

Структура технологического паспорта пищеблока образовательной организации

Утверждаю:
и.о. директора МОУ «КОШ»
/Е.В. Строгоновой
Приказ от _____ № 1516



ПАСПОРТ

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

Адрес месторасположения с.Павлово, ул.Быкова, д.4

Телефон 8-813(70) 72-140 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.. Штатное расписание работников пищеблока
- 10.Форма организации питания обучающихся
- 11.Перечень нормативных и технологических документов

1. Общие сведения об образовательной организации, указываются следующая информация:

Руководитель образовательной организации директор
Захарова Татьяна Владимировна

Ответственный за питание обучающихся Долганичева
Раиса Егоровна

Численность педагогического коллектива
20 чел.

Количество классов по уровням образования 15

№ п/п	группы	Количество групп	Численность детей всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	3 класс	7	257	257
2	4 класс	8	264	264

2. Охват горячим питанием по возрастным группам обучающихся

2.1 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 3-4 классов	521	521	
	в т.ч. учащиеся льготных категорий		521	100
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	521	521	100
	в том числе льготных категорий		521	100

3. Модель предоставления услуги питания (столовая на сырье, столовая для готовящая, 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	гзель
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

7. Материально-техническое оснащение пищеблока:

Перечень помещений и их площадь м²

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

Оборудование столовой:

№ п/п	Наименование	Характеристика оборудования	Ед. измер.
1	Картофелечистка	КАРТОФЕЛЕЧИСТКА FAMA FP101E с фильтром CF	Шт.
2	Овощерезка ROBOT COUPE CL40 (31609502)	Овощерезка ROBOT COUPE CL40 (31609502)	Шт.
3	Мсорубка	МЯСОРУБКА FAMA TS 12 FTS 127UE 1/2унгер 220 В	Шт.
4	Душирующее устройство	Душирующее устройство FRIULI991110	Шт.
5	Шкаф холодильный	Шкаф холодильный ШХ-0.5 (СМ105-S)	Шт.
6	Котел пищеварочный	Котел пищеварочный КПЭМ-60/7 Т	Шт.
7	Шкаф морозильный	Шкаф морозильный ШН-0.5 (СВ105-S)	Шт.
18	Шкаф морозильный	Шкаф морозильный ШХ-0.5(СМ105-S)	Шт.
9	Ларь морозильный	Ларь морозильный F 350 S	Шт.
10	Пароконвектомат	Пароконвектомат UNOX XV 893 12 уровней GN1/	Шт.
11	Плита ЭП-4ЖШ	ЭП-4ЖШ	Шт.
12	Водонагреватель	Водонагреватель THERMEX ERS 100 V Silverheat	Шт.
13	Пила для мяса	Пила для мяса FAMA FSGM 106E (1600)	шт.
14	Машина посудомоечная	Машина посудомоечная	Шт.

		МПК-500Ф-01-230 фронтальная	
15	Тестомес	Тестомес ТРІZZА спиральный SK-30 1Ф	Шт.
16	Весы	Весы CAS AD-25	Шт.
17	Весы	Весы CAS AD-5	Шт.
18	Ванная моечная двойная	Ванная моечная двойная BM-22/600	Шт.
19	Ванная моечная ручной	Ванная моечная ручной BM 12/30	Шт.
20	Стерилизатор	Стерилизатор SIRMAN для ножей U.V.A/16W31547053	Шт.

8. Характеристика помещения и оборудования столовой, план-схема столовой (Приложение №1)

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой -, площадь М ²			
		количество единиц оборудования	дата его приобретения	процент изношенности оборудования	перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями
1	кухня				
2	Обеденный зал				
3	Подсобное помещение				

9. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика оборудования столовой -, площадь М ²					
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Зав. производством	1		да		8	да
3	Повара	3			3	3	да
4	Рабочие кухни (помощники повара)	1					да

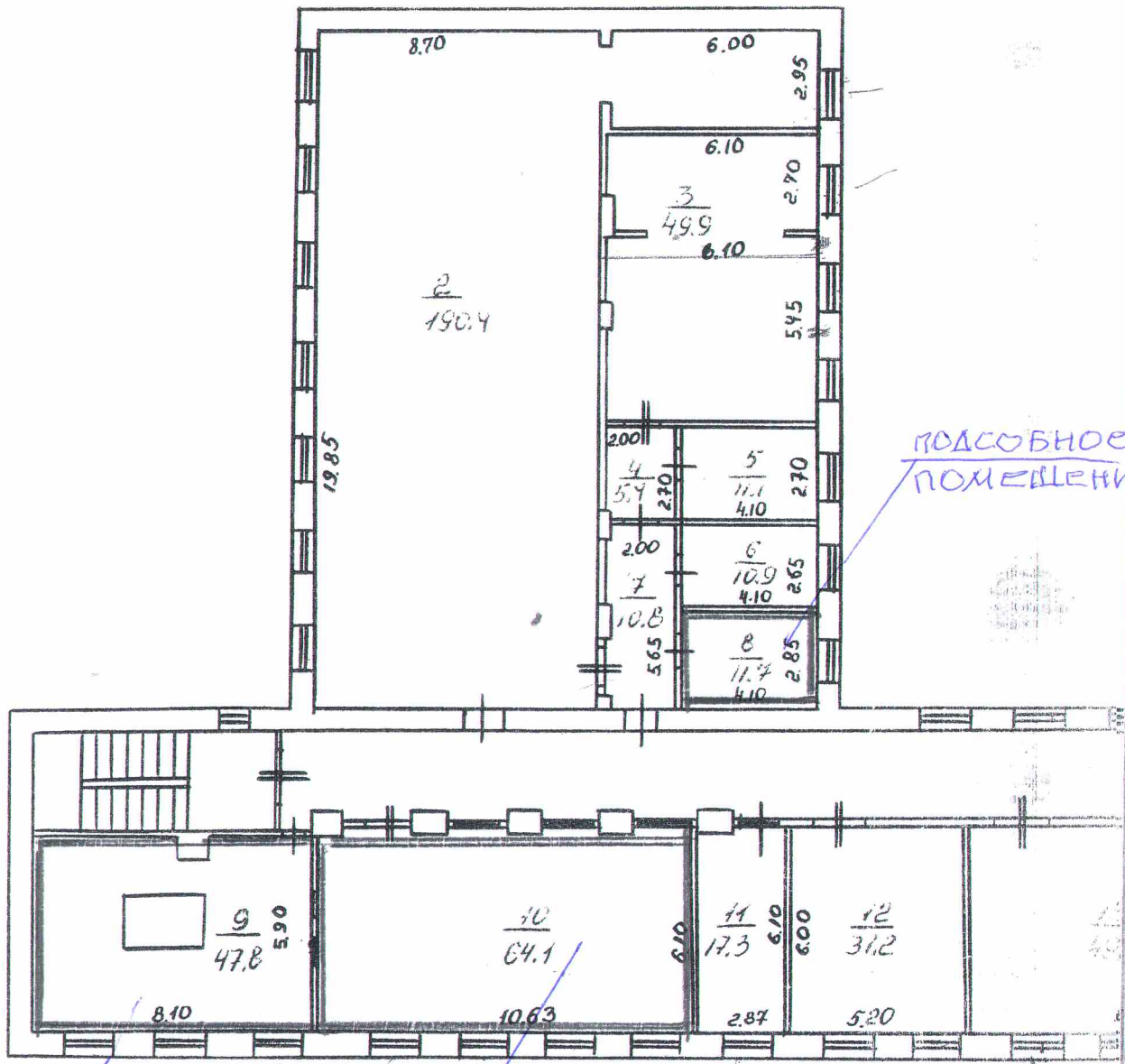
11. Форма организации питания обучающихся

- 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



ПОДСОБНОЕ ПОМЕЩЕНИЕ

КУХНЯ

ОБЕДЕННЫЙ ЗАЛ