



Утверждаю
Директор *Г. А. Аристархова*
Приказ № 183 от 31.08.2022 г.

ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА

Муниципального казенного общеобразовательного
учреждения Техникумовской средней общеобразовательной школы
наименование образовательной организации

Адрес месторасположения: Алнашский район, с. Асановский совхоз - техникум,
ул. Школьная, 21

Телефон: 8(34150) 6-25-87 эл почта: tehnikum_07@mail.ru

с. АСТ

2022 г.

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

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 помещений и оборудования

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 Аристархова Татьяна Аркадьевна

Ответственный за питание обучающихся Айкашева Олеся Андреевна

Численность педагогического коллектива 23 чел.

Количество классов по уровням образования 9

Количество посадочных мест 60

Площадь обеденного зала 43,2 кв. м

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1.	1 класс	1	9	9
2.	2 класс	1	11	11
3.	3 класс	1	15	15
4.	4 класс	1	17	17
5.	5 класс	1	13	10
6.	6 класс	1	12	4
7.	7 класс	1	13	9
8.	8 классов	1	17	9
9.	9 класс	1	10	5

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	52		
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	52		
2	Учащиеся 5-9 классов	65	63	97
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	37	37	100
	в т.ч. за родительскую плату	28	26	97
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	117	115	97
	в том числе льготных категорий	89	37	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	52	52	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	52	52	100
2	Учащиеся 5-9 классов	65	0	0
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	37	0	0
	в т.ч. за родительскую плату	28	0	0
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	117	52	100
	в том числе льготных категорий	89	52	100

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

Модель предоставления питания	Столовая на сырье
Оператор питания, наименование	Услуги питания ООО «Центр»
Адрес местонахождения	с. Алнаши, ул. Садовая, 3
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Директор – Уткина Татьяна Владимировна
Контактные данные: тел. / эл. почта	тел. 8 (34150) 3-15-29

	e-mail:
Дата заключения контракта	Сентябрь 2022 г.
Длительность контракта	2 месяца

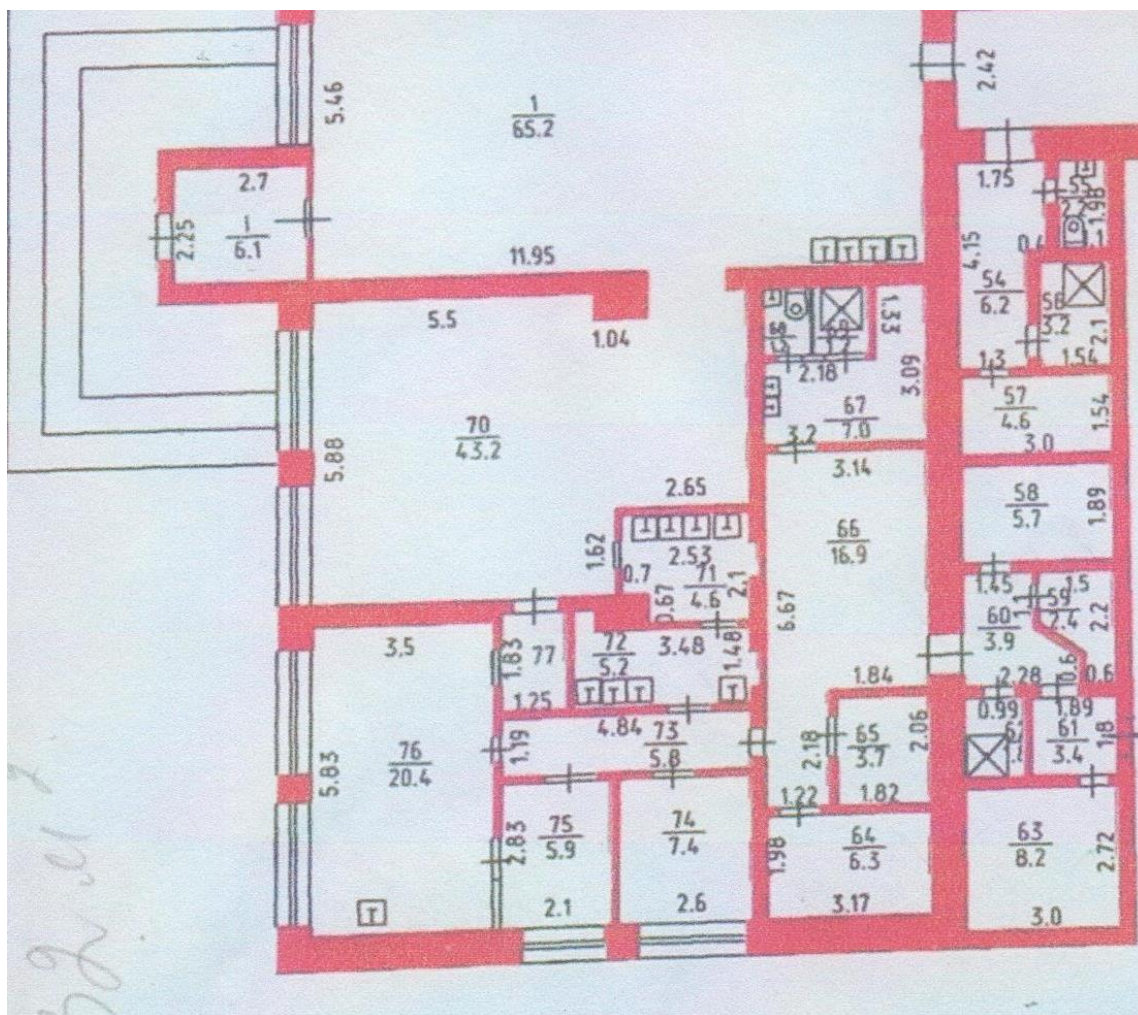
4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	автомобильный
Принадлежность транспорта	транспорт организаций поставщиков пищевой продукции
Условия использования транспорта	

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	централизованное
Отопление	централизованное
Водоотведение	централизованное
вентиляция помещений	естественная, 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 на доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения		26,3 м ²		
2	Производственные помещения:				
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)		7,4 м ²		-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)		-		-
2.3	Мясо-рыбный цех		-	-	-
2.4	Доготовочный цех	-	-		-

2.5	Горячий цех		20,4 м ²		-
2.6	Холодный цех		5,9 м ²		-
2.7	Мучной цех		-	-	-
2.8	Раздаточная		2,3 м ²		
2.9	Помещение для резки хлеба		-	-	-
2.10	Помещение для обработки яиц		-	-	-
2.11	Моечная кухонной посуды		Совмещены 9,8 м ²		-
2.12	Моечная столовой посуды				-
2.13	Моечная и кладовая тары		-		--
2.14	Производственное помещение буфета-раздаточной	-	-	-	
2.15	Посудомоечная буфета-раздаточной	-	-	-	
2.16	Помещение для холодильных камер		16,9 м ²		
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.	Холодный цех (овощной цех)	-машина протирачно-резательная	1	2013г.	08.2013	50
		-водонагреватель	1	2012	11.2012	60
2.	Мясо-рыбный цех	-мясорубка	3	2009 2013 2018	2009 07.2013 11.2019	70 40 20
		-водонагреватель	1	2012	11.2012	60
3.	Горячий цех	-электрические плиты с духовыми шкафами,	2	2013	07.2013	40
		2013		10.2013	40	
		-жарочный шкаф 2х створчатый,	1	2012 г.	03.2012	50
		-мармиты для первых и вторых	1	2012г.	16.12.2008	80
		-тестомес	1	2013г.	03.2013	40
		-прилавок	2	2013 г.	05.2013 07.2013	20 30

				2013 г.	09.2013	30
4.	Моечная для мытья столовой и кухонной посуды	водонагреватель,	2	2012 2017	11.2012 10.2017	60 40
5.	Помещение для холодильных камер	-морозильник	1	2013 г.	03.2013	60
		-холодильник	4	2012 г.	11.2012	60
				2013 г.	11.2013	50
				2013 г.	11.2013	50
				2020 г.	12.2020	20
		-шкаф холодильный комбинированный	1	2013	10.2013	70
		-весы электронные	1	2016	2016	40

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

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						
1.1	Плита электрическая	Приготовление пищи	ЭП-4ЖШ	4-х комфорочная	2013	7 лет	1 раз в год
1.2	Плита электрическая ЭМК	Приготовление пищи	ЭП-4ЖШ	4-х комфорочная	2013	7 лет	1 раз в год
1.3	Жарочный шкаф	Приготовление пищи	ШЖ-2	2-х комфорочная	2012	10 лет	1 раз в год
1.4	Мармит для первых и вторых блюд	Поддержание температуры	ЭКМ-70КМУ		2013	10 лет	1 раз в год
1.5	Прилавок	Для горячих блюд и напитков	ПГН-70КМ		2013	10 лет	1 раз в год
1.6	Прилавок	Для приборов и подносов	ПСП-70КМ		2013	10 лет	1 раз в год
2	Механическое						
2.1	Машина протирачно-резательная	Размешивание	МПР-350М		2013	7 лет	1 раз в год
2.2	Машина тестомесная малогабаритная	Замес теста	МТМ-65		2013	7 лет	1 раз в год
2.3	Мясорубка	Изготовление	RMG-		2019	5 лет	1 раз в год

		фарша	СВМ 1225				
2.4	Мясорубка	Изготовление фарша	ТМ-35		2013	7 лет	1 раз в год
2.5	Мясорубка	Изготовление фарша	МГ-1514MR		2009	7 лет	1 раз в год
3	Холодильное						
3.1	Морозильник	Заморозка сырья, продуктов	Свияга FL-115		2013	5 лет	1 раз в год
3.2	Шкаф холодильный комбинированный	Заморозка сырья, продуктов	ШХК-400М		2013	7 лет	1 раз в год
3.3	Холодильная камера	Заморозка сырья, продуктов			2020	5 лет	1 раз в год
3.4	Холодильник	Сохранение продуктов	Бирюса		2013	5 лет	1 раз в год
3.5	Холодильник	Сохранение продуктов	Pozis Мир 149-5А		2013	7 лет	1 раз в год
3.6	Холодильник	Сохранение продуктов	Pozis Мир 102-1		2012	7 лет	1 раз в год
4	Весоизмерительное						
4.1	Весы электронные	Взвешивание сырья, продуктов			2016	7 лет	1 раз в год

8.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика мероприятий					
		наличие договора на техосмотр	наличие договора на проведение метрологических работ	проведение ремонта	план приобретения нового и замена старого оборудования	ответственный за состояние оборудования	график санитарной обработки оборудования
1	Тепловое			Осмотр 1 раз в год, ремонт по мере необходимости		Заведующий хозяйством Шабалина Н.Н.	1 раз в неделю
2	Механическое						
3	Холодильное						

4	Весоизмерительное		Не имеется				
---	-------------------	--	------------	--	--	--	--

9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М ²	
		Количество единиц оборудования для бытовых целей	
	Раздевалка для персонала	7 м ² / нет	
	Туалет	1,2 м ² / нет	

10. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика персонала столовой					
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Повара	3	100%	средне-специальное	3/3/4	26/37//40	Имеется
2	Кухонный работник	1	100%	среднее		35	Имеется
3	Кладовщик	1	100%	Начальное профессиональное		7	Имеется

11. Форма организации питания обучающихся

предварительное накрытие столов

12. Перечень нормативных и технологических документов:

- Примерное двухнедельное меню
- Ежедневное меню
- Меню раскладка
- Технологические карты (ТК)
- 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
- Акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока по организации питания к новому учебному году
- 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