**Структура технологического паспорта пищеблока
образовательной организации**

ПАСПОРТ

**Пищеблока МОУ «ООШ с.Канаевкаим.С.П.ЖарковаИвантеевксого района Саратовской области»»**

**Адрес месторасположения: Саратовская область Ивантеевский район, село Канаевка, улица Школьная, дом 1**

**телефон: 8(845)795-36-94 эл почта:** kanaevka-oosh79@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
2. Модель предоставления услуги питания -оператор питания
* длительность контракта
1. Использование транспорта для перевозки пищевой продукции
2. Инженерное обеспечение пищеблока -водоснабжение

-горячее водоснабжение

* отопление
* водоотведение -вентиляция помещений
1. Проектная мощность (план-схема расположения \помещений) пищеблока
2. Материально-техническое оснащение пищеблока
3. Характеристика помещения и оборудования, план-схема столовой
4. Характеристика бытовых помещений
5. Штатное расписание работников пищеблока
6. Форма организации питания обучающихся
7. Перечень нормативных и технологических документов

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

Руководитель образовательной организации: Лютикова Ольга Вячеславовна Ответственный за питание обучающихся: Чихирева Юлия Владимировна

Численность педагогического коллектива: 11 чел.

Количество классов по уровням образования

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №п\п | Классы | Количествоклассов | Численность обучающихся, всего чел. | В том числе льготной категории, чел. |
| 1 | 1 класс | 1 | 3 |  |
| 2 | 2 класс | 1 | 3 |  |
| 3 | 3 класс | 1 | 3 |  |
| 4 | 4 класс | 1 | 2 |  |
| 5 | 5 класс | 1 | 3 | 0 |
| 6 | 6 класс | 1 | 2 | 1 |
| 7 | 7 класс | 1 | 3 | 3 |
| 8 | 8 класс | 1 | 3 | 1 |
| 9 | 9 класс | 1 | 4 | 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)ячим питанием |
| Количество,чел. | % от числа обучающихся |
| 1 | Учащиеся 1-4 классов | - | 0 | 0 |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | - | 0 | 0 |
| 2 | Учащиеся 5-8 классов | - | 7 | 27 |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | - | 5 | 19,2 |
|  | в т.ч. за родительскую плату | - | 2 | 7,7 |
| 3 | Учащиеся 9-11 классов | - | 4 | 15,4 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | - | 1 | 3,8 |
|  | в т.ч. за родительскую плату | - | 3 | 11,5 |
|  | Общее количество учащихся всех возрастных групп | - | 11 | 42,3 |
|  | в том числе льготных категорий | - | 6 | 23 |

2.2 Охват двухразовым горячим питанием по возрастным группам

**обучающихся**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №п\п | Контингент по группам обучающихся | Численность,чел. | Охвачено горячим питанием)ячим питанием |
| Количество,чел. | % от числа обучающихся |
| 1 | Учащиеся 1-4 классов | 11 | 11 | 42,3 |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий |  |  |  |
| 2 | Учащиеся 5-8 классов | 4 | 4 | 15,4 |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий |  |  |  |
|  | в т.ч. за родительскую плату | 4 | 4 | 15,4 |
| 3 | Учащиеся 9-11 классов |  |  |  |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий |  |  |  |
|  | в т.ч. за родительскую плату |  |  |  |
|  | Общая количество учащихся всех возрастных групп | 15 | 15 | 57,7 |
|  | в том числе льготных категорий |  |  |  |

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

|  |  |
| --- | --- |
| Модель предоставления питания | Столовая школьная |
| Оператор питания, наименование | МОУ «ООШ с.Канаевкаим.С.П.ЖарковаИвантеевского района Саратовской области» |
| Адрес местонахождения | Саратовская область Ивантеевский район с.Канаевкаул.Школьная д.1 |
| Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо | Лютикова Ольга Вячеславовна, и.о. директора |

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

|  |  |
| --- | --- |
| Контактные данные: тел. / эл. почта | Тел. 8(845)795-36-94, эл. почта: kanaevka-oosh79@mail.ru |
| Дата заключения договора | У ваИП Синельщикова Т.Е.01.01.2023-31.12.2023 |
| Длительность контракта | 1 год |

|  |  |
| --- | --- |
| Вид транспорта | Газель |
| Принадлежность транспорта | -транспорт организации поставщика пищевой продукции |
| Условия использования транспорта | Доставка продуктов по предварительной заявке |

5. Инженерное обеспечение пищеблока

|  |  |
| --- | --- |
| Водоснабжение | (централизованное, собственная скважина, другие ведомственные источники) |
| Горячее водоснабжение | (централизованное, собственная котельная, **водонагреватель**, резервное горячее водоснабжение) |
| Отопление | (централизованное, **собственная котельная**) |
| Водоотведение | (централизованное, локальные сооружения, **другие (выгреб)** |
| вентиляция помещений | (**естественная**, искусственная, комбинированная**)** |

1. Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока- 50 человек
2. 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 м2 |
| Столовые школьно базовые, м2 | Столовые, работающие на сырье, м2 | Столовыедоготовочные | Раздаточные,буфеты |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | Складскиепомещения |  | 11 |  |  |
| 2 | Производственные помещения |  | - |  |  |
| 2.1 | Овощной цех (первичной обработки овощей) |  | - |  |  |
| 2.2 | Овощной цех (вторичной обработки овощей) |  | - |  |  |
| 2.3 | Мясо-рыбныйцех |  | - |  |  |
| 2.4 | Доготовочныйцех |  | - |  |  |
| 2.5 | Горячий цех |  | 26,4 |  |  |
| 2.6 | Холодный цех |  | 4,5 |  |  |
| 2.7 | Мучной цех |  | - |  |  |
| 2.8 | Раздаточная |  | - |  |  |
| 2.9 | Помещение для резки хлеба |  | - |  |  |
| 2.10 | Помещение для обработки яиц |  | - |  |  |
| 2.11 | Моечнаякухоннойпосуды |  | - |  |  |
| 2.12 | Моечнаястоловойпосуды |  | 10,5 |  |  |
| 2.13 | Моечная и кладовая тары |  | - |  |  |
| 2.14 | Производственное помещение буфета- раздаточной |  | - |  |  |
| 2.15 | Посудомоечнаябуфета-раздаточной |  | - |  |  |
| 3 | Комната для приема пищи (персонал) |  | - |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование цехов и помещений | Характеристика оборудования |
| наименованиеоборудования | количествоединицоборудования | дата его выпуска | даты начала егоэксплуатации | процентаизношенностиоборудования,% |
| 1 | Горячий цех | Плитаэлектрическая 4-хкомфорочная нподставке | 1 | 2008г | 2008г | 10 |
| Сковородаэлектрическаякухонная | 1 | 1998г | 1998г | 30 |
| Шкаф жарочный (духовой) | - | - |  | - |
| Производственныестолы | 4 | 2019 | 2020 | 0 |
| Холодильныйшкафсредне-температурный | 3 | 2012 | 2012 | 5 |
| Раковина для мытья рук | 1 | 2016 | 2016 | 5 |
| Весы механические | 1 | 1999 | 2000 | 10 |
| Моечная ванная 2-х секционная | 1 | 1998 | 1999 | 15 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 2 | Холодный цех | Производственныестолы | 1 | 2019 | 2020г | 0 |
| Холодильныйшкафсредне-температурный | 1 | 2012 г | 2013г | 0 |
| Моечная ванна для овощей | 1 | 2019г | 2020г | 0 |
| 3 | Мясо-рыбныйцех | Мясорубка, производственная 300 кг/час | - |  | - | - |
| Машина для тонкого измельчения пищевых продуктов (протирка) | - | - | - | - |
| 4 | Овощной цех | Овощерезательнаямашина | - | - | - | - |
| Картофелечистка | - | - | - | - |
| 5 | Мучной цех | Машина тестомесильная габаритная 60 л | - | - | - | - |
| Шкафрасстоечныйтепловой | - | - | - | - |
| 6 | Моечная столовой посуды | Производственный стол | 1 | 1999 | 2000 | 10 |
| Моечная ванная (трехсекционная) | 1 | 2019 | 2020 | 0 |

8.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п | Наименованиетехнологиче­скогооборудования | Характеристика оборудования |
| назначение | марка | производительность | датаизготовления | срокслужбы | срокипрофилактическогоосмотра |
| 1 | Тепловое | Плитаэлектрическая | ПЭ-0,48 шп | 17кВТ | 2008г | неограничен | 1р в квартал |
|  |  | Сковородаэлектрическаяуниверсальнаякухонная | СЭЧ-0,45 | 12КВт | 1991 г | неограничен | 1 р в квартал |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 3 | Холодильное | ШкафыхолодильныесерииМарихолодмаш | ШХК-400М |  | 2012 | неограничен | 1р в квартал |
|  |  | Холодильникидвухкамерные | САРАТОВ 263 |  | 2012 | неограничен | 1 р в кватал |
| 4 | Весоизмери­тельное | Весыплатформенные | СКЕ |  | 1999г | - | 1р в год |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п | Наименованиетехнологиче­скогооборудования | Характеристика мероприятий |
| наличиедоговоранатехосмотр | наличиедоговора на проведениеметрологичес ких работ | проведениеремонта | планприобретенияновог о и замен астарогооборудования | ответствен ный за состояние оборудования | графиксанитарнойобработкиоборудования |
| 1 | Тепловое | имеется |  | по заявкам |  | директор | имеется |
| 3 | Холодильное | имеется |  | по заявкам |  | директор | имеется |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п | Наименованиеоборудования | Характеристика оборудования столовой -, площадь М2 |
| количествоединицоборудования | дата его приобретения | процентизношенностиоборудования | перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями |
| 1 | тепловое | 2 | 1991-2008гг |  | нет |
| 3 | холодильное | 4 | 2012г |  | нет |

9. Характеристика бытовых помещений

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п | Перечень бытовых помещений | Характеристика помещений -, площадь М2 |
| Количество единиц оборудования для бытовых целей |
| 1 | Помещение уборочного инвентаря | 6 |
| 2 | Гардероб персонала с душевой | - |
| 3 | Санузел для персонала кухни | - |
| 4 | Комната персонала кухни | 4 |

10. Штатное расписание работников пищеблока

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п | Наименованиедолжностей | Характеристика оборудования столовой -, площадь М2 |
| количествоставок | укомплекто­ванность | базовоеобразован | квалифика­ционныйразряд | стажработы | наличиемедкнижки |
| 1 | Зав.производством |  |  | \ |  |  |  |
| 2 | Технолог |  |  |  |  |  |  |
| 3 | Повара | 2 | 100% | Среднееспециальное | 34 | 14 | Есть в наличии |
| 4 | Рабочие кухни (помощники повара) |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

1. Форма организации питания обучающихся
* предварительное накрытие столов
* **самообслуживание**
* шведский стол -меню по выбору
1. Перечень нормативных и технологических документов:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование документации  | №, дата, наименование, наличие |
| 1 | Примерное двухнедельное меню | имеется |
| 2 | Ежедневное меню | имеется |
| 3 | Меню раскладка | имеется |
| 4 | Технологические карты (ТК) | имеется |
| 5 | Накопительная ведомость |  |
| 6 | График приема пищи | Приказ №63/1 от 01.09.2023 г. |
| 7 | Гигиенический журнал (сотрудники) | имеется |
| 8 | Журнал учета температурного режима холодильного оборудования | имеется |
| 9 | Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях | имеется |
| 10 | Журнал бракеража готовой пищевой продукции | имеется |
| 11 | Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции | имеется |
| 12 | Ведомость контроля за рационом питания | имеется |
| 13 | График дежурства преподавателей в столовой | имеется |
| 14 | Акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока поорганизации питания к новому учебному году | имеется |
| 15 | Положение об организации питания обучающихся | имеется |
| 16 | Положение о бракеражной комиссии | имеется |
| 17 | Приказ об организации питания | Приказ №63 от 01.09.2023 г. |
| 18 | Должностные инструкции персонала пищеблока | имеется |
| 19 | Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП | имеется |
| 20 | Требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы | имеется |