

Структура технологического паспорта пищеблока образовательной организации

ПАСПОРТ

пищеблока Муниципальное общеобразовательное учреждения «Гимназия № 2» г.Воркуты
наименование образовательной организации

Адрес месторасположения г.Воркута, ул.Ленина, д.36Б

Телефон 8(82151)3-16-09 эл почта: gimnazia2.vkt@gmail.com

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 Авраменко Евгения Владиславовна
 Ответственный за питание обучающихся Пашура Наталья Александровна
 Численность педагогического коллектива 41 чел.

Количество классов по уровням образования 24 _____

Количество посадочных мест 146

Площадь обеденного зала 113.22 м²

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	2	60	8
2	2 класс	2	58	5
3	3 класс	3	79	11
4	4 классов	2	47	1
5	5 классов	3	80	15
6	6 классов	3	70	17
7	7 классов	2	66	18
8	8 классов	2	52	16
9	9 классов	3	74	9
10	10 классов	1	26	5
11	11 классов	1	17	2

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	242	242	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			
2	Учащиеся 5-9 классов	342	161	47
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	62	62	100
	в т.ч. за родительскую плату	99	99	100
3	Учащиеся 10-11 классов	43	12	23

	в т.ч. учащиеся льготных категорий	7	7	100
	в т.ч. за родительскую плату	5	5	100
4	Общее количество учащихся всех возрастных групп	627	415	82
	в том числе льготных категорий	69	69	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	242	25	10
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	25	25	100
2	Учащиеся 5-9 классов	342	14	4
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	14	14	100
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
3	Учащиеся 10-11 классов	43	0	0
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
4	Общая количество учащихся всех возрастных групп	627	39	6
	в том числе льготных категорий			

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

Модель предоставления питания	столовая школьно базовая
Оператор питания, наименование	МОУ «Гимназия № 2» г.Воркуты
Адрес местонахождения	ул.Ленина, д.36Б
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Авраменко Евгения Владиславовна
Контактные данные: тел. / эл. почта	8(82151)31609
Дата заключения контракта	-

Длительность контракта	-
------------------------	---

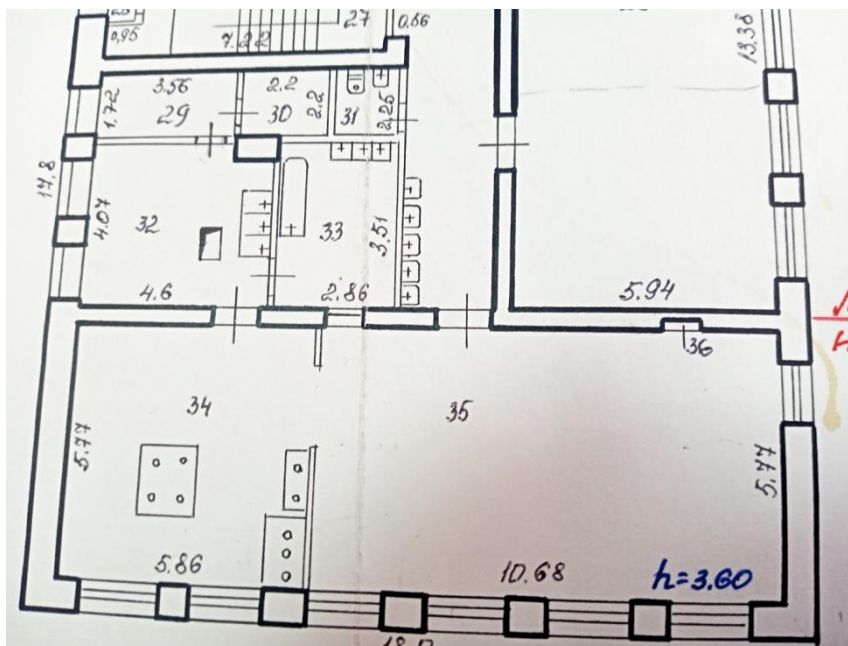
4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	
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	централизованное
Отопление	централизованное
Водоотведение	централизованное
вентиляция помещений	искусственная

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 м ²			
		Столовые школьно базовые	Столовые, работающие на сырье	Столовые догоготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения	19,36 м ²			
2	Производственные помещения	52 м ²			
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	-			-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	-			-
2.3	Мясо-рыбный цех	-		-	-
2.4	Догоготовочный цех	-	-		-
2.5	Горячий цех	33,8 м ²			-
2.6	Холодный цех	18,2 м ²			-
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	10 м ²			-
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	процента изношенности оборудования
1	Горячий цех	Плита 6-ти конфорочная	1	1966	1966	100
		Шкаф жарочный ШЖЭ-2	1	2011	2011	100
		Шкаф жарочный 3-х секционный	1	2014	2014	100
		Мясорубка МИМ-300	1	2009	2009	100
		Электропривод универсальный с полным комплектом	1	1996	1996	100
		Тестомесильная машина МТ-12	1	2011	2011	100
2	Зона раздачи	Мармит первых блюд	1	2010	2014	100
		Мармит вторых блюд	1	2010	2014	100
		Прилавок – витрина высокотемпературный	1	2014	2014	100
		Охлаждаемый прилавок ПВВ(4)-70КМ	1	2011	2011	100
3	Моечная	Посудомоечная машина Amika6x	2	2011	2011	100
		Шкаф холодильный	1	2007	2007	100

		Морозильная камера «Бирюса»	1	2008	2008	100
		Морозильник горизонтальный F800S	1	2000	2021	100

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 6-ти конфорочная	Для приготовления первых, вторых и третьих блюд		6 комфорок		более 20 лет	1 раз в квартал
	Шкаф жарочный ШЖЭ-2	Для изготовления выпечки и запекания вторых блюд					1 раз в квартал
	Шкаф жарочный 3-х секционный	Для изготовления выпечки и запекания вторых блюд					1 раз в квартал
	Кипятильник электрический	Для кипячение воды	ККЭ		1990		1 раз в квартал
2	Механическое						
	Тестомесильная машина МТ-12	Для замеса теста					1 раз в квартал
	Мясорубка электрическая МИМ-300	Для приготовления фарша из мяса и рыбы					1 раз в квартал
	Электропривод универсальный с полным комплектом (кухонный комбайн)	для нарезки и измельчения сырых овощей, протирка варенных продуктов					1 раз в квартал

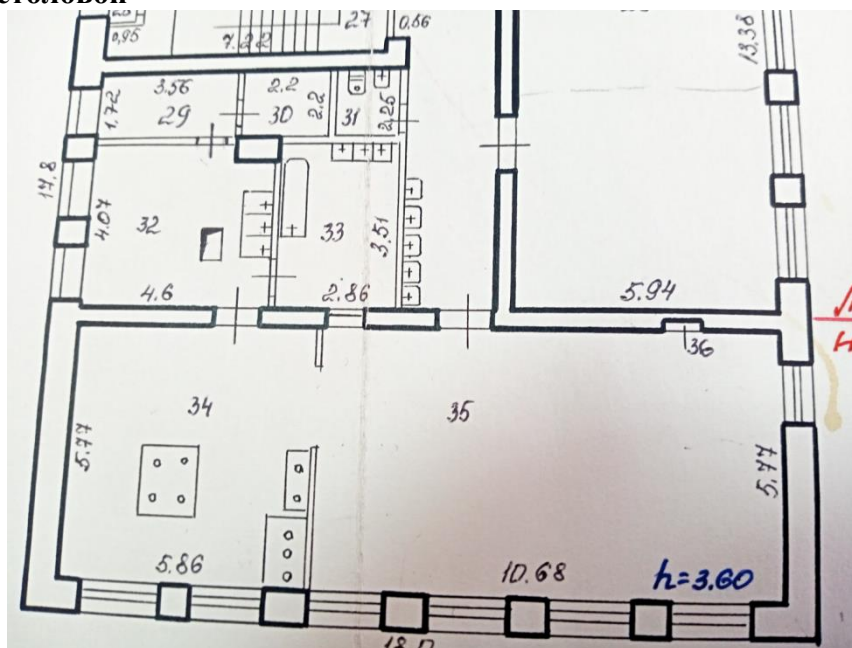
	Посудомоечная машина Amika6x	для мытья посуды (тарелки стаканы)					1 раз в квартал
3	Холодильное						
	Морозильная камера «бирюса»	кратковременное хранения замороженных продуктов					
	Морозильный ларь	кратковременное хранения замороженных продуктов	F 800S		2021		1 раз в квартал
	Морозильная камера	кратковременное хранения замороженных продуктов	indesit				1 раз в квартал
	прилавок витрина холодильный	Для хранения охлажденных продуктов	Atesy				1 раз в квартал
	Холодильник с морозильником 2-х камерный	кратковременное хранения замороженных продуктов	indesit		2006		1 раз в квартал
	Холодильный шкаф ШХ - 0,4	Для кратковременного хранения охлажденных и замороженных продуктов продукции	ШХ - 0,4		1984		1 раз в квартал
	Охлаждаемый прилавок ПВВ(4)-70KM	Для хранения охлажденных продуктов	ПВВ(Н) 70 км-нш		2010		1 раз в квартал
4	Весоизмерительное						
	Весы напольные CAS HD-150	для взвешивания	HD-150	от 1 кг до 150 кг	2019		раз в год
	Весы порционные M-ER 326	для взвешивания	M-ER 326 AFV	от 0,3 кг до 5 кг	2020		раз в год

8.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:

№ п/п	Наименование	Характеристика мероприятий					
		наличие	наличие договора	проведен	план	ответствен	график

	технологиче-ского оборудован-ия	договора на техосмотр	на проведение метрологических работ	ие ремонта	приобрете-ния нового и замена старого оборудова-ния	ный за состояние оборудован-ия	санитарно й обработки оборудова-ния
1	Тепловое	МКУ «ПТК»				Заведующий производств-м	ежедневно
2	Механичес-кое	МКУ «ПТК»				Заведующий производств-м	ежедневно
3	Холодильн-ое	МКУ «ПТК»				Заведующий производств-м	ежедневно
4	Весоизмери-тельное	МКУ «ПТК»				Заведующий производств-м	ежедневно

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



№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой -, площадь М ²			
		количество единиц оборудования	дата его приобретения	процент изношенности оборудования	количество посадочных мест в столовой
1	Столы	53	-	60	146
2	Скамейки	40	-	10	

3	Стулья	35	-	10	
---	--------	----	---	----	--

9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М ²	
		количество	единиц оборудования для бытовых целей
1	Туалет	1	
2	Раздевалка персонала	1	

10. 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	1	1	повар	5 разряд	более 7 лет	имеется
2	Технолог	0	0	-	-		-
3	Повара	2	1	повар	4 разряд	более 30 лет	имеется
4	Подсобный рабочий	2	1	не требуется	2 разряда	более 10 лет	имеется
5	Кладовщик	1	1	бухгалтер	2 разряда	более 20 лет	имеется

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