

**Структура технологического паспорта пищеблока образовательной
организации**

ПАСПОРТ

Пищеблока (МОУ СОШ № 62)
наименование образовательной организации

Адрес месторасположения: г Комсомольск-на-Амуре, ул. Сортировочная дом 7 кор. 2

Телефон 8(42-17)28-49-97; эл почта: kms-sc62@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: директор Кириленко Леонид Фёдорович

Ответственный за питание обучающихся Досаева Т.В.

Численность педагогического коллектива 18 чел.

Количество классов по уровням образования 9

Количество посадочных мест 80

Площадь обеденного зала 58,3

№ п/п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	1	14	14
2	2 класс	1	16	16
3	3 класс	1	10	10
4	4 классов	1	11	11
5	5 класс	1	18	8
6	6 класс	1	12	2
7	7 класс	1	7	2
8	8 класс	1	12	6
9	9 класс	1	10	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	
			Количество, чел.	% от числа обучающихся
1	Учащиеся 1-4 классов	51	50	98%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	51	50	98%
2	Учащиеся 5-8 классов	49	44	90%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	16	16	33%
	в т.ч. за родительскую плату	28	28	57%
3	Учащиеся 9-11 классов	10	2	20%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	1	1	10%
	в т.ч. за родительскую плату	1	1	10%
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	110	96	90%
	в том числе льготных категорий	67	67	100%

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	51	1	2%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	1	1	100%
2	Учащиеся 5-8 классов	49	2	4%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	2	2	100%
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
3	Учащиеся 9-11 классов	10	0	0

в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
Общая количество учащихся всех возрастных групп	110	3	3%
в том числе льготных категорий	3	3	100%

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

Модель предоставления питания	Столовая доготовочная
Оператор питания, наименование	МУП КШП "Молодежный"
Адрес местонахождения	681003, Хабаровский край, город Комсомольск-на-Амуре, улица Дзержинского, 38-2
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Баркунова Виктория Эдуардовна
Контактные данные: тел. / эл. почта	8(4217) 57-88-69
Дата заключения контракта	10.01.2022 г.
Длительность контракта	Ежемесячное продление

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

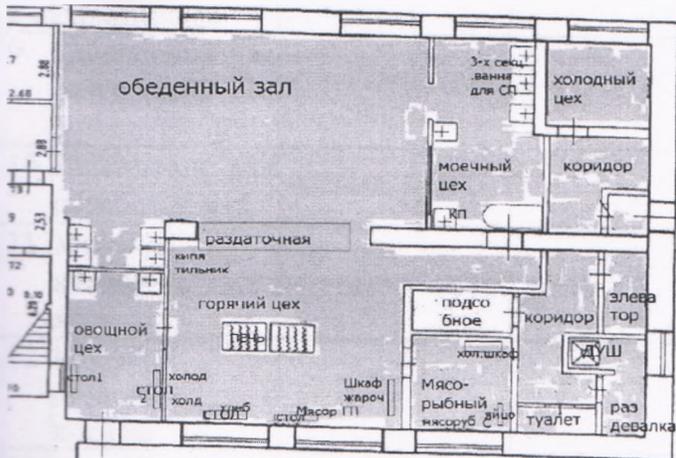
Вид транспорта	
Принадлежность транспорта	-транспорт образовательной организации - <u>транспорт оператора питания</u> -транспорт организации поставщика пищевой продукции -транспорт ИП. предоставляющего пищевую продукцию -арендуемый транспорт
Условия использования транспорта	

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	централизованное
Отопление	централизованное
Водоотведение	централизованное
вентиляция помещений	(естественная, искусственная, комбинированная)

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

План-схема расположение 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 м ²			
		Столовые школьно базовые	Столовые, работающие на сырье	Столовые доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения			нет	
2	Производственные помещения			75,6	
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)			11 зона 4 м2	-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)			11 зона 5 м2	-
2.3	Мясо-рыбный цех			7,2 зона 5,7 м2	-
2.4	Доготовочный цех	-	-	нет	-
2.5	Горячий цех			35,5	-
2.6	Холодный цех			6,6	-
2.7	Мучной цех			нет	-
2.8	Раздаточная			35,5 зона 3 м2	
2.9	Помещение для резки хлеба			35,5 зона 1,5 м 2	-
2.10	Помещение для обработки яиц			7,2 зона 1,5 м 2	-
2.11	Моечная кухонной посуды			15,3 2-х секционная ванна	-
2.12	Моечная столовой посуды			15,3 3-х секционная ванна	-
2.13	Моечная и кладовая тары			нет	--
2.14	Производственное помещение буфета-раздаточной	-	-	нет	
2.15	Посудомоечная буфета-раздаточной	-	-	нет	
3	Комната для приема пищи (персонал)			нет	

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)
- Техничко-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