

## Структура технологического паспорта пищеблока образовательной организации

### ПАСПОРТ

пищеблока МКОУ «Котегуртская НОШ»

Адрес месторасположения УР, Дебёсский район, д.Котегурт, ул.Школьная,д.6  
Телефон 8(34151) 6-62-38 эл почта: ktg-sc@deb-obr.udmr.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: Агафонова Елена Валерьевна

Ответственный за питание обучающихся: Агафонова Елена Валерьевна

Численность педагогического коллектива 4 чел.

Количество классов по уровням образования 3

Количество посадочных мест 20

Площадь обеденного зала 50 кв.м

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс			
2	2 класс	1	5	5
3	3 класс	1	2	2
4	4 класс	1	2	2
	и т.д.			

## 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	-		
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	-		
2	Учащиеся 5-8 классов	-		
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	-		
	в т.ч. за родительскую плату	-		
3	Учащиеся 9-11 классов	-		
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	-		
	в т.ч. за родительскую плату	-		
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	-		
	в том числе льготных категорий	-		

### 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	9	9	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	9	9	100
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	9	9	100
	в том числе льготных категорий	9	9	100

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

Модель предоставления питания	Столовая
Оператор питания, наименование	МКОУ «Котегуртская НОШ»
Адрес местонахождения	УР, Дебёсский район, д.Котегурт, ул.Школьная, д.6
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Агафонова Елена Валерьевна
Контактные данные: тел. / эл. почта	8(34151)6-62-38/ kottschool@yandex.ru
Дата заключения контракта	21 января 2022 г
Длительность контракта	31 декабря 2023 г.

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

Вид транспорта	Газель
Принадлежность транспорта	-транспорт организации поставщика пищевой продукции
Условия использования транспорта	Доставка продуктов по заказу

#### 5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	водонагреватель
Отопление	электрическое
Водоотведение	централизованное
Вентиляция помещений	естественная

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

## 7. Материально-техническое оснащение пищеблока:

Перечень помещений и их площадь м<sup>2</sup>  
(перечень и площадь помещений в зависимости от модели предоставления питания)

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Площадь помещения м <sup>2</sup>			
		Столовые школьно-базовые	Столовые, работающие на сырье	Столовые на доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складское помещение		3		
3	Зал для приема пищи		30		
3	Зал для приготовления пищи		19		

## 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.	Складское помещение	Холодильник бытовой «Nord-431»КШ-210/18	1	03.2013г	09. 2013 г	40
		скамейки	4			
2.	Зал для приема пищи	столы	5			
		стулья	20			
3.	Зал для приготовления пищи	Морозильный ларь ШН(L)V 0,3 « Бирюса 355НК -5»	1	02.2012	11.2013	45
		Плита электрическая ЭП- 4ШЖ	1	04.2011	10.2015	40
		Плита электрическая «Лысьва» ЭБЧШ-5-4-7,0	1			55

	Водонагреватель «Ariston»	1	09.10.2006	11.01.2021	20
	Электромясорубка M21	1	05.06.2018	09.2018	
	Блендер Scarlet	1	05.2021	12.2021	
	Стеллаж со сплошными полками	1	17.11.2021	01.2022	

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						
	Плита электрическая ПЭ-4ШЖ	Для приготовления блюд	ПЭ-4ШЖ				
	Плита электрическая «Лысьва» ЭБЧШ-5-4-7,0	Для приготовления блюд	ЭБЧШ-5-4-7,0				
	Водонагреватель «Ariston»	Для нагрева воды	Ariston				
2	Механическое						
	Электромясорубка M21		M21				
	Блендер Scarlet		Scarlet				
3	Холодильное						
	Холодильник бытовой «Nord-431»КШ-210/18	Для хранения продуктов	Nord-431»КШ-210/18				
	Морозильный ларь ШН(L)V 0,3 «Бирюса 355НК -5»	Для хранения продуктов	ШН(L)V 0,3 «Бирюса 355НК -				

			5				
4	Весоизмерительное						
	Электронные весы Delta	Для взвешивания продуктов	КСЕ-35				

### 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	нет					
2	Механическое	нет					
3	Холодильное	нет					
4	Весоизмерительное	нет					

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

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой -, площадь М <sup>2</sup>			
		количество единиц оборудования	дата его приобретения	процент изношенности оборудования	количество посадочных мест в столовой

## 9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М <sup>2</sup>	
		количество	единиц оборудования для бытовых целей

## 10. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика персонала столовой					
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Повар	1	1	11 классов		2 мес.	+
2	Кладовщик	0,5	1	Среднее-специальное		3 г	+

### 11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов
- самообслуживание

### 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