

Структура технологического паспорта пищеблока
образовательной организации

ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА

МАОУ «ОШ № 5 г.Асино» Томской области

Адрес месторасположения:

**636843, Томская область,
Асиновский район,
Г.Асино, ул.Боровая, 5**

**Телефон 8 38 (241) 2-86-90;
эл почта: school-05@asino.gov70.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. План-схема расположения \помещений пищеблока
7. Материально-техническое оснащение пищеблока
8. Характеристика помещения и оборудования
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:

Директор МАОУ «ОШ № 5 г.асино: Лингевич Елена Анатольевна

Ответственный за питание обучающихся: Бутакова Ольга Олеговна

Численность педагогического коллектива: 21 чел.

Количество посадочных мест: 90

Площадь обеденного зала: 171,3 кв.м

Количество классов по уровням образования:

НОО – 8 класса, ООО - 8 классов.

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	2	38	38
2	2 класс	2	46	46
3	3 класс	2	42	42
4	4 класс	2	48	48
5	5 класс	2	45	29
6	6 класс	2	41	16
7	7 класс	2	47	35
8	8 класс	2	39	18
9	9 класс	2	55	27
	Итого:	18	401	384

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	174	174	100%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			
2	Учащиеся 5-8 классов	172	66	38,37 %
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату			
3	Учащиеся 9- классов	55	8	14,55%

	в т.ч. учащиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату			
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	401	248	61,84 %
	в том числе льготных категорий			

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	17	17	100 %
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	17	17	100 %
2	Учащиеся 5-9 классов	68	68	100 %
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	68	68	100 %
	в т.ч. за родительскую плату			
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	85	85	100 %
	в том числе льготных категорий	85	85	100 %

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

Модель предоставления питания	столовая на сырье
Оператор питания, наименование	Муниципальное автономное учреждение «Комбинат школьного питания». Сокращенное наименование: МАУП «КШП»
Адрес местонахождения	636840, Томская область, г. Асино, ул. Партизанская, д.47
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Семенов Игорь Александрович
Контактные данные: тел. / эл. почта	+7 (38241) 2-16-78
Дата заключения контракта	
Длительность контракта	

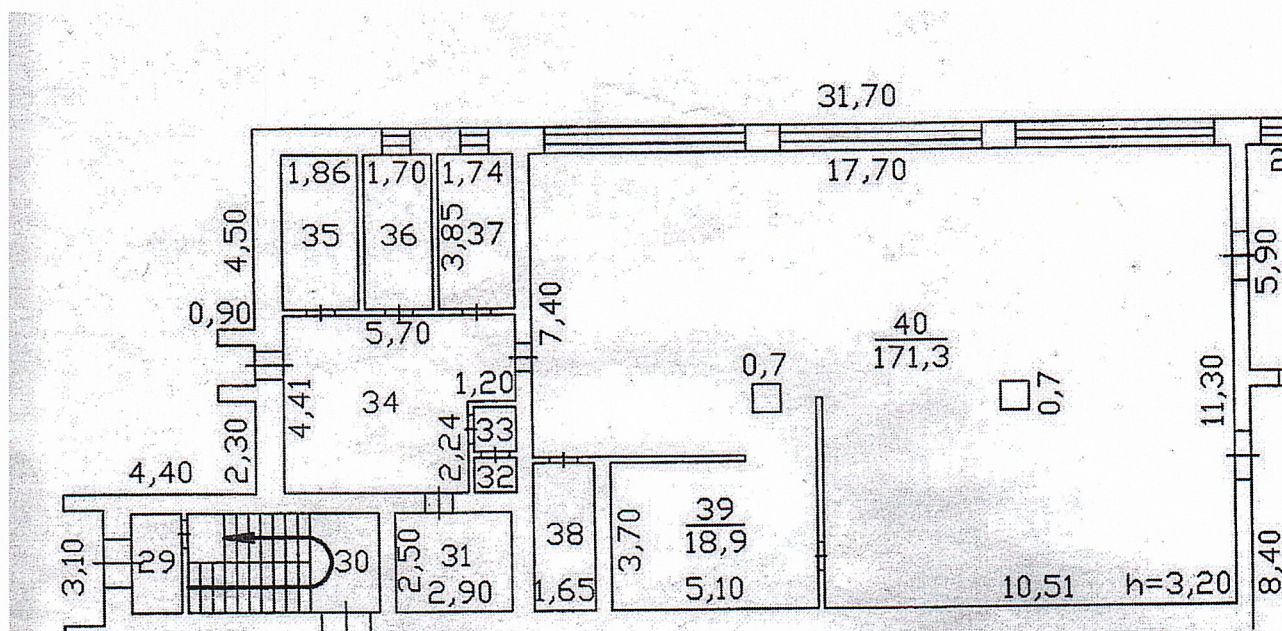
4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	Специализированный грузовой автомобиль
Принадлежность транспорта	Транспорт ИП, предоставляющего пищевую продукцию
Условия использования транспорта	Для доставки продуктов

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	Централизованное
Горячее водоснабжение	Централизованное, водонагреватель
Отопление	Централизованное
Водоотведение	Централизованное
вентиляция помещений	Комбинированная

6. 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 догоготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения		13,8 кв.м		
2	Производствен ные помещения		22,5 кв м		
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)		6,7 кв м		
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)				
2.3	Мясо-рыбный цех		3,5 кв м		
2.4	Догоготовочный цех				
2.5	Горячий цех		49,95 кв м		
2.6	Холодный цех				
2.7	Мучной цех				
2.8	Раздаточная				
2.9	Помещение для резки хлеба		6,1 кв м		
2.10	Помещение для обработки яиц		3,05 кв м		
2.11	Моечная кухонной посуды		6,3 кв м		
2.12	Моечная столовой посуды		12,6 кв м		
3	Комната для приема пищи (персонал)				

8.Характеристика технологического оборудования пищеблока

№ п/п	Наименование технологиче- ского оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производи- тельность	дата изгото вления	срок службы	сроки профилактиче ского осмотра

1	Тепловое:						
	Электрическая плита	Приготовление блюд в наплитной посуде	ПЭП-048 М-ДШ-4 комфорки и размер 95х83 Плита ПЭП -); М размер 120х80	380 кВт		10 лет	1 раз в месяц
	Пароконвектомат		ПКА размер 83х80	230 кВт		7 лет	1 раз в 6 месяцев
	Шкаф жарочный	Для выпечки мучных изделий	ШЖЭ-3 (84х84)	380 кВт		10 лет	1 раз в 6 месяцев
	Прилавок витринный (мармит и прилавок холод)	Для подогрева и охлаждения готовой продукции	ЗМЭВ - 15/74 ПБВ (Н)-70 КМ-01НШ	380 кВт		12 лет	1 раз в 6 месяцев
	Электроводонагреватель (накопительный)	Для получения горячей воды	POLARIS	1500 Вт	2018 г.	7 лет	1 раз в 6 месяцев
2	Механическое						
	Электромясорубка	Для приготовления фаршей, нарезки и шинковки овощей	ТМ-32	230 Вт	2010 г.	10 лет	1 раз в 2 года
	Овощерезательная протирачная машина	Для протирки картофеля и нарезки овощей	МПР-3509М	380 кВт			1 раз в 6 месяцев
	Тестомес	Для замеса	HS 40S	220 кВт	2018 г.	5 лет	1 раз в 6

		теста					месяцев
	Вентиляционный зонт	Для удара от плиты	3ВЭ-800-2П	60 Вт	2015 г.	10 лет	1 раз в месяц
3	Холодильное:						
	Холодильник-морозильник	Для хранения продуктов	«Бирюса»- 228С-3 КШД-340/95	96 Вт	2014г.	10 лет	1 раз в 3 года; по мере необходимости
	Холодильник	Для хранения продуктов	Бирюса 226-3 КШД-310/70	165 Вт	2014 г.	10 лет	по мере необходимости
	Холодильник-морозильник	Для длительного хранения продуктов	Бирюса - 127	98 Вт	2014г.	10 лет	1 раз в 3 года; по мере необходимости
	Морозильный ларь	Для длительного хранения продуктов	Снеж-350 МЛК-400	90 Вт	2022 г.	2года	1 раз в 3 года; по мере необходимости
4	Весоизмерительное:	Для взвешивания продуктов и порций	ACS-40	10 кг	2017 г.	6 лет	1 раз в 2 года; ежедневно

8.1 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	-	-	требуется	имеется	повар	имеется
2	Механическое	-	-	требуется	имеется	повар	имеется

3	Холодильное	-	-	Требуется (2 холодильника)	имеется	повар	имеется
4	Весоизмерительное	-	-	требуется	имеется	повар	имеется

9. Характеристика помещения и оборудования 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	30	2012 г.	70%	6 мест за 1 стол
2.	Табулет	98	2012 г.	70%	1 места

9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М ²	
		количество единиц оборудования для бытовых целей	
1.	Комната для персонала	1 (7,3 кв.м)	

10. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика персонала столовой					
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Повар	3	да	среднее	III разряд III разряд III разряд	7 лет, 15 года 2 года	имеется имеется имеется
2	Кухонный работник	1,70	да	Среднее		19 лет 4 года	Имеется 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)

- 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
- Акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока по организации питания к новому учебному году
- Программа по совершенствованию системы организации 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