**Структура технологического паспорта пищеблока образовательной организации**

**ПАСПОРТ**

пищеблока Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Начальная школа – детский сад с.Илирней Билибинского муниципального района Чукотского автономного округа»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

наименование образовательной организации

Адрес месторасположения 689468, Чукотский автономный округ, Билибинский район, с.Илирней, ул.Центральная,9.

Телефон 8(42738)82-358 эл почта: ilirneyschool@mail.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 Минчатова Саглара Петровна

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Ответственный за питание обучающихся Минчатова Саглара Петровна

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Численность педагогического коллектива 5 чел.

Количество классов по уровням образования НОО - 3 класса

Количество посадочных мест 32

Площадь обеденного зала 51.4

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п\п | Классы | Количество классов  | Численность обучающихся,всего чел. | В том числе льготной категории, чел. |
| 1 | 1 класс | 1 | 4 | 4 |
| 2 | 2 класс | 1 | 5 | 5 |
| 3 | 3 класс | - | - | - |
| 4 | 4 классов | 1 | 4 | 4 |
|  | Всего:  | 3 | 13 | 13 |

**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 | 13 | 13 | 100 |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 13 | 13 | 100 |
| 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 | - | - | - |
|  | Общая количество учащихся всех возрастных групп | 13 | 13 | 100% |
|  | в том числе льготных категорий | 13 | 13 | 100% |

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

|  |  |
| --- | --- |
| Модель предоставления питания | столовая на сырье |
| Оператор питания, наименование | - |
| Адрес местонахождения | - |
| Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо | - |
| Контактные данные: тел. / эл. почта | - |
| Дата заключения контракта |  |
| Длительность контракта |  |

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

|  |  |
| --- | --- |
| Вид транспорта |  |
| Принадлежность транспорта | -транспорт образовательной организации-транспорт оператора питания-транспорт организации поставщика пищевой продукции-транспорт ИП, предоставляющего пищевую продукцию-арендуемый транспорт |
| Условия использования транспорта | - |

**5. Инженерное обеспечение пищеблока**

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

**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 | Наименованиецехов и помещений | Площадь помещение м2 |
| Столовые школьно- базовые | Столовые, работающие на сырье  | Столовые-доготовочные  | Раздаточные, буфеты |
| 1 | Складские помещения |  | 7.3 |  |  |
| 2 | Производственные помещения |  | 7.3 |  |  |
| 2.1 | Овощной цех (первичной обработки овощей) |  |  |  | - |
| 2.2 | Овощной цех (вторичной обработки овощей) |  |  |  | - |
| 2.3 | Мясо-рыбный цех |  |  | - | - |
| 2.4 | Доготовочный цех | - | - |  | - |
| 2.5 | Горячий цех |  |  |  | - |
| 2.6 | Холодный цех |  |  |  | - |
| 2.7 | Мучной цех |  |  | - | - |
| 2.8 | Раздаточная |  |  |  |  |
| 2.9 | Помещение для резки хлеба |  |  | - | - |
| 2.10 | Помещение для обработки яиц |  |  | - | - |
| 2.11 | Моечная кухонной посуды |  |  |  | - |
| 2.12 | Моечная столовой посуды |  |  |  | - |
| 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 | Кухня | Эл.плита  | 1 | 2004 | 2006 | 10% |
| Миксер | 1 | 2005 | 2007 | 10% |
| Электромясорубка | 1 | 2018 | 2019 | 10% |
| Посудомоечная машина | 1 | 2011 | 2012 | 10% |
| Морозильная ларь | 1 | 2014 | 2015 | 10% |

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

**8.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименованиетехнологиче-ского оборудования | Характеристика оборудования |
| назначение  | марка | производи-тельность  | дата изготовления | срок службы | сроки профилактического осмотра  |
| 1 | Электроплита 4-х конфорочная ЭП-4П | Для приготовления пищи в наплитной посуде, для жарки и запекания | ЭП-4 П | Мощность конфорки 3кВт | 2004 | долголетний срок | 1 раз в год |
| Механическое |
| 1 | Миксер  | Размешивание продукотов, замес теста | Supermix |  | 2005 | 5 лет | 1 раз в год |
| 2 | Электромясорубка  | Для измельчения мяса и рыбы | Moulinex | Производительность: 50 кг/ч | 2018 | 5 лет | 1 раз в год |
| 3 | Посудомоечная машина  | Мытье посуды | Indesit | Производительность: 100 кг/ч | 2011 | 8 лет | 1 раз в год |
| Холодильное |
| 1 | Морозильная ларь | Для охлаждения и длительного хранения продуктов | "HISENSE" | Объем составляет 129 литров | 2014 | 7 лет | 1 раз в год |
| 2 | Морозильный Ларь 383л | Для охлаждения и длительного хранения продуктов | WILLMARK | Объем морозильной камеры 110 л | 2015 | 8 лет | 1 раз в год |
| 3 | Холодильник  | Для хранения гастрономии | Бирюса | Объем составляет 129 литров | 2002 | 7 лет | 1 раз в год |

**8.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименованиетехнологиче-ского 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  |
| Тепловое |
| 1 | Электроплита 4-х конфорочная ЭП-4П | не имеется | нет | нет | 2025 | заведующий хозяйством | ежедневно |
| Механическое |
| 1 | Мясорубка Moulinex | не имеется | нет | не проводился | 2030 | заведующий хозяйством | ежедневно |
| 2 | Посудомоечная машина Indesit | не имеется | нет | не проводился | 2030 | заведующий хозяйством | ежедневно |
| Холодильное |
| 1 | Морозильная ларь | не имеется | нет | не проводился | 2025 | заведующий хозяйством | ежедневно |
| 2 | Морозильный Ларь 383л | не имеется | нет | не проводился | 2030 | заведующий хозяйством | ежедневно |
| 3 | Холодильник Бирюса | не имеется | нет | не проводился | 2025 | заведующий хозяйством | ежедневно |
| Весоизмерительное |
| 1. | Весы торговые электронныеМАССА - К ВЕ-6ТЕ | не имеется | не имеется | не проводился | 2025 г. | заведующий хозяйством | ежедневно |

**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 обеденные | 5 | 2012 г | 10% | 30 |
| 2 | Стулья | 30 | 2012 г | 10% |  30 |
|  |  |  |  |  |  |

**9. Характеристика бытовых помещений**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Перечень бытовых помещений | Характеристика помещений -, площадь М2 |
| количествоединиц оборудования для бытовых целей |
| 1 | Помещение для хранения уборочного инвентаря  | Площадь 1,5 |
|  | - | - |
|  | - | - |

**10. Штатное расписание работников пищеблока**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование должностей | Характеристика персонала столовой |
| количество ставок | укомплекто-ванность | базовое образован | квалифика-ционный разряд | стаж работы | наличие медкнижки |
| 1 | Повара | 1 | 100 | СПО | 2 разряд | 4 | имеется |
| 2 | Рабочие кухни (помощники повара) | 1 | 100 | СПО | - | 4 | имеется |

**11.Форма организации питания обучающихся:** предварительное накрытие столов

**12. Перечень нормативных и технологических документов:**

**-** Примерное двухнедельное меню Приказ № 11 от 11.01.2022 г.

- Ежедневное меню – имеется

- Меню раскладка - имеется

- Технологические карты (ТК) Приказ № 11 от 11.01.2022 г.

- Накопительная ведомость - имеется

- График приема пищи Приказ № 11 от 11.01.2022 г.

- Гигиенический журнал (сотрудники) - имеется

- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования - имеется

- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях - имеется

**- Ж**урнал бракеража готовой пищевой продукции - имеется

- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции - имеется

- Ведомость контроля за рационом питания - имеется

- Приказ о составе бракеражной комиссии Приказ №34 – ОД от 31.08.2021г

- График дежурства преподавателей в столовой Приказ № 11 от 11.01.2022

- Акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока по организации питания к новому учебному году - имеется

- Программа по совершенствованию системы организация питания обучающихся

- Положение об организации питания обучающихся

- Положение о бракеражной комиссии Приказ №34 /1– ОД от 31.08.2021г

- Приказ об организации питания Приказ №46/1 – ОД от 31.08.2020г

- Должностные инструкции персонала пищеблока - имеется

- Программа производственного контроля - имеется

- Требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы - имеется

- Наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания - имеется