

**Структура технологического паспорта пищеблока
образовательной организации**

ПАСПОРТ

**пищеблока МБОУ ООШ д.Новые Казанчи муниципального района
Аскинский район Республики Башкортостан**

**Адрес месторасположения: 452885, Республика Башкортостан,
Аскинский район, д.Новые Казанчи, ул. Гумерова,4**

[телефон: 8\(347\)71-2-48-11](tel:83477124811) эл почта:newkaz04@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. 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: Шакирова Эльза Вадимовна

Ответственный за питание обучающихся: Фазлыева Занфира Сахипгараевна

Численность педагогического коллектива: 10 чел.

Количество классов по уровням образования

№ п/п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	0	0	0
2	2 класс	1	5	5
3	3 класс	1	8	8
4	4 класс	1	3	3
5	5 класс	1	5	3
6	6 класс	1	6	0
7	7 класс	1	4	1
8	8 класс	1	6	1
9	9 класс	1	7	0

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	16	16	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	16	16	100
2	Учащиеся 5-9 классов	28	28	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	5	5	19
	в т.ч. за родительскую плату	23	23	81
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	44	44	100
	в том числе льготных категорий	21	21	48

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	1	1	0,2

	в т.ч. учащиеся льготных категорий	15	15	0,34
2	Учащиеся 5-9 классов	2	2	0,04
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	5	5	0,11

3. Модель предоставления услуги питания -столовая доготовочная.

Модель предоставления питания	самостоятельное
Оператор питания, наименование	МБОУ ООШ д.Новые Казанчи
Адрес местонахождения	452885, Республика Башкортостан, Аскинский район, д.Новые Казанчи, ул. Гумерова,4
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Шакирова Эльза Вадимовна, директор
Контактные данные: тел. / эл. почта	телефон: 8(347)712-48-11 эл почта: newkaz04@mail.ru
Дата заключения контракта	
Длительность контракта	

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	Газель ПАЗ
Принадлежность транспорта	-транспорт оператора питания -транспорт организации поставщика пищевой продукции -транспорт ИП. предоставляющего пищевую продукцию -арендуемый транспорт
Условия использования транспорта	Доставка продуктов по предварительной заявке

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	собственная скважина
Горячее водоснабжение	Автономное (водонагреватель)
Отопление	собственная котельная
Водоотведение	локальные сооружения
вентиляция помещений	комбинированная

6. Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока-36 человек

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, м ²	Столовые, работающие на сырье	Столовые догоготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения				
2	Производствен ные помещения				
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)		5,8		-
2.3	Мясо-рыбный цех		5,7	-	-
2.5	Горячий цех		25		-
2.12	Моечная столовой посуды		8		-
2.13	Моечная и кладовая тары		3,6		--

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 эксплуатаци и	процента изношенност и оборудования
1	Горячий цех	Плиты электрические с жарочным шкафом ЭП-4ЖШ	2	2003г	2004г	50
		Сковорода электрическая кухонная	1	2002г	2004г	50
		Шкаф электропекарный ЭШ-3К-П	1	2003г	2004г	50
		Котел пищеварочный электрический 60 л	1	2002	2004	100
		Мармит электрический ПМЭС 70К-80	1	2003	2004	50
		Кипятильник воды	1	2017	2017	90
		Производственные столы	4	2003г	2004 г	50
		Раковина для мытья рук	1	2003	2004	70

2	Цех для сыпучих продуктов	Холодильник «Позис»	1			
		Холодильник «Атлант»	1			
3	Мясо-рыбный	Производственные столы	1	2003	2004г	50
		Раковина для мытья рук	1	2003	2004	20
		Моечная ванна для мяса	1	2003г	2004 г	30
		Мясорубка, производственная 300 кг/час	1	2003	2004	60
		Раковина для мытья рук	1	2013	2014	30
		Морозильник ларь Caravel	1	2008г	2008	40
4	Овощной цех	Машина кухонная универсальная	1	2001г	2004г	70
		Картофелечистка	1	2003г	2004 г	70
		Моечная ванна для овощей	1	2003г	2004 г	50

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

8.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования:

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производительность	дата изготовления	срок службы	сроки профилактического осмотра
1	Тепловое	Плита электрическая	ЭП-4ЖШ-2	16,8 кВт	2003	неограничен	1р в квартал

		Шкаф электропекарный	ЭШ-3К-П	15,6 кВт	2003	10 лет	1р в квартал
		Котел пищеварительный	КПЭМ-160-ОР	18,1 кВт	2003	10 лет	1 р в квартал
		Котел пищеварочный электрический опрокидывающийся	КПЭМ - 60-1Б	9,45 кВт	2002г	10 лет	1 р в квартал
		Сковорода электрическая универсальная кухонная	СЭСМ	12 Вт	2002	10 лет	1 р в квартал
2	Механическое	Машина кухонная универсальная	УКМ-01		2001		
		Машина картофелеочистительная	МОК-150-04	7кг за 1 раз	2003	неограничен	1р в квартал
		Мясорубка для предприятий общественного питания	МИМ - 300	100 кг/ч	2003	неограничен	1р в квартал
3	Холодильное	Холодильник копрессорные двухкамерные «Атлант» «Позис»	МХМ	2,2	2003	12 лет	1р в квартал
		ЛАРЬ-МОРОЗИЛЬНИК	КХН		2005	10 лет	1р в квартал
		Холодильник копрессорные двухкамерные «Позис»		2,2	2005		1 р в кватал
4	Весомизмерительное	Весы электронные платформенные	ШТРИХ-М	1-150 кг	2012 г		1р в год
		Весы электронные настольные	SW	0.40 гр-5 кг	2012		1 р в год

8.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:

№ п/п	Наименование технологиче- ского оборудования	Характеристика мероприятий					
		наличие договора на техосмотр	наличи е догово ра на провед ение метрол огичес ких работ	проведение ремонта	план приоб ретен ия новог о и замен а старо го обору дован ия	ответствен ный за состояние оборудова ния	график санитарной обработки оборудования
1	Тепловое			по заявкам			имеется
2	Механичес-кое			по заявкам			имеется
3	Холодильное			по заявкам			имеется

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 изношенност и оборудовани я	перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями
1	тепловое	5	2004	50	
2	механическое	3	2004	50	
3	холодильное	3	2004-2008	30	

9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М ²
		Количество единиц оборудования для бытовых целей
1	Помещение уборочного инвентаря	7,2

10. 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	Повара	1	100%	Среднее специальное	6	19	Есть

11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов
- самообслуживание
- меню по выбору

12. Перечень нормативных и технологических документов:

- Примерное двухнедельное меню
- Ежедневное меню
- Технологические карты (ТК)
- 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
- 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

