Структура технологического паспорта пищеблока образовательной организации

УТВЕРЖДАЮ
Директор
МБОУ СОШ № 20

_____/ **Шайдулина Л.Н./**

«01» 09 **2022г.**

ПАСПОРТ

пищеблока муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
«Средняя общеобразовательная школа № 20» Артемовского городского округа
наименование образовательной организации

Адрес месторасположения: Приморский край, г. Артем, ул. Гагарина,135

Телефон 8(42337)4-80-96; эл. почта: school20135@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 – **укажите количество и укажите, что не в штате.**

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

Руководитель образовательной организации: директор Шайдулина Людмила Леонидовна

Ответственный за питание обучающихся: Алексеева Наталья Сергеевна

Численность педагогического коллектива 16

Количество классов по уровням образования 16

Количество посадочных мест 30

Площадь обеденного зала 14,8

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1	2	43	2
2	2	2	53	1
3	3	2	39	1
4	4	1	35	0
5	5	2	51	11
6	6	1	27	8
7	7	1	23	5
8	8	2	46	5
9	9	1	25	3
10	10	1	20	4
11	11	1	19	2

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	170		
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	4		
2	Учащиеся 5-8 классов	147		
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	29		
	в т.ч. за родительскую плату	12		
3	Учащиеся 9-11 классов	64		
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	9		

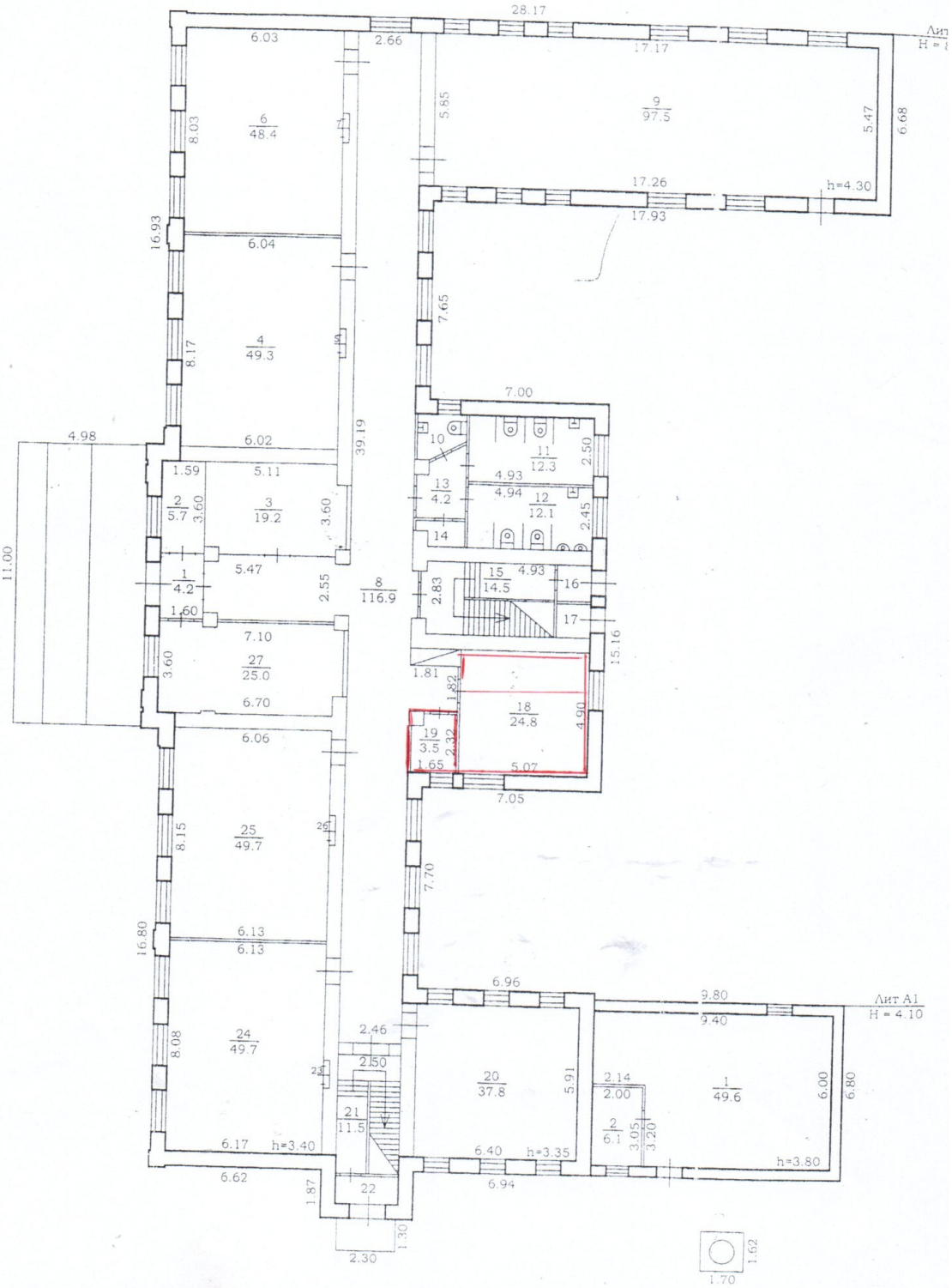
	в т.ч. за родительскую плату	13		
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	381		
	в том числе льготных категорий	42		

3. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	Нет (электроводонагреватель)
Отопление	автономное
Водоотведение	централизованное
вентиляция помещений	комбинированная

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

1 этаж



28.17
6.03
2.66
17.17
6
48.4
8.03
5.85
9
97.5
5.47
6.68
17.26
h=4.30
17.93
16.93
6.04
7.65
4
49.3
8.17
7.00
4.98
6.02
39.19
10
11
12.3
2.50
1.59
5.11
13
4.2
4.93
4.94
12
12.1
2
5.7
3.60
3
19.2
3.60
2.45
14
11.00
5.47
1
4.2
2.55
8
116.9
2.83
15
14.5
4.93
16
1.60
17
7.10
15.16
27
25.0
3.60
1.81
1.82
6.70
18
24.8
4.90
19
3.5
2.32
6.06
1.65
5.07
7.05
25
49.7
8.15
7.70
16.80
6.13
6.13
6.96
9.80
Лит А1
H = 4.10
9.40
24
49.7
8.08
2.46
2.50
20
37.8
5.91
2.14
2.00
1
49.6
6.00
6.80
21
11.5
2
6.1
3.05
3.20
6.17
h=3.40
6.40
h=3.35
h=3.80
6.62
1.87
22
6.94
1.30
2.30
1.62
1.70

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		3,5		
2	Производственные помещения		10		
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 оборудования
1	Производственное помещение	Посудомоечная машина Плита электрическая Мясорубка Panasonik	1 1 1	2008 2010 2016	2008 2012 2017	90 70 70
2	Складские помещения	Камера морозильная Галатекс Холодильник DE RE-TD-240	1 1	2014 2018	2014 2019	70 70

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	укомплект	базовое	квалификаци	стаж	наличие

		ставок	ованность	образование	онный разряд	работы	медкнижки
1	Зав. производством	-	-	-	-	-	-
2	Шеф - повар	-	-	-	-	-	
3	Главный специалист	-	-	-	-	-	-
4	Зав.складом	-	-	-	-	-	-
3	Технолог	-	-	-	-	-	-
4	Повара	1	18	Среднее		От 10 лет	Да
5	Рабочие кухни (помощники повара)	-	-	-	-	-	-