

Структура технологического паспорта пищеблока образовательной организации

**ПАСПОРТ**

пищеблока муниципальное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 20

наименование образовательной организации

Адрес месторасположения: 155904, г. Шуя Ивановская область, ул. 11-я Мичуринская, д. 6

Телефон 8(49351)47387 эл почта: school.20@list.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 Стройкова Наталья Евгеньевна  
Ответственный за питание обучающихся - зам. директора по ВР Иванычева Юлия Сергеевна

Численность педагогического коллектива 18 чел.

Количество классов по уровням образования 12

Количество посадочных мест 60

Площадь обеденного зала 45,6 м<sup>2</sup>

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	1	30	7
2	2 класс	1	32	8
3	3 класс	1	30	7
4	4 класс	1	30	6
5	5 класс	1	28	7
6	6 класс	1	32	7
7	7 класс	1	32	10
8	8 класс	2	39	7

9	9 класс	1	29	5
10	10 класс	1	20	5
11	11 класс	1	12	2

## 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	122	121	99%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	28	28	100%
2	Учащиеся 5-8 классов	131	103	80 %
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	31	31	100%
	в т.ч. за родительскую плату		72	55%
3	Учащиеся 9-11 классов	61	40	65%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	12	12	100%
	в т.ч. за родительскую плату		29	50%
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	314	265	85%
	в том числе льготных категорий	71	71	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	122	1	1%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	28	1	5 %
2	Учащиеся 5-8 классов	131	2	2 %
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	31	2	7%
	в т.ч. за родительскую плату		0	

3	Учащиеся 9-11 классов	61	0	
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	12	0	
	в т.ч. за родительскую плату		0	
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	314	3	1%
	в том числе льготных категорий	71	3	5%

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

Модель предоставления питания	буфето-раздаточная
Оператор питания, наименование	ИП О.А. Урезков
Адрес местонахождения	155904, г. Шуя Ивановская обл., ул. 11-я Мичуринская, д.6
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Урезков Олег Александрович
Контактные данные: тел. / эл. почта	restoranteza@ya.ru
Дата заключения контракта	11/01/2022
Длительность контракта	1 год

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

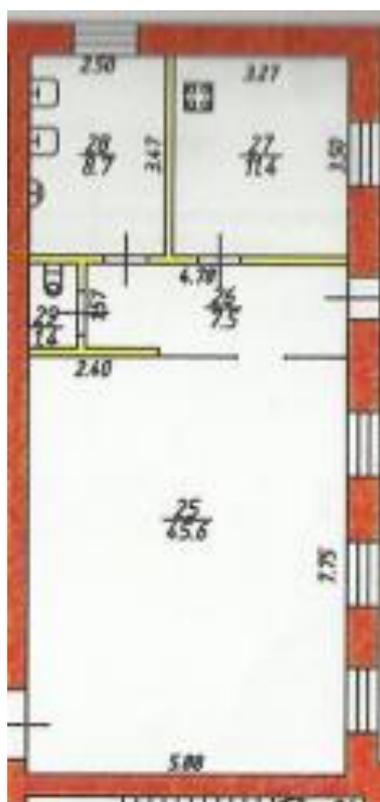
Вид транспорта	автомобильный
Принадлежность транспорта	транспорт ИП. предоставляющего пищевую продукцию
Условия использования транспорта	соответствует

**5. Инженерное обеспечение пищеблока**

Водоснабжение	централизованное
---------------	------------------

Горячее водоснабжение	водонагреватель
Отопление	централизованное
Водоотведение	централизованное
вентиляция помещений	комбинированная

**6. Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока (60 обучающихся одновременно)**



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

Перечень помещений и их площадь м<sup>2</sup>  
(перечень и площадь помещений в зависимости от модели предоставления питания)

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Площадь помещения м <sup>2</sup>			
		Столовые школьно-базовые	Столовые, работающие на сырье	Столовые на доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения				1,4
2	Производственные помещения				27,6
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				
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	-	-	-	
3	Комната для приема пищи (персонал)				

### 8.1 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	Производственные помещения	Холодильник	1	2012	2012	60%
		Мармит вторых	1	2000	2000	90%





		единиц оборудования для бытовых целей

## 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						
2	Технолог						
3	Повара						
4	Рабочие кухни (помощники повара)						

## 11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов
- самообслуживание

## 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