

**Структура технологического паспорта пищеблока образовательной
организации**

Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Основная образовательная школа п. Прибрежный»
Энгельсского муниципального района Саратовской области
Структурное подразделение дошкольного образования

УТВЕРЖДАЮ

Директор МОУ «ООШ пос. Прибрежный»

Л.В. Бахарь

приказ № 44 от «01» марта 2022 г.



ПАСПОРТ

**пищеблока МОУ «ООШ пос. Прибрежный»
детский сад «Полюшко»**

Адрес месторасположения: п. Прибрежный ул. Шелковичная зд. 82

Содержание

Общие сведения об образовательной организации:

- 1. - численность детей по возрастным группам**
- 2. Состояние уровня охвата горячим питанием по возрастным группам обучающихся**
- 3. Модель предоставления услуги питания:**
 - централизованное
 - 12 месяцев
- 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

Руководитель образовательной организации:

Директор: Л.В. Бахарь

Ответственный за питание Повар

старшая медсестра

Численность педагогического коллектива: 11 человек

Количество групп по уровням образования: 4

№ п\п	Группы	Количество групп	Численность, всего воспитанников	В том числе льготной категории, чел.
1	5 группа	1	18	2
2	6 группа	1	13	2
3	7 группа	1	18	2
4	8 группа	1	8	2
Итого	4	4	57	8

2. Охват горячим питанием по возрастным группам воспитанников

2.1 Охват четырех разовым горячим питанием по возрастным группам воспитанников

№ п\п	Контингент по группам обучающихся	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием
			Количество, воспитанников
1	5	18	18
2	6	13	13
3	7	18	18
4	8	8	8

3. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	Централизованное
Горячее водоснабжение	Водонагреватели
Отопление	Автономное
Водоотведение	Централизованное
Вентиляция помещений	Приточная вытяжная
Освещение	Городские электросети

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

План-схема расположения помещений

5. Материально-техническое оснащение пищеблока: (Перечень помещений и их площадь м²)

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Площадь помещения м ²			
			пищеблок	Столовые доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения		8,22		
2	Производственные помещения		3,61		
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)		7,63		
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)		11,12		
2.3	Мясо-рыбный цех		13,74		
2.4	Доготовочный цех		-		
2.5	Горячий цех		22,5		
2.6	Холодный цех		11,93		
2.7	Мучной цех		-		
2.8	Раздаточная		7,11		

2.9	Помещение для резки хлеба		-		
2.10	Помещение для обработки яиц		-		
2.11	Моечная кухонной посуды		7,74		
2.12	Моечная столовой посуды				
2.13	Моечная и кладовая тары		-		
2.14	Производственное помещение буфетараздаточной		-		
2.15	Комната пищевых отходов		4,83		
3	Комната охлажденной камеры		9,48		

6. Характеристика технологического оборудования пищеблока

п/п	Наименование цехов, помещений	Наименование оборудования	Кол-во	Дата выпуска	Дата ввода в эксплуатацию
1	Горячий цех	Плита электрическая ЭПК-47ЖШ, 14,6 кВт	2	2020	2021
		Шкаф расстоечный тепловой ШРТ-8Э.1,2 кВт	1	2020	2021
		Печь конвекционная КЭП-6П,10,5 кВт	1	2020	2021
		Жарочная поверхность АКО-40/1Н-Ч-00, 4,5 кВт	1	2020	2021
		Универсальная кухонная машина УКМ-06,380В. 1,5кВт	1	2020	2021
		Мясорубка МИМ-80	1	2020	2021
		Электроварка ЭВК-80/2Н	1	2020	2021
		Электрокипятильник на подставке КНЭ-50М2	1	2020	2021
		Стол профессиональный пристенный СТ-2/1200/600	2	2020	2021
		Стол производственный пристенный СР-2/1000/600	2	2020	2021
		Зонт вентиляционный ЗВН-900 ПА	1	2020	2021
		Шкаф холодильный ШХ-1,4-01	1	2020	2021
		Весы настольный порционные	2	2020	2021
		Лампа инсектицидная	1	2020	2021

		Миксер планетарный	1	2020	2021
		Подставка ПК-6МС	1	2020	2021
		Полка навесная для досок	1	2020	2021
		Стол кондитерский	1	2020	2021
		Подставка межплитная ПМП-40	1	2020	2021
2	Холодный цех	Хлеборезка МИМ-80	1	2020	2021
		Слайсер 0,17 кВт	1	2020	2021
		Стерилизатор для ножей	1	2020	2021
		Холодильный стол 0,51 кВт 1,02 СХС-60-01	1	2020	2021
		Стол профессиональный пристенный СТ-2/1200/600	2	2020	2021
		Лампа инсектицидная	1	2020	2021
		Овощерезка с набором диска	1	2020	2021
		Полка навесная для досок	1	2020	2021
		Стол производственный пристенный СР-2/1000/600	2	2020	2021
		Стеллаж кухонный	1	2020	2021
		Полка навесная ППК-950	1	2020	2021
3	Мясо-рыбный цех	Рыбочистка РЧ-30	1	2020	2021
		Стерилизатор для ножей	1	2020	2021
		Шкаф холодильный ШХ-0,7	1	2020	2021
		Холодильный стол 0,51 кВт 1,02 СХС-60-01	1	2020	2021
		Стол пристенный СТ-2/1200/600	1	2020	2021
		Лампа инсектицидная	1	2020	2021
		Стол производственный пристенный СР-2/1000/600	3	2020	2021
		Полка навесная для досок	1	2020	2021
		Полка навесная ППК-950	1	2020	2021
4	Овощной (вторичной обработки овощей)	Шкаф холодильный ШХ-0,7	1	2020	2021
		Стол производственный пристенный СР-2/1000/600	3	2020	2021
		Стеллаж кухонный	1	2020	2021
		Весы настольные порционные	1	2020	2021
		Лампа инсектицидная	1	2020	2021
		Полка навесная для досок	2	2020	2021
5	Комната охлажденной камеры	Морозильный ларь DF 140SF-S	1	2020	2021
		Сборно-разборная хол. Камера ММ-109S	1	2020	2021
		Стеллаж кухонный	1	2020	2021
6	Моечная кухонной	Водонагреватель накопительный Ariston /80л/	1	2020	2021
		Шкаф для хранения посуды СР-7	2	2020	2021

	посуды				
7	Овощной (первичной обработки овощей)	Овощерезка МПО-1-03 с набором ножей	1	2020	2021
		Лампа инсектицидная	1	2020	2021
		Картофелечистка МОК-150У	1	2020	2021
		Подтоварник	2	2020	2021
8	Складские помещения	Весы настольные	1	2020	2021
		Весы напольные товарные	1	2020	2021
		Тележка грузовая	1	2020	2021
		Подтоварник	2	2020	2021
9	Комната пищевых отходов	Подтоварник	2	2020	2021
		Шкаф холодильный для пищевых отходов ШК-0,5-01	1	2020	2021
10	Раздаточная	Тележка — шпилька на 12 листов	1	2020	2021

7. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика оборудования					Наличие медкниж
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	
1	Повар	2	100	Средне специальное	2 4	10 10	имеет
2	Кух работник	0,5	100	Средне специальное	-	-	имеет

8. Форма организации питания детей

- самообслуживание

12. Перечень нормативных и технологических документов:

- Примерное Перспективное 10-дневное 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
- Акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока по организации питания к новому учебному году
- Программа по совершенствованию системы организация питания воспитанников
- Положение об организации питания обучающихся
- Положение о бракеражной комиссии
- Приказ об организации питания
- Должностные инструкции персонала пищеблока
- Программа производственного контроля на основе принципов HACCP
- Требования к информации по питанию, размещаемой на сайте детского сада
- Наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания