

Структура технологического паспорта пищеблока образовательной организации



Утверждаю:
и.о. директора МОУ «КОШ»
/Е.В.Строгоновой
Приказ от 26.06.21 № 1576

ПАСПОРТ

пищеблока МОУ «Колтушская СОШ имени ак. И.П.Павлова
наименование образовательной организации

Адрес месторасположения дер. Старая, Школьный пер, д.14а

Телефон 8-813(70) 71-091 эл почта: kolt@vsevobr.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
Захарова Татьяна Владимировна

Ответственный за питание детей Долганичева Раиса Егоровна

Численность педагогического коллектива 21 чел.

Количество групп по уровням образования 4

№ п\п	группы	Количество групп	Численность детей всего чел.
1	средняя	1	22
2	младшая	1	24
3	Подготовительная	1	31
4	старшая	1	28
	и т.д.		

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

Модель предоставления питания	На сырье, буфетно-раздаточная
Оператор питания, наименование	ООО «Северная Столица»
Адрес местонахождения	Ленинградская обл., Тосненский р-он, г.Тосно, Московское шоссе, д.№33А, помещение 3
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Левин Дмитрий Александрович 8(812)339-96-45
Контактные данные: тел. / эл. почта	Бухгалтерия 7(921)-47-87 Офис 8(812)339-96-45 7(921)439-43-06 e-mail s.stolica20@mail.ru
Дата заключения контракта	23.08.2021г.

Длительность контракта	31.12.2021г.
------------------------	--------------

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	
Принадлежность транспорта	-транспорт оператора питания
Условия использования транспорта	Доставка продуктов

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	централизованное
Отопление	централизованное
Водоотведение	централизованное
вентиляция помещений	комбинированная

6. Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока 100 чел.

7. Материально-техническое оснащение пищеблока:

Перечень помещений и их площадь м²
(перечень и площадь помещений в зависимости от модели предоставления питания)

Приложение №1

8. Характеристика технологического оборудования пищеблока

№	Наименование
п/п	цехов и помещений
1	Сковорода электрическая
2	Печь СВЧ
3	Душирующее устройство
4	Машина посудомоечная Купольного типа
5	Весы
6	Весы
7	Морозильный ларь
8	Шкаф холодильный
9	водоумягчитель
10	Котел пищевой
11	пароконвектомат
12	плита
13	миксер
14	Машина овощерезательная
15	Мясорубка
16	Машина протирочно-резательная
17	тестомес

Указать перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями для каждого цеха в соответствии с **приложением А.**

9. Характеристика помещения и оборудования столовой, план-схема столовой приложение №1

10. Штатное расписание работников пищеблока

№	Наименование должностей	Характеристика оборудования столовой -, площадь М ²					
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Зав. производством	1	да	да	-	8	да
3	Повара	2	да	-	3,4	6	да

11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов
- 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
- 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

Приложение А

Рекомендованный перечень оборудования для оснащения столовых, организующих по разным моделям питание обучающихся в общеобразовательных организациях*

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Столовые, работающие на сырье	на	Раздаточные, буфеты
1	2	4		6
1	Складские помещения	Стеллажи для хранения продуктов	для	Стеллажи для хранения продуктов

		(стационарные) Стеллажи для гастроёмкостей (передвижные)	(стационарные)
		Подтоварники (деревянные)	Подтоварники (деревянные)
		Холодильные шкафы среднетемператур ные	Холодильные шкафы среднетемперату рные
		Холодильные шкафы низкотемпературн ые	
		Весы товарные	Весы товарные
			Контейнеры передвижные для гастроёмкостей
2	Производстве нные помещения		
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	Стеллажи для временного хранения продуктов (стационарные)	
		Производственны е столы	
		Картофелеочистит ельная машина	
		Овощерезательная машина	
		Моечные ванны	
		Раковина для мытья рук	
		Стеллаж передвижной	
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Стеллаж передвижной	
		Производственны е столы	
		Моечные ванны	
		Универсальный привод	
		Холодильный шкаф среднетемператур ный	

		Раковина для мытья рук	
2.3	Мясо-рыбный цех	Производственные столы для разделки (мяса, рыбы, птицы)	
		Холодильный шкаф среднетемпературный	
		Электромясорубка	
		Универсальный привод	
		Колода для разрубки мяса	
		Моечные ванны (для мяса и птицы; рыбы)	
		Весоизмерительное оборудование	
			Раковина для мытья рук
2.4	Доготовочный цех		
2.5	Горячий цех	Котел электрический (емкость зависит от мощности)	
		Сковорода электрическая	
		Жарочный шкаф или Пароконвектомат или Конвектомат	
		Плита электрическая	
		Привод	

		универсальный или протирачная машина	
		Весоизмерительное оборудование	
		Производственные столы	
		Холодильный шкаф среднетемпературный	
		Раковина для мытья рук	
2.6	Холодный цех	Производственные столы (не менее 2-х)	
		Холодильный шкаф среднетемпературный (не менее 2-х)	
		Привод универсальный или Овощерезательная машина, МРОВ, слайстер, блендер	
		Моечная ванна (для овощей, зелени, фруктов, не подлежащих термической обработке)	
		Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха	
		Весоизмерительное оборудование	
		Раковина для мытья рук	
		Стеллаж передвижной	
2.7	Мучной цех	Производственные столы (с деревянным покрытием)	
		Тестомесильная машина	
		Просеиватель	

		муки (при необходимости)	
		Привод универсальный	
		Пекарский шкаф	
		Стеллажи передвижные	
		Весоизмерительное оборудование	
		Моечные ванны	
		Холодильный шкаф среднетемпературный	
		Раковина для мытья рук	
2.8	Раздаточная	Раздаточная линия (мармиты для первых, вторых, холодных и сладких блюд)	Раздаточная линия (мармиты для первых, вторых, холодных и сладких блюд)
		Холодильные прилавки (витрина, секция)	Холодильные прилавки (витрина, секция)
		Касса	Касса
2.9	Помещение для резки хлеба	Шафы для хранения хлеба	
		Производственный стол	
		Хлеборезательная машина	
		Раковина для мытья рук	
2.10	Помещение для обработки яиц	Производственный стол	
		Моечные ванны (по санитарным требованиям)	
		Емкость для обработки яиц	
		Овоскоп	
		Раковина для мытья рук	
2.11	Моечная кухонной посуды	Производственный стол	
		Моечные ванны	
		Стеллаж	

		стационарный Раковина для мытья рук	
2.12	Моечная столовой посуды	Производственны й стол	
		Посудомоечная машина	
		Моечные ванны (трехсекционные)	
		Моечные ванны (двухсекционные)	
		Шкаф для хранения посуды или Стеллаж стационарный	
		Раковина для мытья рук	
2.13	Моечная и кладовая тары	Стеллаж передвижной	
		Контейнер передвижной	
		Моечная ванна (двухсекционная)	
		Раковина для мытья рук	
2.14	Посудомоечна я буфета- раздаточной		Моечные ванны для мытья посуды (3 шт.)
			Двухсекционная ванна (для стеклянной посуды и приборов
			Стеллаж стационарный или Шкаф для хранения посуды
			Раковина для мытья рук
3	Комната для приема пищи (персонал)	Производственны е столы	Производственн ые столы
		Электроплита	Электроплита
		Микроволновая печь	Микроволновая печь
		Холодильник бытовой	Холодильник бытовой
		Моечная ванна	Моечная ванна
		Раковина для	Раковина для

		МЫТЬЯ РУК	МЫТЬЯ РУК

** Тип, марка и количество оборудования зависят от количества обучающихся в общеобразовательной организации*

