

Структура технологического паспорта пищеблока образовательной организации

ПАСПОРТ

Пищеблока

Муниципального общеобразовательного бюджетного учреждения
«Основная общеобразовательная школа с.Любитовка» Дальнереченского муниципального
района Приморского края
наименование образовательной организации

Адрес месторасположения Приморский край, Дальнереченский район,
с.Любитовка, ул.школьная, 9

Телефон 8 42 356 62325 эл почта: sad.sh@rambler.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. Инженерное обеспечение пищеблока
 - водоснабжение
 - горячее водоснабжение
 - отопление
 - водоотведение
 - вентиляция помещений
4. Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока
5. Материально-техническое оснащение пищеблока
6. Характеристика помещения и оборудования, план-схема столовой
7. Штатное расписание работников пищеблока

1. Общие сведения об образовательной организации, указываются следующая информация:

Руководитель образовательной организации: Крикун Наталья Степановна

Ответственный за питание обучающихся Винокурова Ольга Борисовна

Численность педагогического коллектива 7

Количество классов по уровням образования 7

Количество посадочных мест 25

Площадь обеденного зала 25,3 кв.м

| № п\п | Классы | Количество классов | Численность обучающихся, всего чел. | В том числе льготной категории, чел. |
|-------|--------|--------------------|-------------------------------------|--------------------------------------|
| 1 | 1 | 1 | 5 | 5 |
| 2 | 2 | 1 | 1 | 1 |
| 3 | 3 | 1 | 5 | 5 |
| 4 | 5 | 1 | 1 | 0 |
| 5 | 6 | 1 | 1 | 1 |
| 6 | 7 | 1 | 1 | 1 |
| 7 | 8 | 1 | 3 | 1 |
| 8 | - | - | - | - |
| 9 | - | - | - | - |
| 10 | - | - | - | - |
| 11 | - | - | - | - |

2. Охват горячим питанием по возрастным группам обучающихся

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 | 11 | 3 | 27 |
| | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 11 | 3 | 27 |
| 2 | Учащиеся 5-8 классов | 6 | 4 | 66 |
| | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 3 | 1 | 33 |

| | | | | |
|---|-------------------------------------------------|---|---|----|
| | в т.ч. за родительскую плату | 3 | 3 | 50 |
| 3 | Учащиеся 9-11 классов | - | - | - |
| | в т.ч. учащиеся льготных категорий | - | - | - |
| | в т.ч. за родительскую плату | - | - | - |
| | Общая количество учащихся всех возрастных групп | - | - | - |
| | в том числе льготных категорий | - | - | - |

3. Инженерное обеспечение пищеблока

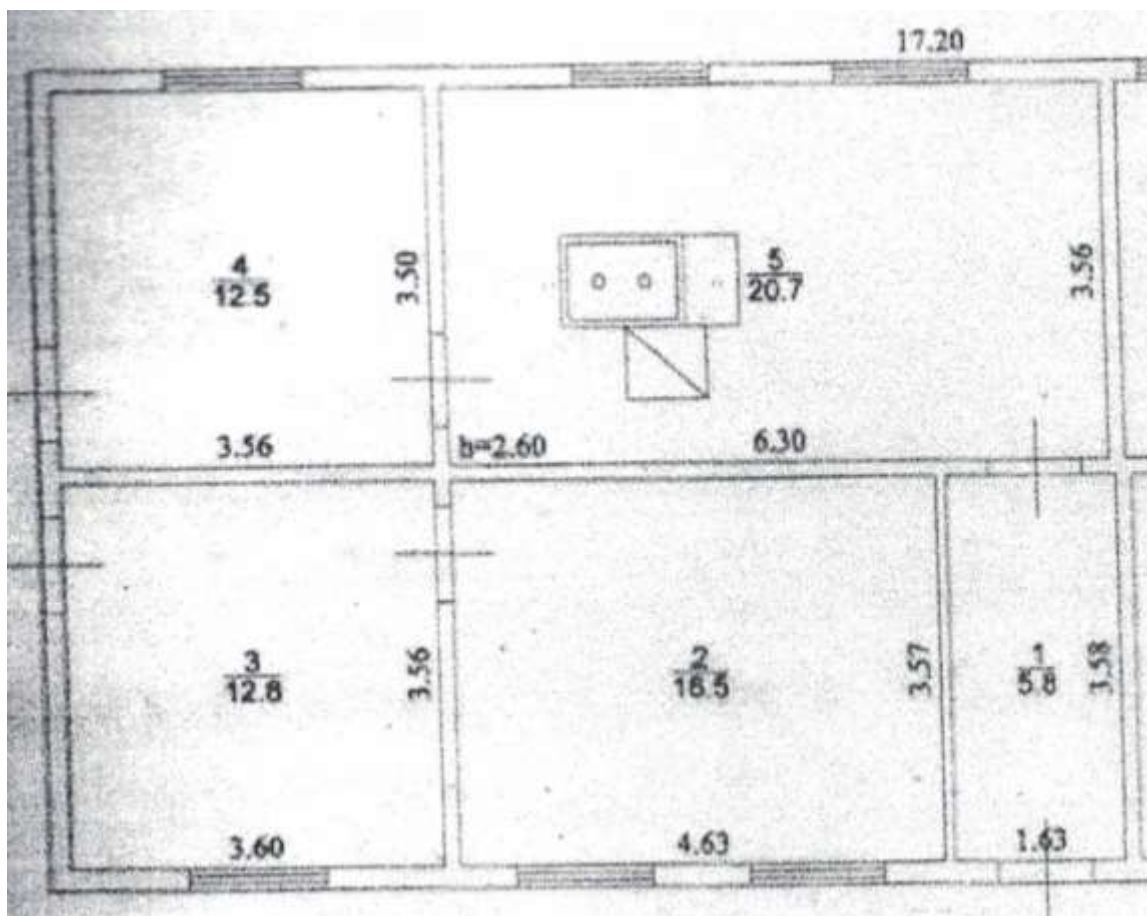
| | |
|-----------------------|--------------------|
| Водоснабжение | скважина |
| Горячее водоснабжение | бойлер |
| Отопление | школьная котельная |
| Водоотведение | септик |
| вентиляция помещений | комбинированная |

Водоснабжение – скважина.

Водоотведение: откачка септика по договору.

Отопление: дровяное

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



5. 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 помещений м ² | | | |
|-------|------------------------------------------|----------------------------------|----------------------------|--------------------------|---------------------|
| | | Столовые школьно базовые | Столовые, работающие сырье | Столовые на доготовочные | Раздаточные, буфеты |
| | Коридор | - | 5,8 кв.м | - | - |
| 1 | Складские помещения | - | - | - | - |
| 2 | Производственные помещения (зонируемое) | - | 20.7 кв.м | - | - |
| 2.1 | Овощной цех (первичной обработки овощей) | - | - | - | - |

| | | | | | |
|------|-----------------------------------------------|---|---|---|---|
| 2.2 | Овощной цех (вторичной обработки овощей) | - | - | - | - |
| 2.3 | Мясорыбный 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) | - | - | - | - |

6. 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 и оборудования |
| 1 | Коридор | Холодильник АСМА | 1 | 2014 | 2014 | 70 |
| 2 | Производственное помещения | Холодильник LG | 1 | 2017 | 2017 | 50 |

| | | | | | | |
|--|--------------|-----------------------------------------|---|------|------|----|
| | (зонируемое) | Электропечь 4х комфорочная DARINA | 1 | 2018 | 2018 | 60 |
| | | Электронные весы настольны е SW | 1 | 2012 | 2012 | 70 |
| | - | - | - | - | - | - |

6.1. Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:

| № п/п | Наименование технологическо го оборудования | Характеристика мероприятий | | | | | |
|----------|------------------------------------------------------|----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| | | наличие договора на техосмотр | наличие договора на проведен ие метролог ических работ | проведение ремонта | план приобре тения нового и замена старого оборудо вания | ответств енный за состоян ие оборудо вания | график санитарной обработки оборудован ия |
| 1 | Тепловое | В наличии | да | да | - | Директор | В наличии |
| 2 | Механическое | В наличии | да | да | - | Директор | В наличии |
| 3 | Холодильное | В наличии | да | да | - | Директор | В наличии |
| 4 | Весомизмери- тельное | В наличии | да | да | - | Директор | В наличии |

7. Штатное расписание работников пищеблока

| № п/п | Наименование должностей | Характеристика персонала столовой | | | | | |
|----------|----------------------------|-----------------------------------|------------------------|------------------------|--------------------------------|----------------|----------------------|
| | | Кол-во ставок | укомплек тованность | базовое образование | квалификаци онный разряд | стаж работы | наличие медкнижки |
| 1 | Повар | 0,5 ст | 1 | Средне- специальное | - | 8 | Да |