Структура технологического паспорта пищеблока образовательной организации

ПАСПОРТ

Пищеблока МКОУ «СОШ №26» с. Мельничное
наименование образовательной организации

Адрес месторасположения_Красноармейский район с. Мельничное ул. Верхняя 1а

Телефон 84237436764 эл почта: m_school_26@mail.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: Комонюк Татьяна Владимировна

Ответственный за питание обучающихся: Погорелая Любовь Романовна

Численность педагогического коллектива 15

Количество классов по уровням образования 10

Количество посадочных мест 36

Площадь обеденного зала 98 м2

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1	1	6	
2	2	1	8	
3	3	1	9	
4	4	1	4	
5	5	1	10	7
6	6	1	6	7
7	7	1	9	3
8	8	1	9	5
9	9	1	13	2
10	10	1	2	1
11		0		

2. Охват горячим питанием по возрастным группам обучающихся

Охват двухразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся

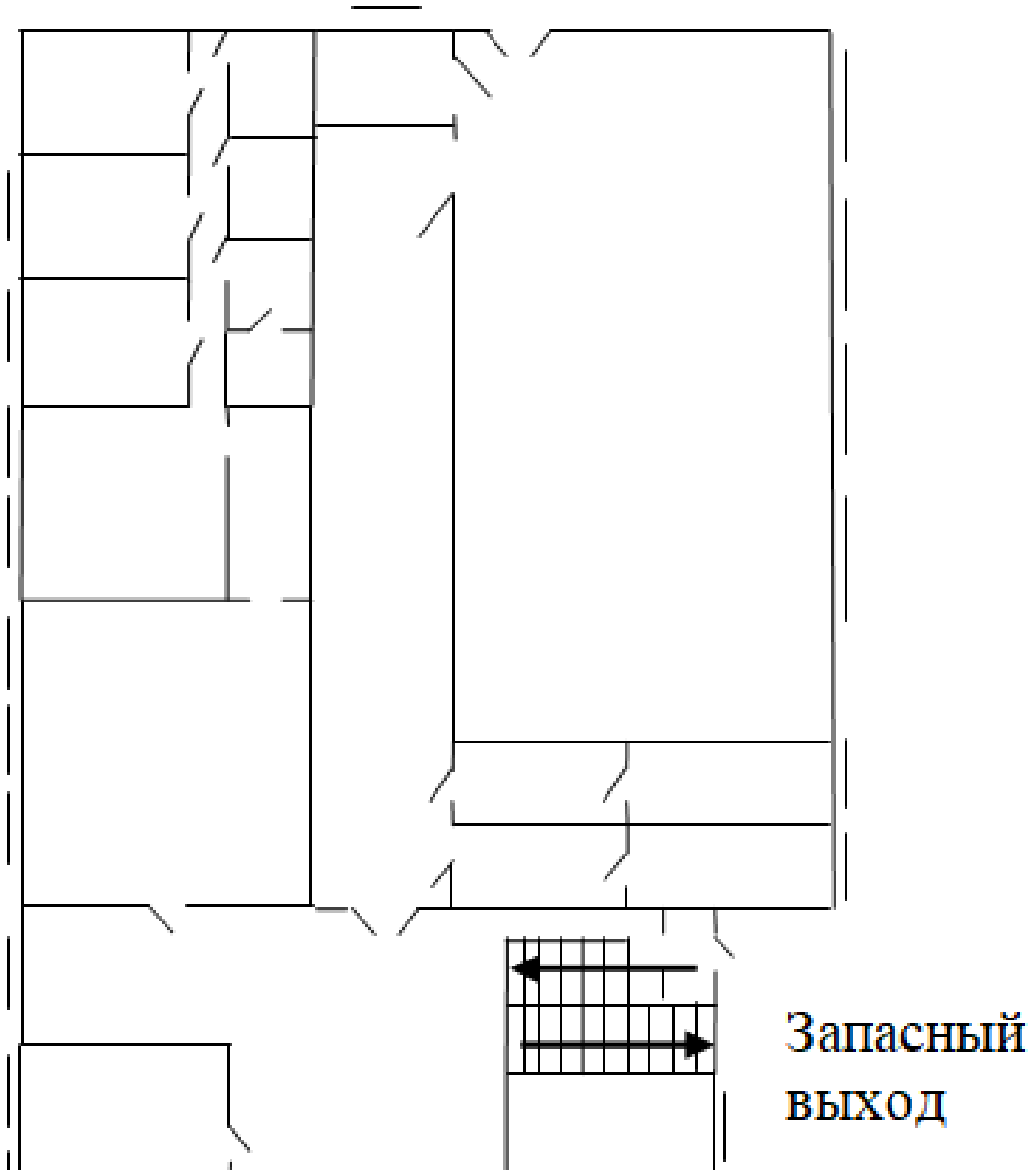
№ п\п	Контингент по группам обучающихся	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием	
			Количество, чел.	% от числа обучающихся
1	Учащиеся 1-4 классов	27	0	
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	
2	Учащиеся 5-8 классов	34	0	
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	22	0	
	в т.ч. за родительскую плату			
3	Учащиеся 9-11 классов	15	1	6,7%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	4	1	25,0%

	в т.ч. за родительскую плату			
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	76	1	1,3
	в том числе льготных категорий	25	1	

3. Инженерное обеспечение пищеблока

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

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



5. Материально-техническое оснащение пищеблока:

Перечень помещений и их площадь м^2
(перечень и площадь помещений в зависимости от модели предоставления питания)

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Площадь помещениям^2			
		Столовые школьно базовые	Столовые, работающие на сырье	Столовые доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения		36,5		
2	Производственные помещения		36,0		
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		3,0		
2.9	Помещение для резки хлеба		-	-	-
2.10	Помещение для обработки яиц		-	-	-
2.11	Моечная кухонной посуды		15		-
2.12	Моечная столовой посуды		15		-
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 оборудования
1	Холодовая	Камера холодильная Sing (низкотемпературная)	1	2000	2000	30
2	Холодовая	Холодильник «Бирюса» –	1	2015	2015	30
3	Холодовая	Холодильник «DAW» –	1	2003	2003	30
4	Производственный цех	Жарочная сковорода	1	1990	1990	50
5	Производственный цех	Плита 4 комфорочная	1	2001	2001	50
6	Производственный цех	Шкаф духовой	4	1991	1991	50

6.1. 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	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	Весоизмери-тельное	В наличии	да	да	-	Директор	В наличии

7. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика персонала столовой					
		Кол-во ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Зав. производством	-	-	-		-	-
2	Повар	1	1	Средне-специальное		От 3 лет	Да
3	Кладовщик	1	1	Средне-специальное		От 3 лет	Да
5	Рабочие кухни (помощники повара)	1	1	Средне-специальное		От 3 лет	Да