столовой посуды	Зона из общей площади пищеблока 79,2 кв.м.
2.13	Моечная и кладовая тары	Зона из общей площади пищеблока 79,2 кв.м.

2.14	Производственное помещение буфета-раздаточной	отсутствует
2.15	Посудомоечная буфета-раздаточной	отсутствует
3	Комната для приема пищи (персонал)	отсутствует

8.1 Характеристика технологического оборудования пищеблока

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Характеристика оборудования				
		наименование оборудования	количество единиц оборудования	дата его выпуска	даты начала эксплуатации	процента изношенности оборудования
	Горячий цех	Плита электрическая Уч№1	1	1993	01.07.1993	100,00
	Горячий цех	Плита эл. ЭПК 47ЖШ 4 конфорки с жарочным шкафом	1	2020	12.08. 2020	21,67
	Горячий цех	Плита электрич. с духовым шкафом ПЭП-0,72-6М (6 конф.1365*790*850) комб.	1	2010	01.01.2010	100,00
	Горячий цех	Сковорода электрическая СЭП-0,25	1	2012	24.08.2012	100,00
	Горячий цех	Шкаф жарочный электрический ШЖЭ-3-секционный (2017г) пищеблок	1	2017	20.04.2017	88,33
	Горячий цех	Подставка по кухонный инвентарь ПК4*4-э	3			
	Горячий цех	Шкаф жарочный ШЖ-150 2-х секционный	1	2014	25.08.2014	100,00
	Раздаточная зона	Тестомес PIZZA GROUP IFM15	1	2018	09.01.2018	100,00
	Раздаточная зона	Хлеборезка Янычар АХМ-300А к/т 20505	1	2018	09.01.2018	100,00
	Раздаточная зона	Шкаф для хлеба распашной ШРХ6-1 РН нерж.сталь	1	2017	20.04.2017	88,33

	зона	(2017г) пищеблок				
	Раздаточная зона	Витрина холодильная Белла-Нота-2005	1	2014	25.08.2014	100,00
	Раздаточная зона	Стол кондитерский СП-311/1208	1	2018	09.01.2018	100,00
	Раздаточная зона	Подставка по кухонный инвентарь ПК4*4-э	3			
	Раздаточная зона	Тележка сервировочная 2-х ярусная (900*500*820)	1			
	Раздаточная зона	Мармит первых блюд 3-х комф.	1	2014	19.08.2014	100,00
	Раздаточная зона	Прилавок для столовых приборов без гастроемкостей	1	2014	19.08.2014	100,00
	Раздаточная зона	Кассовый стол универс. Белла-Нота-2005	1	2014	19.08.2014	100,00
	Мясорыбный цех	Шкаф холодильный ШХ-1,4 (2017г) пищеблок школа	1	2017	22.09.2017	57,14
	Мясорыбный цех	Шкаф морозильный ШН-0,7	1	2007	26.01.2007	100,00
	Мясорыбный цех	Шкаф холодильный ПОЛАР ШК-07 СМ 107-5	1	2020	01.07.2020	21,67
	Мясорыбный цех	Шкаф холодильный ШН-0,7	1			
	Мясорыбный цех	Ларь морозильный CF300S ЛН-300 (2017г) пищебл.	1	2017	20.04.2017	100,00
	Мясорыбный цех	Весы электронные напольные CAS DL-200 (2017г) пищеблок	1	2017	20.04.2017	100,00
	Мясорыбный цех	Стол пристенный СПП-12/6-оц пищеблок	1	2014	19.08.2014	100,00
	Мясорыбный цех	Стол разделочный с бортом СРОБ-1000	1	2007	03.08.2007	100,00

Мясорыбный цех	Мясорубка настольная WWG-80	1	2007	13.08.2007	100,00
Моечная кухонной посуды и инвентаря	Машина посудомоечная купольного типа МПК-700К-01	1	2015	23.12.2015	100,00
Моечная кухонной посуды и инвентаря	Водонагреватель накопительный TERMEX ER 200V верт.напольный 200 л_2018г.	1	2018	24.04.2018	100,00
Моечная кухонной посуды и инвентаря	Ванна 3С Н1700/600/850 размер секц.500*450*300 БОРТ (2017г) пищеблок	1	2017	20.04.2017	100,00
Моечная кухонной посуды и инвентаря	Машина посудомоечная МПК – 700 К	1	2020	12.08.2020	60,00
Моечная кухонной посуды и инвентаря	Ванна 1С Н630/630/870 размер секц.530*530*400 БОРТ (2017г) пищеблок	1	2017	20.04.2017	100,00
Моечная кухонной посуды и инвентаря	Стол-тумба СПС-224/900 с бортом	1	2018	09.01.2018	100,00
Моечная кухонной посуды и инвентаря	Стеллаж СТР-014/600 (2017г.)	1	2018	09.01.2018	100,00
Моечная кухонной посуды и инвентаря	Стол рабочий СРЦ 600/600/СРЦЦ	1	2014	19.08.2014	100,00
Моечная кухонной посуды и	Стол Н1000/600/850 полка спл. (2017г.) пищеблок	1	2017	20.04.2017	100,00

	инвентаря					
	Моечная кухонной посуды и инвентаря	Стеллаж СК 1000/500/СК Э (L=1000, S=500, H=1800,4) (2017г.)	1	2018	09.01.2018	100,00
	Моечная кухонной посуды и инвентаря	Стеллаж (для тарелок)	1	2007	22.03.2007	100,00
	Моечная кухонной посуды и инвентаря	Стеллаж С-2000*1200*500/4-э	1	2014	19.08.2014	100,00
	Моечная кухонной посуды и инвентаря	Картофелечистка МОК-300	1	2018	09.01.2018	100,00
	Моечная кухонной посуды и инвентаря	Стеллаж (для тарелок)	1	2007	22.03.2007	100,00
	Зона разгрузки	Шкаф- раздевалка ШРМ - 11 (металлический 2017г.) пищевблок раздевалка	1	2017	20.04.2017	100,00
	Зона разгрузки	Шкаф- раздевалка ШРМ - 11 (металлический 2017г.) пищевблок раздевалка	1	2017	20.04.2017	100,00
	Зона разгрузки	Шкаф- раздевалка ШРМ - 11 (металлический 2017г.) пищевблок раздевалка	1	2017	20.04.2017	100,00
	Зона разгрузки	Шкаф- раздевалка ШРМ - 11 (металлический 2017г.) пищевблок раздевалка	1	2017	20.04.2017	100,00
	Зона разгрузки	Стул	4			

	Зона разгрузки	Стол Н1000/600/850 полка спл. (2017г.) пищеблок	1	2017	20.04.2017	100,00
	Овощной цех	Машина протерочно-резательная МПР-350М	1	2012	07.09.2012	100,00
	Овощной цех	Стол Н1000/600/850 полка спл. (2017г.) пищеблок	1	2017	20.04.2017	100,00
	Овощной цех	Стол Н1000/600/850 полка спл. (2017г.) пищеблок	1	2017	20.04.2017	100,00
	Склад для хранения овощей	Стол пристенный СПП-12/6-оц пищеблок	1	2014	19.08.2014	100,00
	Склад для хранения сыпучих продуктов	Навесные полки (дер)	3			
	Зона отдыха	Отсутствует из-за маленькой площади пищеблока				
	Зона зав. пищеблока	Стол	1			
	Зона зав. пищеблока	Стул	1			

8.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования:

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производительность	дата изготовления	срок службы	срок и профилактического осмотра
1	Тепловое	Плита электрическая Уч.№1			01.07.1993	5-7 лет	
		Плита эл.	ЭПК 47ЖШ		12.08.2020	5-7 лет	
		Плита электрич. с духовым шкафом	ПЭП-0,72-6М (6 конф.1365*790*850) комб.		01.01.2010	5-7 лет	
		Сковорода электрическая	СЭП-0,25		24.08.2012	3-5 лет	
		Шкаф жарочный электрический	ШЖЭ-3-секционный (2017г)		20.04.2017	3-5 лет	
		Шкаф жарочный	ШЖ-150 2-х секционный		25.08.2014	3-5 лет	
2	Механическое	Картофелечистка	МОК-300		09.01.2018	3-5 лет	
		Мясорубка настольная	WWG-80		13.08.2007	5-7 лет	
		Машина посудомоечная купольного типа	МПК-700К-01		23.12.2015	5-7 лет	
		Водонагреватель л_2018г.	накопительный TERMEX ER 200V верт.напольный 200		24.04.2018	5-7 лет	
		Ванна пищеблок	ЗС Н1700/600/850 размер		20.04.2017	5-7 лет	

			секц.500*450*300 БОРТ (2017г)				
		Машина посудомоечная	МПК – 700 К		12.08.2020	5-7 лет	
		Ванна пищеблок	1С Н630/630/870 размер секц.530*530*400 БОРТ (2017г)		20.04.2017	5-7 лет	
		Тестомес	PIZZA GROUP IFM15		09.01.2018	3-5 лет	
		Хлеборезка	Янычар АХМ-300А к/г 20505		09.01.2018	5-7 лет	
3	Холодильное	Ларь морозильный пищебл.	CF300S ЛН-300 (2017г)		20.04.2017	3-5 лет	
		Шкаф холодильный пищеблок школа	ШХ-1,4 (2017г)		22.09.2017	3-5 лет	
		Шкаф морозильный	ШН-0,7		26.01.2007	3-5 лет	
		Шкаф холодильный	СМ 107-5			3-5 лет	
		Шкаф холодильный	ШН-0,7		12.08.2020	3-5 лет	
		Витрина холодильная	Белла-Нота-2005		25.08.2014	3-5 лет	
4	Весозмерительное	Весы электронные напольные пищеблок	CAS DL-200 (2017г)		20.04.2017	7-10 лет	

9. 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	перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями

9. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика оборудования столовой -, площадь М ²					
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Зав. производством	1	1	среднее	-	9 лет	имеется
2	Технолог	-	-	-	-	-	-
3	Повара	3	3	среднее	-	1 год 5 лет	имеется
4	Рабочие кухни (помощники повара)	4	4	среднее	-	1 год 2 года	имеется

10. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов

11. 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
- 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