*Структура технологического паспорта пищеблока образовательной организации*

**ПАСПОРТ**

**пищеблока**

**Муниципального казенного общеобразовательного учреждения начальная школа-детский сад «Тополек»**

Адрес месторасположения **Ивановская область, Родниковский район, деревня Котиха, улица Молодежная, дом 7.**

Телефон: **8-49-336-4-34-49** эл почта: **n.sh.d.c.topolek@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: **Большакова Юлия Алексеевна**

Ответственный за питание обучающихся - **заведующий хозяйством Седова Татьяна Николаевна**

Численность педагогического коллектива \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_чел.

Количество классов по уровням образования\_\_\_\_\_4 класса\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Количество посадочных мест \_\_\_\_\_\_24\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Площадь обеденного зала \_\_\_\_50,7 м2\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п\п | Классы | Количество классов | Численность  обучающихся,  всего чел. | В том числе льготной категории, чел. |
| 1 | 1 класс | 1 | 4 | 0 |
| 2 | 2 класс | 1 | 10 | 0 |
| 3 | 3 класс | 1 | 1 | 0 |
| 4 | 4 классов | 1 | 6 | 0 |
|  | и т.д. |  |  |  |

**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 | 21 | 21 | 100% |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 0 | 0 | 0 |
| 2 | Учащиеся 5-8 классов | - | - | - |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | - | - | - |
|  | в т.ч. за родительскую плату | - | - | - |
| 3 | Учащиеся 9-11 классов | - | - | - |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | - | - | - |
|  | в т.ч. за родительскую плату | - | - | - |
|  | Общее количество учащихся всех возрастных групп | 21 | 21 | 100% |
|  | в том числе льготных категорий | 0 | 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 | 0 | 0 | 0 |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 0 | 0 | 0 |
| 2 | Учащиеся 5-8 классов | - | - | - |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | - | - | - |
|  | 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 | 0 | 0 | 0 |
|  | в том числе льготных категорий | 0 | 0 | 0 |
|  |  |  |  |  |

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

|  |  |
| --- | --- |
| Модель предоставления питания | столовая на сырье |
| Оператор питания, наименование | МКОУ начальная школа-детский сад «Тополек» |
| Адрес местонахождения | Ивановская область, Родниковский район, деревня Котиха, улица Молодежная, дом 7 |
| Фамилия, имя отчество руководителя,  контактное лицо | Большакова Юлия Алексеевна - директор |
| Контактные данные: тел. / эл. почта | Телефон: **8-49-336-4-34-49** эл почта: **n.sh.d.c.topolek@mail.ru** |
| Дата заключения контракта | - |
| Длительность контракта | - |

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 |
| Отопление | собственная котельная |
| 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 помещение м2 | | | |
| Столовые школьно-базовые | Столовые, работающие на сырье | Столовые  доготовочные | Раздаточные, буфеты |
| 1 | Складские помещения | - | 18,4 | - | - |
| 2 | Производственные помещения | - | 30,0 | - | - |
| 2.1 | Овощной цех (первичной обработки овощей) | - | Входит в общую площадь | - | - |
| 2.2 | Овощной цех (вторичной обработки овощей) | - | Входит в общую площадь | - | - |
| 2.3 | Мясо-рыбный цех | - | Входит в общую площадь | - | - |
| 2.4 | Доготовочный цех | - | - | - | - |
| 2.5 | Горячий цех | - | Входит в общую площадь | - | - |
| 2.6 | Холодный цех | - | Входит в общую площадь | - | - |
| 2.7 | Мучной цех | - | - | - | - |
| 2.8 | Раздаточная | - | Входит в общую площадь | - | - |
| 2.9 | Помещение для резки хлеба | - | - | - | - |
| 2.10 | Помещение для обработки яиц | - | - | - | - |
| 2.11 | Моечная кухонной посуды | - | Входит в общую площадь | - | - |
| 2.12 | Моечная столовой посуды | - | Входит в общую площадь | - | - |
| 2.13 | Моечная и кладовая тары | - | Входит в общую площадь | - | -- |
| 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 | Складские помещения | Холодильник Саратов | 1 шт | 1975г | 1975г | 90% |
|  |  | Морозильная камера Саратов | 1 шт | Август 2006г | Сентябрь 2006г | 60% |
| 2 | Производственные помещения | Холодильник Саратов | 1 шт | апрель 2012г | Май 2012г | 40% |
|  |  | Мясорубка производственная | 1 шт | 1989 | 1989 | 50% |
|  |  | Мясорубка molinex | 1 шт | декабрь 2011 | 2011 | 40% |
|  |  | Плита электрическая ПЭМ 4-010 | 1 шт | Март 2004г | Ноябрь 2004г | 40% |
|  |  | Водонагреватель Ariston | 1 шт | 2009 | 2009 | 40% |
|  |  | Весы PH-10813У | 1 шт | 1975г | 1975г | 80% |
|  |  | Весы тип ВНЦ марка ВТЦ-10 | 1 шт | 1965г | 1975г | 80% |

**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 | Приготовление пищи | ПЭМ 4-010 |  | Март 2004 | Средняя наработка на отказ конфорок не менее 5000 ч., жарочного шкафа - 1500 ч.  8 лет |  |
|  | Водонагреватель Ariston | Поставка горячей воды |  |  |  | 5 лет |  |
| 2 | Механическое | | | | | | |
|  | Мясорубка производственная | Измельчение продуктов | - |  | 1989 | 10 лет |  |
|  | Мясорубка molinex | Измельчение продуктов | Moulinex ME 6101 | 2.2 кг/мин | декабрь 2011 | 2 года |  |
| 3 | Холодильное | | | | | | |
|  | Холодильник Саратов | Хранение скоропортящихся продуктов | Саратов |  | 1975г | 20 лет |  |
|  | Морозильная камера Саратов | Хранение скоропортящихся продуктов | Саратов-106 |  | Август 2006г | 15 лет |  |
|  | Холодильник Саратов | Хранение скоропортящихся продуктов | Саратов-264 |  | апрель 2012г | 15 лет |  |
| 4 | Весоизмерительное | | | | | | |
|  | Весы PH-10813У | измерение | PH-10813У |  |  |  |  |
|  | Весы тип ВНЦ марка ВТЦ-10 | измерение | ВНЦ марка ВТЦ-10 |  |  |  |  |

**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 | | | | | | |
|  | Плита электрическая | - | - | Да, замена комфорок | да | Инженер-энергетик | ежедневно |
| 2 | Механическое | | | | | | |
|  | Мясорубка производственная | - | - | нет | да | Инженер-энергетик | ежедневно |
|  | Мясорубка molinex | - | - | нет | да | Инженер-энергетик | ежедневно |
| 3 | Холодильное | | | | | | |
|  | Холодильник Саратов | - | - | нет | да | Инженер-энергетик | 1 раз в неделю |
|  | Морозильная камера Саратов | - | - | нет | да | Инженер-энергетик | 1 раз в неделю |
|  | Холодильник Саратов | - | - | нет | да | Инженер-энергетик | 1 раз в неделю |
| 4 | Весоизмерительное | | | | | | |
|  | Весы PH-10813У | - | - | нет | да | завхоз | ежедневно |
|  | Весы тип ВНЦ марка ВТЦ-10 | - | - | нет | да | завхоз | ежедневно |

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

**столовой**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование оборудования | Характеристика оборудования столовой -, площадь 50,7 М2 | | | |
| количество  единиц оборудования | дата его приобретения | процент изношенности оборудования | количество  посадочных мест в столовой |
| 1 | Водонагреватель Термекс h-15-0 | 1 шт | 13.04.2010г | 50% | 24 места |
| 2 | Стол | 5 шт |  |  |
| 3 | Стул-табурет | 30 шт |  |  |
| 4 | Сушилка для рук GFMARK-6900 | 2 шт | 23.03.2020г | 10% |

**9.1. Характеристика бытовых помещений**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Перечень бытовых помещений** | **Характеристика помещений -, площадь М2** |
| **Количество единиц оборудования для бытовых целей** |
| 1 | Буфетная | 1шт, 4,6 м2, раковина для мытья посуды- 2 шт, сушилка для столовой посуды- 3 шт., шкаф для посуды-1 шт |
| 2 | Умывальная | 1шт, 11,8 м2 Сушилка для рук GFMARK-6900 – 2 шт, раковина – 3 шт |

**10. Штатное расписание работников пищеблока**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование**  **должностей** | **Характеристика персонала столовой** | | | | | |
| **количество ставок** | **укомплекто-ванность** | **базовое**  **образован** | **квалифика-**  **ционный**  **разряд** | **стаж**  **работы** | **наличие медкнижки** |
| 1 | Заведующий хозяйством | 0,75 | 0,75 |  | нет |  | Да |
| 2 | Технолог | - | - | - | - | - | - |
| 3 | Повара | 1,25 | 1,25 |  |  |  | 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