

**Технологический паспорт пищеблока
образовательной организации**

**ПАСПОРТ
пищеблока**

**Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
Панинская основная общеобразовательная школа
Спасского муниципального района Рязанской области**

Адрес 391081, Рязанская область, Спасский район,
месторасположения: село Панино, улица Рязанская, дом 2

Телефон 8(49135)3-73-08 эл. почта: ssh.panino@ryazan.gov.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:

Руководитель образовательной
организации

Щербакова Елена Владимировна

Ответственный за питание
обучающихся

Баурова Елена Александровна

Численность педагогического коллектива 16 чел.

Количество классов по уровням образования 9

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

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	28	28	45
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	28	28	45
2	Учащиеся 5-8 классов	34	34	55
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	34	34	55
	в т.ч. за родительскую плату	---	---	
3	Учащиеся 9 классов	4	4	6
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	4	4	6
	в т.ч. за родительскую плату	---	---	
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	62	62	100
	в том числе льготных категорий	62	62	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			
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			
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			
	в том числе льготных категорий			

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

Модель предоставления питания	Столовая на сырье
Оператор питания, наименование	МБОУ "Панинская ООШ"
Адрес местонахождения	391081, Рязанская область, Спасский район, село Панино, улица Рязанская, дом 2

Фамилия, имя, отчество руководителя, контактное лицо	Щербакова Елена Владимировна
Контактные данные: тел./эл. почта	8(49135)3-73-08 ssh.panino@ryazan.gov.ru
Дата заключения контракта	09.01.2024.
Длительность контракта	1 год

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	- автомобильный
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 , собственная скважина, другие ведомственные источники)
Горячее водоснабжение	(централизованное, собственная котельная, водонагреватель , резервное горячее водоснабжение)
Отопление	(централизованное, собственная котельная)
Водоотведение	(централизованное , локальные сооружения, другие)
вентиляция	(естественная , искусственная, комбинированная)

помещений	
-----------	--

**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 м ²			
		Столовые школьные базовые	Столовые, работающие на сырье	Столовые догоотовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения				
2	Производственные помещения				
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)				
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)				
2.3	Мясо-рыбный цех				
2.4	Догоотовочный цех				
2.5	Горячий цех				
2.6	Холодный цех				
2.7	Мучной цех				
2.8	Раздаточная				

2.9	Помещение для резки хлеба				
2.10	Помещение для обработки яиц				
2.11	Моечная кухонной посуды				
2.12	Моечная столовой посуды				
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	Наименование цехов и помещений	Характеристика оборудования				
		наименование оборудования	количество единиц оборудования	дата его выпуска	даты начала его эксплуатации	процент изношенности оборудования

2	Механическое						
3	Холодильное						
4	Весомизмерительное						

9. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика персонала столовой					
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Зав. производством						
2	Технолог						
3	Повара	1	+	Среднее профессиональное		9 лет	+
4	Рабочие кухни (помощники повара)						

10. Форма организации питания обучающихся:

- предварительное накрытие столов;
- самообслуживание;

- шведский стол;
- меню по выбору.

11. 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 организации питания обучающихся;**
 - **Положение об организации питания обучающихся;**
 - **Положение о бракеражной комиссии;**
 - **Приказ об организации питания;**
 - **Должностные инструкции персонала пищеблока;**
 - **Требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы;**
 - **Наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания.**

12. Характеристика зданий, сооружений, производственных и бытовых помещений

Описание зданий и сооружений:

<p>Тип и расположение помещения, краткая характеристика здания (отдельное/пристроенное, количество этажей, материал постройки) и функциональное значение помещений)</p>	<p>здания пристроенное, одноэтажное, материал постройки - кирпич</p>
<p>Общая площадь помещений, кв. м</p>	<p>15</p>
<p>Водоснабжение (централизованное, холодное и горячее от городских сетей или другое)</p>	<p>централизованное</p>
<p>Горячее водоснабжение (централизованное, автономное за счет бойлера работающего жидком топливе, на газе, на электричестве, на другом энергоносителе)</p>	<p>колонка</p>
<p>Теплоснабжение (центральное или автономный котел на газе, на твердом топливе, на другом энергоносителе)</p>	<p>автономный котел на газе</p>
<p>Освещение (совмещенное, естественное за счет оконных проемов, искусственное за счет люминесцентных ламп и ламп накаливания)</p>	<p>совмещенное</p>
<p>Вентиляция (вид - приточно-вытяжная с механическим побуждением, над тепловым оборудованием - местная вытяжка)</p>	<p>местная вытяжка</p>
<p>Система канализации (централизованное в городскую сеть или другое)</p>	<p>собственная</p>
<p>Площадка для мусоросборника (наличие, отсутствие)</p>	<p>имеется</p>