*Структура технологического паспорта пищеблока образовательной организации*

**ПАСПОРТ**

пищеблока \_\_\_\_\_\_\_\_***МБОУ «СШ № 8»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_***

 наименование образовательной организации

Адрес месторасположения \_\_\_\_***город Иваново, улица Ташкентская, д. 15\_\_\_\_***

Телефон ***\_\_(4932)*** ***23-83-78***\_\_\_ эл почта: \_***school8@ivedu.ru***\_\_\_

**Содержание**

1. Общие сведения об образовательной организации:

- численность обучающихся по возрастным группам,

в том числе численность льготной категории обучающихся

1. 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 ***Котлов Александр Николаевич***

Ответственный за питание обучающихся ***Фёдорова Маргарита Константиновна***

Численность педагогического коллектива ***51 человек***

Количество классов по уровням образования\_\_\_***38***\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Количество посадочных мест \_\_\_\_\_\_***354***\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Площадь обеденного зала \_\_\_\_\_\_***327,5 м2***\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п\п | Классы | Количество классов  | Численность обучающихся,всего чел. | В том числе льготной категории, чел. |
|  | 1 класс | 4 | 124 | 124 |
|  | 2 класс | 4 | 130 | 130 |
|  | 3 класс | 4 | 125 | 125 |
|  | 4 класс | 4 | 121 | 121 |
|  | 5 класс | 3 | 96 | 3 |
|  | 6 класс | 4 | 125 | 0 |
|  | 7 класс | 4 | 119 | 3 |
|  | 8 класс | 4 | 120 | 8 |
|  | 9 класс | 3 | 95 | 3 |
|  | 10 класс | 2 | 49 | 0 |
|  | 11 класс | 2 | 54 | 3 |

**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 | 500 | 500 | 100 |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 500 | 500 | 100 |
| 2 | Учащиеся 5-8 классов | 460 | 331 | 72 |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий |  | 11 | 2,3 |
|  | в т.ч. за родительскую плату |  | 331 | 72 |
| 3 | Учащиеся 9-11 классов | 198 | 61 | 31 |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий |  | 6 | 3 |
|  | в т.ч. за родительскую плату |  | 61 | 31 |
|  | Общее количество учащихся всех возрастных групп | 1158 | 892 | 78 |
|  | в том числе льготных категорий |  | 517 | 45 |
|  |  |  |  |  |

**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 | 500 | 2 | 0,4 |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий |  | 2 | 0,4 |
| 2 | Учащиеся 5-8 классов | 460 | 3 | 0,65 |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий |  | 3 | 0,65 |
|  | в т.ч. за родительскую плату |  | 0 |  |
| 3 | Учащиеся 9-11 классов | 198 | 0 |  |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий |  | 0 |  |
|  | в т.ч. за родительскую плату |  | 0 |  |
|  | Общая количество учащихся всех возрастных групп | 1158 | 5 | 0,4 |
|  | в том числе льготных категорий |  | 5 | 0,4 |
|  |  |  |  |  |

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

|  |  |
| --- | --- |
| Модель предоставления питания | столовая на сырье |
| Оператор питания, наименование | ИП Гоголь Константин Викторович |
| Адрес местонахождения | г. Иваново, ул. Ташкентская, д. 15 |
| Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо | Гоголь Константин Викторович |
| Контактные данные: тел. / эл. почта | (4932)29-56-48 / gogol0311@mail.ru |
| Дата заключения контракта | 01.09.2021 года |
| Длительность контракта | 31.08.2022 года (если ни одна из сторон за месяц до окончания срока действия договора не заявит о своём намерении его расторгнуть, то настоящий договор пролонгируется на следующий учебный год.) |

4. **Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции**

|  |  |
| --- | --- |
| Вид транспорта | газель |
| Принадлежность транспорта | -транспорт организации поставщика пищевой продукции |
| Условия использования транспорта | - |

**5. Инженерное обеспечение пищеблока**

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

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



 **-** Складские помещения;

 - Овощной цех;

 - Мясо-рыбный цех;

 - Горячий цех;

 - Раздаточная;

 - Моечная кухонной посуды;

 - Моечная столовой посуды.

**7. Материально-техническое оснащение пищеблока:**

Перечень помещений и их площадь м2

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименованиецехов и помещений | Площадь помещение м2 |
| Столовые школьно-базовые | Столовые, работающие на сырье  | Столовыедоготовочные | Раздаточные, буфеты |
| 1 | Складские помещения |  | 23,3 м2 |  |  |
| 2 | Производственные помещения |  |  |  |  |
| 2.1 | **Овощной цех** (первичной обработки овощей) |  | 15,9 м2 |  | - |
| 2.2 | Овощной цех (вторичной обработки овощей) |  | - |  | - |
| 2.3 | Мясо-рыбный цех |  | 16,3 м2 |  | - |
| 2.4 | Доготовочный цех | - | - |  | - |
| 2.5 | Горячий цех |  | 59,7 м2 |  | - |
| 2.6 | Холодный цех |  | - |  | - |
| 2.7 | Мучной цех |  | - | - | - |
| 2.8 | Раздаточная |  | 22 м2 |  |  |
| 2.9 | Помещение для резки хлеба |  | - | - | - |
| 2.10 | Помещение для обработки яиц |  | - | - | - |
| 2.11 | Моечная кухонной посуды |  | 6,6 м2 |  | - |
| 2.12 | Моечная столовой посуды |  | 26,6 м2 |  | - |
| 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 | Наименованиецехов и помещений | Характеристика оборудования |
| наименование оборудования | количествоединиц оборудования | дата его выпуска | даты начала его эксплуатации | процента изношенности оборудования |
| 1 | Складские помещения | Холодильная камера | 1 | 01.01.1990 | 01.01.1990 | 90% |
| стеллажи | 1 | 01.01.1990 | 01.01.1990 | 90% |
| подтоварники | 1 | 01.01.1990 | 01.01.1990 | 90% |
| психрометр | 1 | 01.01.1990 | 01.01.1990 | 90% |
| 2 | Овощной цех | Стол производственный | 2 | 01.01.1990 | 01.01.1990 | 90% |
| Машина картофелеочистительная МОК-300 | 1 | 09.12.2010 | 09.12.2010 | 30% |
| Ларь глухой ЛН 600 (CF600S) | 1 | 19.06.2012 | 19.06.2012 | 30% |
| Шкаф CV 114S (-5…+5, мет) | 1 | 03.12.2012 | 03.12.2012 | 30% |
| Водонагреватель «THERMEX» IF 50Н | 1 | 17.12.2012 | 17.12.2012 | 30% |
| Мойка в столовой | 1 | 01.01.1990 | 01.01.1990 | 90% |
| Раковина для мытья рук | 1 | 01.01.1990 | 01.01.1990 | 90% |
| 3 | Мясо-рыбный цех | Стол производственный | 3 | 01.01.1990 | 01.01.1990 | 90% |
| Прилавок мороз. МЛК-600 (1600х600х800) | 1 | 13.12.2018 | 13.12.2018 | 7% |
| Машина кухонная универсальная УКМ-12 | 1 | 19.06.2012 | 19.06.2012 | 30% |
| Тестомесильная машина | 1 | 01.12.2005 | 01.12.2005 | 30% |
| Мойка в столовой | 1 | 01.01.1990 | 01.01.1990 | 90% |
| Раковина для мытья рук | 1 | 01.01.1990 | 01.01.1990 | 90% |
| 4 | Горячий цех | Стол производственный |  | 01.01.1990 | 01.01.1990 | 90% |
| Электрическая плита | 4 | 01.01.1990 | 01.01.1990 | 90% |
| Жарочная поверхность Roller Grill PSE-600 (раб. поверхность чугун 585\*370) | 1 | 02.11.2011 | 02.11.2011 | 30% |
| Аппарат контактной обработки АКО-90/1П-С-01 (гладкая поверхность) | 1 | 01.12.2020 | 01.12.2020 | 5% |
| Печь хлебопекарская ХПЭ-500 | 1 | 15.11.2007 | 15.11.2007 | 40% |
| Шкаф жарочный ШЖЭ-3 | 1 | 01.12.2020 | 01.12.2020 | 5% |
| Шкаф жарочный | 1 | 01.01.1990 | 01.01.1990 | 90% |
| Кипятильник КЭНД-100 нержав. | 1 | 10.12.2012 | 10.12.2012 | 30% |
| Раковина для мытья рук | 1 | 01.01.1990 | 01.01.1990 | 90% |
| 5 | Раздаточная | Мармит | 1 | 01.01.1990 | 01.01.1990 | 90% |
| Холодильная витрина | 1 | 01.01.1990 | 01.01.1990 | 90% |
| 6 | Моечная кухонной посуды | Ванна моечная | 1 | 01.01.1990 | 01.01.1990 | 90% |
| Ванна моечная | 1 | 01.01.1990 | 01.01.1990 | 90% |
| Ванна моечная ВСЬ 2-х секционная, глуб. 450 мм | 1 | 16.12.2011 | 16.12.2011 | 30% |
| Стол производственный | 1 | 01.01.1990 | 01.01.1990 | 90% |
| Электроводонагреватель 90 л. 1,5 кВт | 1 | 15.12.2011 | 15.12.2011 | 30% |
| 7 | Моечная столовой посуды | Посудомоечная машина МПК-700К-01 | 1 | 02.11.2011 | 02.11.2011 | 30% |
| Посудомоечная машинаELETTROBAR NIAGARA 2150 | 1 | 25.09.2013 | 25.09.2013 | 10% |
| Стол производственный | 1 | 01.01.1990 | 01.01.1990 | 90% |
| Ванна моечная для столовой посуды | 3 | 01.01.1990 | 01.01.1990 | 90% |
| Ванна моечная для стеклянной посуды и столовых приборов | 2 | 01.01.1990 | 01.01.1990 | 90% |
| Стеллаж (шкаф) | 1 | 01.01.1990 | 01.01.1990 | 90% |
| Раковина для мытья рук | 1 | 01.01.1990 | 01.01.1990 | 90% |
| Электроводонагреватель 90 л. 1,5 кВт | 1 | 15.12.2011 | 15.12.2011 | 30% |

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

**8.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименованиетехнологичес-кого оборудования | Характеристика оборудования |
| назначение  | марка | производи-тельность  | дата изготов-ления | срок службы | сроки профилактического осмотра  |
| 1 | Тепловое |  |  |  |  |  |  |
| 2 | Механичес-кое |  |  |  |  |  |  |
| 3 | Холодильное |  |  |  |  |  |  |
| 4 | Весоизмери-тельное |  |  |  |  |  |  |

**8.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименованиетехнологичес-кого оборудования | Характеристика мероприятий  |
| наличие договора на техосмотр  | наличие договора на проведе-ние метроло-гических работ  | Проведе-ние ремонта  | план приобре-тения нового и замена старого обору-дования  | ответст-венный за состояние оборудо-вания | график санитарной обработки оборудования  |
| 1 | Тепловое | Договор разовый | Договор разовый | Договор разовый | Имеется | Гоголь К.В. | Имеется |
| 2 | Механическое | Договор разовый | Договор разовый | Договор разовый | Имеется | Гоголь К.В. | Имеется |
| 3 | Холодильное | Договор разовый | Договор разовый | Договор разовый | Имеется | Гоголь К.В. | Имеется |
| 4 | Весоизмери-тельное | Договор разовый | Договор разовый | Договор разовый | Имеется | Гоголь К.В. | Имеется |

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

**столовой**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование оборудования | Характеристика оборудования столовой -, площадь М2 |
| количествоединиц оборудования | дата его приобретения | процент изношенности оборудования | количество посадочных мест в столовой |
| 1. | Столы пластиковые | 38 |  | 30% |  |
| 2. | Скамейка 3-местная | 76 |  | 30% |  |



- Обеденный зал

**9. Характеристика бытовых помещений**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Перечень бытовых помещений | Характеристика помещений - площадь 18,7 м2 |
| Количество единиц оборудования для бытовых целей |
| 1. | Гардероб | Шкаф для одежды – 5 штук |
| Кушетка -1 штука |
| Стол - штука |

**10. Штатное расписание работников пищеблока**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование должностей | Характеристика персонала столовой |
| количество ставок | укомплекто-ванность | базовое образован | квалифика-ционныйразряд | стаж работы | наличие медкнижки |
| 1 | Шеф-повар | 1 | 1 | Среднее техническое | 5 | 10 лет | Имеется |
| 2 | Технолог |  |  |  |  |  |  |
| 3 | Повара | 2 | 2 | Среднее техническое | 5 | 31 год | Имеется |
| 4 | Рабочие кухни (помощники повара) | 6 | 6 | Специальное | 4 | 10 лет | 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)

- Технико-технологические карты (ТТК) при включении в рацион питания новой кулинарной продукции с пониженным содержанием соли и сахара

- 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

- 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