*Структура технологического паспорта пищеблока образовательной организации*

**ПАСПОРТ**

пищеблока

**Муниципального общеобразовательного учреждения «Затеихинская школа»**

Адрес месторасположения:

 155370 Ивановская область, Пучежский район, д.Затеиха, ул.Школьная, д.8

Телефон:8(49345) 2-53-45\_эл почта: zateiha\_shl@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: Сивова Людмила Алексеевна

Ответственный за питание обучающихся: Муханова Елена Гавриловна

Численность педагогического коллектива \_\_6\_\_\_чел.

Количество классов по уровням образования \_\_\_9 \_\_\_\_\_\_\_

Количество посадочных мест \_\_40\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Площадь обеденного зала 72,7м2\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п\п | Классы | Количество классов  | Численность обучающихся,всего чел. | В том числе льготной категории, чел. |
| 1 | 1 класс | 1 | 1 | 0 |
| 2 | 2 класс | 1 | 4 | 2 |
| 3 | 3 класс | 1 | 3 | 1 |
| 4 | 4 классов | 1 | 2 | 2 |
| 5 | 5 классов | 1 | 5 | 2 |
| 6 | 6 классов | 1 | 2 | 2 |
| 7 | 7 классов | 0 | 0 | 0 |
| 8 | 8 классов | 1 | 2 | 0 |
| 9 | 9 классов | 1 | 3 | 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 | 10 | 0 | 0 |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 5 | 0 | 0 |
| 2 | Учащиеся 5-8 классов | 9 | 0 | 0 |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 4 | 0 | 0 |
|  | в т.ч. за родительскую плату | 5 | 0 | 0 |
| 3 | Учащиеся 9-11 классов | 3 | 0 | 0 |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 1 | 0 | 0 |
|  | в т.ч. за родительскую плату | 2 | 0 | 0 |
|  | Общее количество учащихся всех возрастных групп | 22 | 0 | 0 |
|  | в том числе льготных категорий | 10 | 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 | 10 | 10 | 100 |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 5 | 5 | 50 |
| 2 | Учащиеся 5-8 классов | 9 | 9 | 100 |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 4 | 4 | 44 |
|  | в т.ч. за родительскую плату | 5 | 5 | 56 |
| 3 | Учащиеся 9-11 классов | 3 | 3 | 100 |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 1 | 1 | 33 |
|  | в т.ч. за родительскую плату | 2 | 2 | 66 |
|  | Общая количество учащихся всех возрастных групп | 22 | 22 | 100 |
|  | в том числе льготных категорий | 10 | 10 | 50 |

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

|  |  |
| --- | --- |
| Модель предоставления питания | столовая на сырье |
| Оператор питания, наименование | МОУ "Затеихинская школа" |
| Адрес местонахождения | 155370 Ивановская область, Пучежский район, д.Затеиха, ул.Школьная, д.8 |
| Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо | Сивова Людмила Алексеевна |
| Контактные данные: тел. / эл. почта | 8(49345) 2-53-45, zateiha\_shl@mail.ru |
| Дата заключения контракта | - |
| Длительность контракта | - |

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

|  |  |
| --- | --- |
| Вид транспорта | ГАЗ А66R33 NEXT |
| Принадлежность транспорта | -транспорт образовательной организации |
| Условия использования транспорта | удовлетворительное |

**5. Инженерное обеспечение пищеблока**

|  |  |
| --- | --- |
| Водоснабжение | централизованное |
| Горячее водоснабжение | водонагреватель  |
| Отопление |  собственная котельная (муниципальная) |
| 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 | Наименованиецехов и помещений | Площадь помещение м2 |
| Столовые школьно-базовые | Столовые, работающие на сырье  | Столовыедоготовочные | Раздаточные, буфеты |
| 1 | Складские помещения | 1,8 | 0 | 0 | 0 |
| 2 | Производственные помещения | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2.1 | Овощной цех (первичной обработки овощей) | 4,8 | 0 | 0 | - |
| 2.2 | Овощной цех (вторичной обработки овощей) | 0 | 0 | 0 | - |
| 2.3 | Мясо-рыбный цех | 7,3 | 0 | - | - |
| 2.4 | Доготовочный цех | - | - | 0 | - |
| 2.5 | Горячий цех | 72,7 | 0 |  | - |
| 2.6 | Холодный цех | 0 | 0 |  | - |
| 2.7 | Мучной цех | 0 | 0 | - | - |
| 2.8 | Раздаточная | 0 | 0 |  |  |
| 2.9 | Помещение для резки хлеба | 0 | 0 | - | - |
| 2.10 | Помещение для обработки яиц | 7,3 | 0 | - | - |
| 2.11 | Моечная кухонной посуды | 11,4 | 0 | 0 | - |
| 2.12 | Моечная столовой посуды | 0 | 0 | 0 | - |
| 2.13 | Моечная и кладовая тары | 0 | 0 | 0 | -- |
| 2.14 | Производственное помещение буфета-раздаточной | - | - | -- |  |
| 2.15 | Посудомоечная буфета-раздаточной | - | - | - |  |
| 3 | Комната для приема пищи (персонал) | 0 | 0 | 0 | 0 |

**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 | Горячий цех | Котел пищеварочный электрический КПЭ - 60-1 | 1 | 2006 | 2006 | 100% |
|  |  | Шкаф жарочный электрический ШЖЭ-1 | 1 | 2006 | 2006 | 40% |
|  |  | Машина хлеборезательная МХР-200М | 1 | 2006 | 2006 | 40% |
|  |  | Холодильник бытовой Бирюса | 1 | 2005 | 2005 | 60% |
|  |  | Шкаф холодильный ШХК-1,2 | 1 | 2006 | 2006 | 100% |
|  |  | Плита электрическая ПЭП-0,51м | 2 | 2006 | 2006 | 60% |
|  |  | Стол охлаждаемый "СО-0,054-К" | 1 | 2006 | 2006 | 40% |
|  |  | Мармит электрический промышленный для вторых блюд "МЭП-2Б" | 1 | 2006 | 2006 | 40% |
|  |  | Агрегат приточный канальный АПК-ИННОВЕТ-1,6 | 1 | 2006 | 2006 | 80% |
|  |  | Ванна моечная нержавейка | 1 | 2006 | 2006 | 40% |
|  |  | Стол технологический для холодных блюд | 5 | 2006 | 2006 | 40% |
|  |  | Весы товарные РН-10Ц13У | 1 | 2006 | 2006 | 60% |
|  |  | Электрическая сковорода | 1 | 2006 | 2006 | 40% |
|  |  | Комбайн  | 1 | 2006 | 2006 | 40% |
| 2 | Моечная кухонной посуды | Ванна моечная нержавейка | 3 | 2006 | 2006 | 40% |
| Ванна двух секционная | 2 | 2006 | 2006 | 40% |
| ВодонагревательТермекс 30 л  | 1 | 2018 | 2018 | 20% |
|  |  | Стеллажи металлические  | 1 | 2006 | 2006 | 40% |
|  |  |  Стол технологический  | 1 | 2006 | 2006 | 40% |
|  |  | Посудомоечная машина | 1 | 2006 | 2006 | 40% |
|  |  | Водогрейный котел КНЭ-50м2 | 1 | 2006 | 2006 | 100% |
| 3 | Овощной цех | Весы товарные РН-10Ц13У | 1 | 2006 | 2006 | 40% |
|  |  | Овощерезка | 1 | 2006 | 2006 | 40% |
|  |  | Ванна моечная нержавейка | 1 | 2006 | 2006 | 40% |
| 4 | Мясо-рыбный цех | Водонагреватель Термекс, 50 л | 1 | 2006 | 2006 | 60% |
|  |  | Машина для измельчения мяса типа МИМ-80 | 1 | 2011 | 2011 | 40% |
|  |  | Холодильник бытовой электрический Айсберг | 1 | 2005 | 2005 | 40% |
|  |  | Ванна двух секционная | 1 | 2006 | 2006 | 40% |
|  |  | Стол тенхологический | 1 | 2006 | 2006 | 40% |

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

**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 | Водонагреватель  | Термекс 30 л |  | 2018 | 4 | Апрель 2023 |
|  |  | Водонагреватель  | Термекс 50 л |  | 2006 | 16 | Апрель 2023 |
|  |  | Водогрейный котел  | КНЭ-50м2 |  | 2006 | 16 | Апрель 2023 |
|  |  | Агрегат приточный канальный  | АПК-ИННОВЕТ-1,6 |  | 2006 | 16 | Апрель 2023 |
|  |  | Плита электрическая  | ПЭП-0,51м |  | 2006 | 16 | Апрель 2023 |
|  |  | Плита электрическая | ПЭП-0,51м |  | 2006 | 16 | Апрель 2023 |
|  |  | Шкаф жарочный электрический  | ШЖЭ-1 |  | 2006 | 16 | Апрель 2023 |
|  |  | Котел пищеварочный электрический  | КПЭ - 60-1 |  | 2006 | 16 | Апрель 2023 |
| 2 | Механическое | Машина для измельчения мяса типа  | МИМ-80 |  | 2006 | 16 | Апрель 2023 |
|  |  | Овощерезка |  |  | 2006 | 16 | Апрель 2023 |
|  |  | Посудомоечная машина |  |  | 2006 | 16 | Апрель 2023 |
|  |  | Комбайн |  |  | 2006 | 16 | Апрель 2023 |
|  |  | Электрическая сковорода |  |  | 2006 | 16 | Апрель 2023 |
|  |  | Мармит электрический промышленный для вторых блюд  | "МЭП-2Б" |  | 2006 |  | Апрель 2023 |
|  |  | Машина хлеборезательная  | МХР-200М |  | 2006 | 16 | Апрель 2023 |
| 3 | Холодильное | Холодильник бытовой электрический  | Айсберг |  | 2005 | 17 | Апрель 2023 |
|  |  | Холодильник бытовой  | Бирюса |  | 2005 | 17 | Апрель 2023 |
|  |  | Шкаф холодильный  | ШХК-1,2 |  | 2006 | 16 | Апрель 2023 |
| 4 | Весоизмери-тельное | Весы товарные  | РН-10Ц13У |  | 2006 | 16 | Апрель 2023 |
|  |  | Весы товарные | РН-10Ц13У |  | 2006 | 16 | Апрель 2023 |

**8.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименованиетехнологичес-кого оборудования | Характеристика мероприятий  |
| наличие договора натехосмотр  | наличие договора на проведе-ниеметроло-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 |  |  |  |  |  |  |
|  | Водонагреватель Термекс 30 л | имеется | имеется | нет | нет | Сивова Л.А., директор | имеется |
|  | Водонагреватель Термекс 50 л | имеется | имеется | нет | нет | Сивова Л.А., директор | имеется |
|  | Водогрейный котел КНЭ-50м2 | имеется | имеется | да | Требует замены | Сивова Л.А., директор | имеется |
|  | Агрегат приточный канальный АПК-ИННОВЕТ-1,6 | имеется | имеется | нет | нет | Сивова Л.А., директор | имеется |
|  | Плита электрическая ПЭП-0,51м | имеется | имеется | да | Требует замены | Сивова Л.А., директор | имеется |
|  | Плита электрическая ПЭП-0,51м | имеется | имеется | да | Требует замены | Сивова Л.А., директор | имеется |
|  | Шкаф жарочный электрический ШЖЭ-1 | имеется | имеется | нет | нет | Сивова Л.А., директор | имеется |
|  | Котел пищеварочный электрический КЭП - 60-1 | имеется | имеется | да | Требует замены | Сивова Л.А., директор | имеется |
| 2 | Механическое |  |  |  |  |  |  |
|  | Машина для измельчения мяса типа МИМ - 80 | имеется | имеется | нет | нет | Сивова Л.А., директор | имеется |
|  | Овощерезка | имеется | имеется | нет | нет | Сивова Л.А., директор | имеется |
|  | Посудомоечная машина | имеется | имеется | нет | нет | Сивова Л.А., директор | имеется |
|  | Комбайн | имеется | имеется | нет | нет | Сивова Л.А., директор | имеется |
|  | Электрическая сковорода | имеется | имеется | нет | нет | Сивова Л.А., директор | имеется |
|  | Мармит электрический промышленный для вторых блюд"МЭП-2Б" | имеется | имеется | нет | нет | Сивова Л.А., директор | имеется |
|  | Машина хлеборезательная МХР - 200М | имеется | имеется | нет | нет | Сивова Л.А., директор | имеется |
| 3 | Холодильное |  |  |  |  |  |  |
|  | Холодильник бытовой электрический Бирюса | имеется | имеется | нет | нет | Сивова Л.А., директор | имеется |
|  | Холодильник бытовой электрический Айсберг | имеется | имеется | нет | нет | Сивова Л.А., директор | имеется |
|  | Шкаф холодильный ШХК-1,2 | имеется | имеется | да | Требует замены | Сивова Л.А., директор | имеется |
| 4 | Весоизмери-тельное |  |  |  |  |  |  |
|  | Весы товарные РН-10Ц13У | имеется | имеется | нет | нет | Сивова Л.А., директор | имеется |
|  | Весы товарные РН-10Ц13У | имеется | имеется | нет | нет | Сивова Л.А., директор | имеется |

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

**столовой**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование оборудования | Характеристика оборудования столовой -, площадь М2 |
| количествоединиц оборудования | дата его приобретения | процент изношенности оборудования | количество посадочных мест в столовой |
| 1 |  Стол обеденный  | 6 | 2006 | 40% | 40 |
| 2 | Стулья  | 40 | 2006 | 40% | 40 |

**9. Характеристика бытовых помещений**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Перечень бытовых помещений | Характеристика помещений -, площадь М2 |
| количествоединиц оборудования для бытовых целей |
| 1 | Раздевалка для персонала |  4,4 м2 шкаф для одежды |
| 2 | Туалет  | 1.0 м2 |

**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 | Зав.хозяйством | 0,5 | 1 | Среднее-профессиональное |  | 20 | Да |
| 2 | Технолог | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 3 | Повара | 0,7 | 2 | Среднее-профессиональное | 4 | 43 | да |
| 4 | Рабочие кухни (помощники повара) |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**11.Форма организации питания обучающихся**

- предварительное накрытие столов

- самообслуживание

- шведский стол

-меню по выбору

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

**-** Примерное двухнедельное меню

- Ежедневное меню

- Меню раскладка

-Технологические карты (ТК)

- Технико-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