

МБОУ «Малокалмашинская СОШ»

Утверждаю
Директор МБОУ «Малокалмашинская СОШ»
_____ **О.В. Глухова**
« _____ » _____ **2022**

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПАСПОРТ

пищеблока МБОУ « Малокалмашинская СОШ»
наименование образовательной организации

Адрес месторасположения
Удмуртская Республика, Каракулинский район, д. Малые Калмаши, ул.Луговая, д.1

Телефон 8(34132)3-92-45 эл почта: mal_kalmashi@mail.ru

2022 год

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 Глухова Ольга Владимировна

Ответственный за питание обучающихся Шмыкова Ирина Аркадьевна

Численность педагогического коллектива 20 чел.

Количество классов по уровням образования:

-дошкольное образование -1 группа

Начальное общее образование – 4 класса

Основное общее образование -5 классов

Среднее общее образование – 2 класса

Количество посадочных мест - 50 чел.

Площадь обеденного зала - 45,5 м²

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	1	6	6
2	2 класс	1	5	5
3	3 класс	1	4	4
4	4 класс	1	5	5
5	5 класс	1	7	4
6	6 класс	1	6	2
7	7 класс	1	8	3
8	8 класс	1	9	2
9	9 класс	1	7	1
10	10 класс	1	-	
11	11 класс	-	1	1
	Итого	10	58	33

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	20	0	0
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	20	0	0
2	Учащиеся 5-8 классов	30	26	87

	в т.ч. учащиеся льготных категорий	11	11	100
	в т.ч. за родительскую плату	19	15	79
3	Учащиеся 9-11 классов	8	7	87,5
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	2	2	100
	в т.ч. за родительскую плату	6	5	83
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	58	33	57
	в том числе льготных категорий	33	33	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	20	20	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	20	20	100
2	Учащиеся 5-8 классов	1	1	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	1	1	100
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
3	Учащиеся 9-11 классов	0	0	0
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	21	21	100
	в том числе льготных категорий	21	21	100

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

Модель предоставления питания	столовая на сырье
-------------------------------	-------------------

Оператор питания, наименование	МБОУ « Малокалмашинская СОШ»
Адрес местонахождения	УР, Каракулинский район, д. Малые Калмаши, ул.гагарина,д.4
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Глухова Ольга Владимировна
Контактные данные: тел. / эл. почта	3-92-45 mal_kalmashi@mail.ru
Дата заключения контракта	-
Длительность контракта	-

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

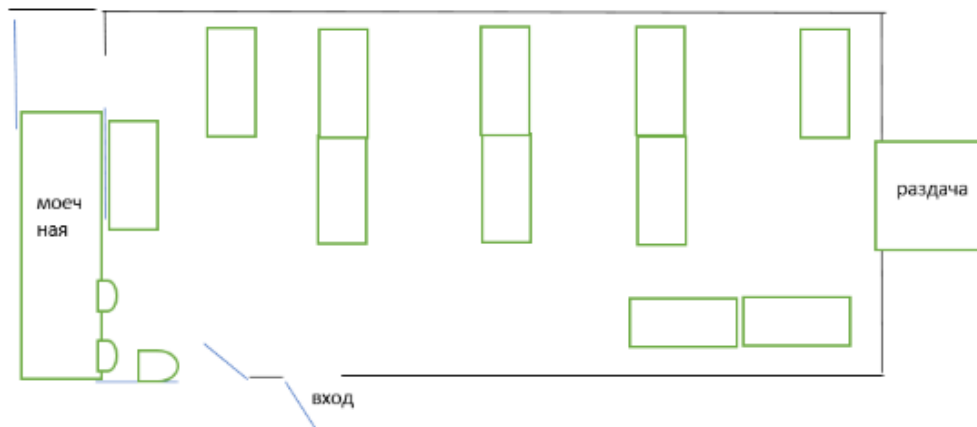
Вид транспорта	Автомобильный транспорт
Принадлежность транспорта	-транспорт организации поставщика пищевой продукции
Условия использования транспорта	Транспорт поставщика

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	Централизованное
Горячее водоснабжение	Водонагреватель
Отопление	Централизованное
Водоотведение	Собственное
Вентиляция помещений	Комбинированная

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

Схема столовой МБОУ «Малокалмашинская СОШ»



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 доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения	18,7			
2	Производственные помещения	16,96			
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	4,0			-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	-			-
2.3	Мясо-рыбный цех	4,32		-	-
2.4	Доготовочный цех	-	-		-
2.5	Горячий цех	25,7			-
2.6	Холодный цех	-			-
2.7	Мучной цех	-		-	-
2.8	Раздаточная	-			
2.9	Помещение для резки хлеба	-		-	-

2.10	Помещение для обработки яиц	8,0		-	-
2.11	Моечная кухонной посуды	-			-
2.12	Моечная столовой посуды	10,7			-
2.13	Моечная и кладовая тары	-			-
2.14	Производственное помещение буфет-раздаточной	-	-	-	
2.15	Посудомоечная буфет-раздаточной	-	-	-	
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.	Складские помещения	- Холодильный ларь «Бирюса 260НК-5»	1	07. 2013	10.2013	10%
		- Холодильник «POZIS-МИР-103»	1	11.2003	01.2004	20%
		- Холодильник «POZIS RK-254»	1	11.2018	04.2019	10%
		- Сплин система «Neo Clima»	1	2021	06.2021	5%
		-Весы электронные настольные DB-150H	1	04.2009	2009	20%
		-Весы электронные настольные Sw-20	1	05.2008	2008	30%
2.	Мясо - рыбный цех	- Мясорубка МИМ-300 М	1	10.2010	2011	20%
		- Холодильник Смоленск 3Е-О	1	08.1993	09.1993	30%
		- Холодильник «Бирюса 634»	1	10.2021		0%

3.	Горячий цех	- Холодильник «ДОНФРОСТ»	1	2022	2022	0%
		Плита электрическая с жарочным шкафом ЭП -4 ЖШ	1	02.2010	2011	20%
		Шкаф жарочный электрический ШЖЭ - 2	1	10.2018	2019	5%
		Водонагреватель Thermex	1	2021	2021	0%
4.	Моечная обеденной посуды	Водонагреватель Thermex	1	2021	2021	0%
		Водонагреватель «Ariston»	1	2013	2014	20%

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 с жарочным шкафом	Для приготовления первых, вторых и третьих блюд в наплитной посуде	ЭП - 4 ЖШ	100%	02.2010	7 лет	1 раз в год
	Шкаф жарочный электрический	Для жарки полуфабрикатов	ШЖЭ - 2	100%	10.2018	10 лет	
2	Механическое						
	Мясорубка	Для измельчения мяса и рыбы на фарш	МИМ - 300М	100%	10.2010	8 лет	1 раз в год
3	Холодильное						
	- Холодильный ларь	Для хранения, демонстрации и	Бирюса 260НК-5»	100%	07.2013	8 лет	1 раз в год

		продажи непосредственно из ларей предварительно замороженных упакованных пищевых продуктов					
- Холодильник		Для замораживания и длительного хранения замороженных продуктов	« POZIS-МИР-103»	100%	11.2003	15 лет	1 раз в год
- Холодильник		Для замораживания и длительного хранения замороженных продуктов	«POZIS RK-254»	100%	11.2018	15 лет	1 раз в год
- Холодильник		Для хранения пищевых продуктов в замороженном и охлажденном состоянии	«Смоленск 3Е-О»	100%	09.1999	10 лет	1 раз в год
-Холодильник		Для кратковременного хранения продуктов и охлаждения	«Бирюса 634»	100%	10.2021	10 лет	1 раз в год
- Холодильник		Для хранения пищевых продуктов в за-	«ДОН-ФРОСТ»	?	10.2021	10 лет	1 раз в год

		мороженном и охлажденном состоянии					
4	Весоизмерительное						
	Весы электронные напольные	Для взвешивания материалов, полуфабрикатов и готовой продукции	DB-150H	100%	04.2009	8 лет	1 раз в год
	Весы электронные настольные	Для взвешивания материалов, полуфабрикатов и готовой продукции	Sw-20	100%	05.2008	8 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	нет	нет	нет	нет		
	-Плита электрическая с жарочным шкафом ЭП - 4 ЖШ -Шкаф жарочный электрический ШЖЭ -2	-	-	-		Шестакова Т.Н.	Раз в месяц
		-	-	-		Шестакова Т.Н.	Раз в месяц
2	Механическое	нет	нет	нет	нет		
	-Мясорубка	-	-	-		Шестакова Т.Н.	После каждого использования

							ния
3	Холодильное	нетн	нет	нет	нет		
	- Холодильный ларь «Бирюса 260НК-5»	-	-	-		Шестакова Т.Н	Раз в месяц
	- Холодильник «POZIS-МИР-103»	-	-	-			
	- Холодильник «POZIS РК-254»	-	-	-			
	- Холодильник Смоленск 3Е-О	-	-	-			
	- Холодильник «Бирюса 634»	-	-	-			
	- Холодильник «ДОНПРОСТ»	-	-	-			
4	Весоизмерительное	не	нет	нет	нет		
	Весы электронные настольные DV-150Н	-	-	-		Шестакова Т.Н	Раз в месяц
	Весы электронные настольные Sw-20	-	-	-			

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

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой -, площадь М ²			
		количество единиц оборудования	дата его приобретения	процент изношенности оборудования	количество посадочных мест в столовой
1.	Обеденные столы с лавками	10	2000	20%	50
2.					

9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М ²
		Количество единиц оборудования для бытовых целей
1.	Столовая	45,5 (10 столов и 20 скамеек)
2.	Моечная обеденной посуды	10,7 (5 моечных ванны, 2 водонагревателя, 2 производ-

		ственных стола)
3	Горячий цех	25,7 (холодильник, 2 плиты, жарочный шкаф, 5 производственных столов, 2 котломойки, 1 ванна, водонагреватель)
4	Складские помещения	18,7 (3 холодильника, 1 морозильный ларь, стеллажи, весы напольные и настольные, кондиционер, гигрометр)
5	Мясо - рыбный цех	4,32 (мясорубка, производственный стол, раковина для мытья рук, 2-хсекционная раковина)
6	Овощной цех	4 (раковина для мытья рук, 2 производственных стола, 2-хсекционная раковина)
7	Цех обработки яиц	1 (раковина для мытья рук, 1 производственный стол, 3-хсекционная раковина)
8	Бытовое помещение-раздевалка сотрудников пищеблока	2,99 (шкаф для спецодежды)

10. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика персонала столовой					
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Зав. производством	0	-				
2	Технолог	0	-				
3	Повара	1	100	курсы	4 разряд	12 л	имеется
	повар	1	100	курсы	4 разряд	5 л	имеется
	повар	1	100	курсы	3 разряд	7 л	имеется
4	Рабочие кухни (помощники повара)						

11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов – для начальных классов
- самообслуживание - для 5-11 классов

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 организации питания обучающихся
- 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
- Наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания