**Структура технологического паспорта пищеблока образовательной организации**

**ПАСПОРТ**

Пищеблока филиала муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Жариковская средняя общеобразовательная школа Пограничного муниципального округа» в с.Нестеровка

наименование образовательной организации

Адрес месторасположения 692585 Приморский край, Пограничный район, с. Нестеровка, ул. Советская 24

Телефон 8(42345)27921 эл почта: nesterovka@pogranichny.org

**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. Инженерное обеспечение пищеблока

-водоснабжение

-горячее водоснабжение

- отопление

- водоотведение

-вентиляция помещений

4. Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока

5. Материально-техническое оснащение пищеблока

6. Характеристика помещения и оборудования, план-схема столовой

7. Штатное расписание работников пищеблока

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

Руководитель образовательной организации:

Зам директора по УВР Кутафина Наталья Сергеевна

Ответственный за питание обучающихся:

Заведующий хозяйством Коржова Марина Анатольевна

Численность педагогического коллектива 9 человек

Количество классов по уровням образования:

начальное образование -1,2,3,4 класс;

основное общее образование – 5,6,7,8,9 класс;

основное среднее образование – 11 класс;

Количество посадочных мест 48 мест

Площадь обеденного зала 82,2 м2

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п\п | Классы | Количество классов | Численность  обучающихся,  всего чел. | В том числе льготной категории, чел. |
| 1 | 1 | 1 | 2 | 2 |
| 2 | 2 | 1 | 5 | 5 |
| 3 | 3 | 1 | 4 | 4 |
| 4 | 4 | 1 | 7 | 7 |
| 5 | 5 | 1 | 2 | 2 |
| 6 | 6 | 1 | 9 | 7 |
| 7 | 7 | 1 | 6 | 2 |
| 8 | 8 | 1 | 5 | 4 |
| 9 | 9 | 1 | 4 | 2 |
| 10 | - | - | - | - |
| 11 | - | - | - | - |

**2. Охват горячим питанием по возрастным группам обучающихся**

**Охват 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 | 18 | 18 | 100% |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 18 | 18 | 100% |
| 2 | Учащиеся 5-8 классов | 22 | 19 | 86,4% |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 17 | 17 | 77,3% |
|  | в т.ч. за родительскую плату | 6 | 6 | 27,3% |
| 3 | Учащиеся 9-11 классов | 4 | 4 | 100% |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 2 | 2 | 50% |
|  | в т.ч. за родительскую плату | 2 | 2 | 50% |
|  | Общая количество учащихся всех возрастных групп | 44 | 41 | 93,2% |
|  | в том числе льготных категорий | 37 | 37 | 100% |

**Охват двухразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п\п | Контингент по группам обучающихся | Численность, чел. | Охвачено двухразовым горячим питанием | |
| Количество, чел. | % от числа обучающихся |
| 1 | Учащиеся 1-4 классов | - | - | - |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | - | - | - |
| 2 | Учащиеся 5-8 классов | 22 | 3 | 13,6% |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 17 | 3 | 17,6% |
|  | в т.ч. за родительскую плату | - | - | - |
| 3 | Учащиеся 9-11 классов | - | - |  |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | - | - |  |
|  | в т.ч. за родительскую плату | - | - |  |
|  | Общая количество учащихся всех возрастных групп | 22 | 3 | 13,6% |
|  | в том числе льготных категорий | 17 | 3 | 17,6% |

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Модель предоставления питания** | Столовая на сырье |
| **Оператор питания, наименование** | ООО «Южен», ИП «Акобян Н.Ю.» |
| **Адрес местонахождения** | 692585: Приморский край, Пограничный район, с. Нестеровка, ул.Мурзина, 10;  692527: Приморский край, г.Уссурийск,  ул.Сергея Ушакова, д.33, кв.109 |
| **Фамилия, имя отчество руководителя,**  **контактное лицо** | Акобян Н.Ю.  Буркутова Е.А. |
| **Контактные данные: тел. / эл. почта** | **+79247364437** |
| **Дата заключения контракта** | **026.05.2023** |
| **Длительность контракта** | **3 месяца** |

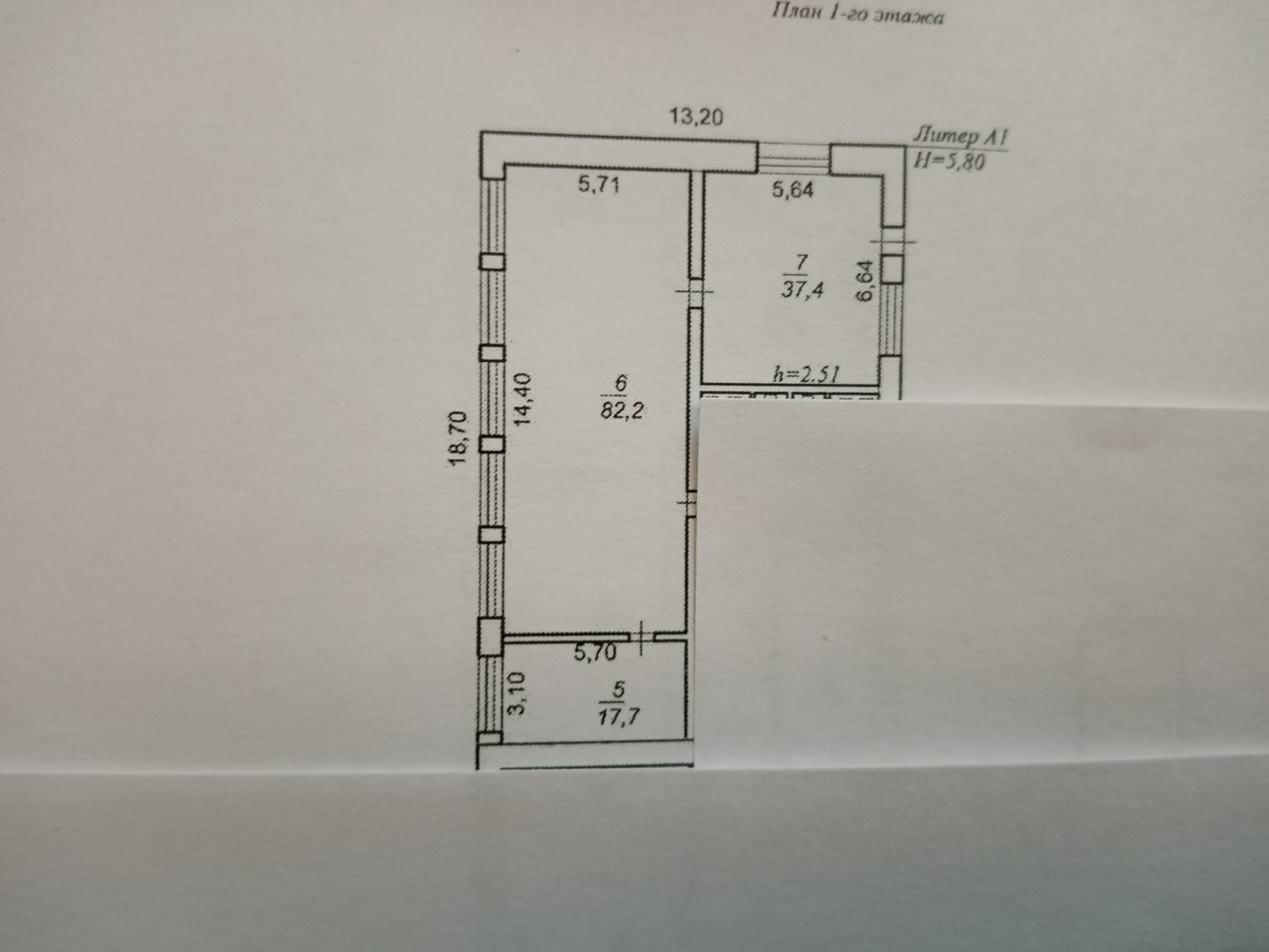
**4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид транспорта** |  |
| **Принадлежность транспорта** | -транспорт организации поставщика пищевой продукции  -транспорт ИП. предоставляющего пищевую продукцию |
| **Условия использования транспорта** | **-** |

**5. Инженерное обеспечение пищеблока**

|  |  |
| --- | --- |
| Водоснабжение | централизованное |
| Горячее водоснабжение | Водонагреватель ( титан) |
| Отопление | централизованное |
| 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 | Наименование  цехов и помещений | Площадь помещения м2 | | | |
| Столовые школьно базовые | Столовые, работающие на сырье | Столовые  доготовочные | Раздаточные, буфеты |
| 1 | Складские помещения |  | 17,7 |  |  |
| 2 | Производственные помещения |  | 37,4 |  |  |
| 2.1 | Овощной цех (первичной обработки овощей) |  | 1,8 |  | - |
| 2.2 | Овощной цех (вторичной обработки овощей) | - | - |  | - |
| 2.3 | Мясорыбный цех | - | 1,8 | - | - |
| 2.4 | Доготовочный цех | - | - |  | - |
| 2.5 | Горячий цех |  | 15,9 |  | - |
| 2.6 | Холодный цех | - | - |  | - |
| 2.7 | Мучной цех | - | - | - | - |
| 2.8 | Раздаточная |  | 2,25 |  |  |
| 2.9 | Помещение для резки хлеба |  | - | - | - |
| 2.10 | Помещение для обработки яиц | - | - | - | - |
| 2.11 | Моечная кухонной посуды |  | 3,6 |  | - |
| 2.12 | Моечная столовой посуды |  | 9,0 |  | - |
| 2.13 | Моечная и кладовая тары |  | 3,05 |  | -- |
| 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 | Горячий цех | Водонагреватель «Ariston» | 1 |  | 2020 | 43 |
| 2 | Горячий цех | Электроплита ЭП-4КШ | 1 |  | 2016 | 100 |
| 3 | Горячий цех | Холодильник DAEWOO | 1 |  | 2016 | 100 |

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 | Водонагреватель | Ariston |  |  | 7 лет | 1 раз в месяц |
|  |  | Электроплита | ЭП-4КШ |  |  | 6 лет | 1 раз в месяц |
| 2 | Механичес-кое |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 | Холодильное | Холодильник | DAEWOO |  |  | 2 года | 1 раз в месяц |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4 | Весоизмери-тельное | Весы механические |  |  |  | 10 лет | 1 раз в месяц |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

**8.3 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** |  |  |  |  | Директор | В наличии |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **2** | **Механическое** |  |  |  |  | Директор | В наличии |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **3** | **Холодильное** |  |  |  |  | Директор | В наличии |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **4** | **Весоизмерительное** |  |  |  |  | Директор | В наличии |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

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

**столовой**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование оборудования** | **Характеристика оборудования столовой -, площадь 82,2 М2** | | | |
| **количество**  **единиц оборудования** | **дата его приобретения** | **процент изношенности оборудования** | **количество**  **посадочных мест в столовой** |
| **1** | Стол обеденный | 6 | 2015 | 50 | 48 |
| **2** | Стул | 48 | 2015 | 50 | 48 |
|  |  |  |  |  |  |

**9. Характеристика бытовых помещений**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Перечень бытовых помещений** | **Характеристика помещений -, площадь М2** |
| **количество**  **единиц оборудования для бытовых целей** |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

**10. Штатное расписание работников пищеблока**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование**  **должностей** | **Характеристика персонала столовой** | | | | | |
| **количество ставок** | **укомплектованность** | **базовое**  **образован** | **квалификационный разряд** | **стаж**  **работы** | **наличие медкнижки** |
| **1** | **Зав. хоз** | 1 | 100% | Средне-специальное |  | 3 года | Да |
| **2** | **Повар** | 1 | 100% | Среднеее | 4 разряд | 4 года | Да |
| **3** | **Рабочие кухни (помощники повара)** | 1 | 100% | Средне-специальное |  | 4 года | Да |

**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)

- 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

**8.2. 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 |  |  | да |  | Завхоз | В наличии |
| 2 | Механическое |  |  | да |  | Завхоз | В наличии |
| 3 | Холодильное |  |  | да |  | Завхоз | В наличии |
| 4 | Весоизмери-тельное |  |  | да |  | Завхоз | В наличии |

**7. Штатное расписание работников пищеблока**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование  должностей | Характеристика персонала столовой | | | | | |
| Кол-во ставок | укомплектованность | базовое  образование | квалификационный  разряд | стаж  работы | наличие медкнижки |
| 1 | Повар | 1 | 1 | Среднее | 4 | От 13 лет | Да |
| 2 | Повар | 1 | 1 | Среднее | 4 | От 10 лет | Да |
| 3 | Рабочие кухни (помощники повара) | 1 | 1 | Средне-специальное |  | От лет | Да |