*Структура технологического паспорта пищеблока образовательной организации*

**ПАСПОРТ**

**пищеблока**

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

Адрес месторасположения **Ивановская область, Родниковский район, село Болотново, улица Солнечная, дом 21а.**

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 \_\_\_Дороднова О.Н.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Численность педагогического коллектива \_1\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_чел.

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

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

Площадь обеденного зала \_\_\_50м\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п\п | Классы | Количество классов  | Численность обучающихся,всего чел. | В том числе льготной категории, чел. |
| 1 | 1 класс | 1 | 6 | 0 |
| 2 | 2 класс | 1 | 3 | 0 |
| 3 | 3 класс | 1 | 3 | 0 |
| 4 | 4 классов | 1 | 4 | 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 | 16 | 16 | 100% |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 1 | 1 | 6,25% |
| 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 | 16 | 16 | 100% |
|  | в том числе льготных категорий | 1 | 1 | 6,25% |
|  |  |  |  |  |

**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 | 16 | 16 | 100% |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 16 | 16 | 100% |
| 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 |  |  |  |
|  | в том числе льготных категорий |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

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

|  |  |
| --- | --- |
| Модель предоставления питания | Cтоловая на сырье |
| Оператор питания, наименование |  |
| Адрес местонахождения | Ивановская область, Родниковский район, село Болотново, улица Солнечная, дом 21а |
| 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 |  Газель |
| Принадлежность транспорта | -транспорт образовательной организации-транспорт оператора питания**-транспорт организации поставщика пищевой продукции****-транспорт ИП. предоставляющего** **пищевую продукцию \***-арендуемый транспорт |
| 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 | Наименованиецехов и помещений | Площадь помещение м2 |
| Столовые школьно-базовые | Столовые, работающие на сырье  | Столовыедоготовочные | Раздаточные, буфеты |
| 1 | Складские помещения |  | 1.склад для сыпучих продуктов2 склад для овощей и фруктов |  |  |
| 2 | Производственные помещения |  |  |  |  |
| 2.1 | Овощной цех (первичной обработки овощей) |  |  |  | - |
| 2.2 | Овощной цех (вторичной обработки овощей) |  |  |  | - |
| 2.3 | Мясо-рыбный цех |  |  | - | - |
| 2.4 | Доготовочный цех | - | - |  | - |
| 2.5 | Горячий цех |  | да |  | - |
| 2.6 | Холодный цех |  | да |  | - |
| 2.7 | Мучной цех |  |  | - | - |
| 2.8 | Раздаточная |  |  |  |  |
| 2.9 | Помещение для резки хлеба |  |  | - | - |
| 2.10 | Помещение для обработки яиц |  |  | - | - |
| 2.11 | Моечная кухонной посуды |  | да |  | - |
| 2.12 | Моечная столовой посуды |  | да |  | - |
| 2.13 | Моечная и кладовая тары |  |  |  | -- |
| 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 | Наименованиецехов и помещений | Характеристика оборудования |
| наименование оборудования | количествоединиц оборудования | дата его выпуска | даты начала его эксплуатации | процента изношенности оборудования |
|  | Складское помещение | МорозильнаяКамера «Саратов» | 1 | 2007 | 2007 | 50% |
|  |  | Холодильник Атлант» | 1 | 2016 | 2016 | 10% |
|  |  | стеллаж | 2 | 1982 | 1982 | 50% |
|  |  | психрометр | 1 | 2010 | 2010 | 20% |
|  | Холодный цех | Холодильник «Дон» | 1 | 2020 | 2021 | - |
|  |  | Производственный стол | 1 | 1982 | 1982 | 50% |
|  |  | Моечная раковина для овощей и фруктов | 1 | 1982 | 1982 | 50% |
|  |  | Моечная раковина для мяса ,рыбы | 1 | 1982 | 1982 | 50% |
|  |  | Моечная емкость для обработки овощей и фруктов | 2 | 1982 | 1982 | 50% |
|  |  | Раковина для мытья рук | 1 | 1982 | 1982 | 50% |
|  | Горячий цех | Холодильник «DEXP» | 1 | 2019 | 2019 | 5% |
|  |  | Электронагреватель «Термекс» | 1 | 2007 | 2007 | 60% |
|  |  | электроплита | 1 | 2010 | 2012 | 50% |
|  |  | Электроплита | 1 | 1980 | 1982 | 90% |
|  |  | Производственный стол | 1 | 1982 | 1982 |  |
|  |  | Духовой шкаф |  | 2010 | 2010 | 50% |
|  |  | Моечные ванны для посуды |  | 2003 | 2003 | 50% |
|  |  | стеллаж |  | 1982 | 1982 |  |

**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 | Электронагреватель  | «Термекс» |  | 2007 |  | - |
|  |  | электроплита |  |  | 2010 |  | - |
|  |  | Электроплита |  |  | 1980 |  | - |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 | Механичес-кое |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 | Холодильное | МорозильнаяКамера  | 1 Саратов |  | 2007 |  |  |
|  |  | Холодильник  | Атлант |  | 2016 |  |  |
|  |  | Холодильник « | «Дон» |  | 2021 |  |  |
|  |  | Холодильник  | « DEXP» |  | 2019 |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4 | Весоизмери-тельное | весы | РН-10Ц13У |  | 1981 |  | 2020  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

**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 |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 | Механическое |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 | Холодильное |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4 | Весоизмери-тельное |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

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

**столовой**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование оборудования | Характеристика оборудования столовой -, площадь 50М2 |
| количествоединиц оборудования | дата его приобретения | процент изношенности оборудования | количество посадочных мест в столовой |
|  | стол | 4 | 1982 |  | 24 |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**9. Характеристика бытовых помещений**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Перечень бытовых помещений | Характеристика помещений -, площадь М2 |
| количествоединиц оборудования для бытовых целей |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

**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 | Заведующий хозяйством | 0,75 | 0,75 |  |  нет | 38 | Да |
| 2 | Технолог | - | - | - | - | - | - |
| 3 | Повара | 1,25 | 1,25 |  |  |  | Да |
| 4 | Рабочие кухни (помощники повара) |  0,25 | 0,25 |  |  нет |  | Да |
|  |  |  |  |  |  |

**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