

Структура технологического паспорта пищеблока Государственного бюджетного
общеобразовательного учреждения Краснодарского края специальной
(коррекционной) школы-интерната № 7 ст-цы Казанской

ПАСПОРТ

пищеблока Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения
Краснодарского края специальной (коррекционной) школы-интерната № 7 ст-цы
Казанской

Адрес месторасположения: 352147 Краснодарский край, Кавказский район, ст.
Казанская, ул. Красная 239

Телефон: 8-86193-25869 эл почта: school7kav@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. 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 Агафонов Дмитрий Николаевич

Ответственный за питание обучающихся Пронин Вадим Александрович

Численность педагогического коллектива 41 чел.

Количество классов по уровням образования 9

Количество посадочных мест 48

Площадь обеденного зала 72,4 м²

№ п/п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	1	9	9
2	2 класс	1	10	10
3	3 класс	1	12	12
4	4 класс	1	10	10

5	5 класс	1	11	11
6	6 класс	1	11	11
7	7 класс	1	12	12
8	8 класс	1	13	13
9	9 класс	1	9	9

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			
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			
2	Учащиеся 5-8 классов			
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату			
3	Учащиеся 9-11 классов			
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату			
	Общее количество учащихся всех возрастных групп			
	в том числе льготных категорий			

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	41	41	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	41	41	100

2	Учащиеся 5-9 классов	56	56	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	56	56	100
	в т.ч. за родительскую плату	-	-	-
3	Учащиеся 10-11 классов	-	-	-
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	-	-	-
	в т.ч. за родительскую плату	-	-	-
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	97	97	100
	в том числе льготных категорий	97	97	100

3. Модель предоставления услуги питания (столовая на сырье)

Модель предоставления питания	самостоятельная (инсорсинг)
Оператор питания, наименование	
Адрес местонахождения	
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	
Контактные данные: тел. / эл. почта	
Дата заключения контракта	
Длительность контракта	

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	
Принадлежность транспорта	-транспорт организации поставщика пищевой продукции

Условия использования транспорта	
----------------------------------	--

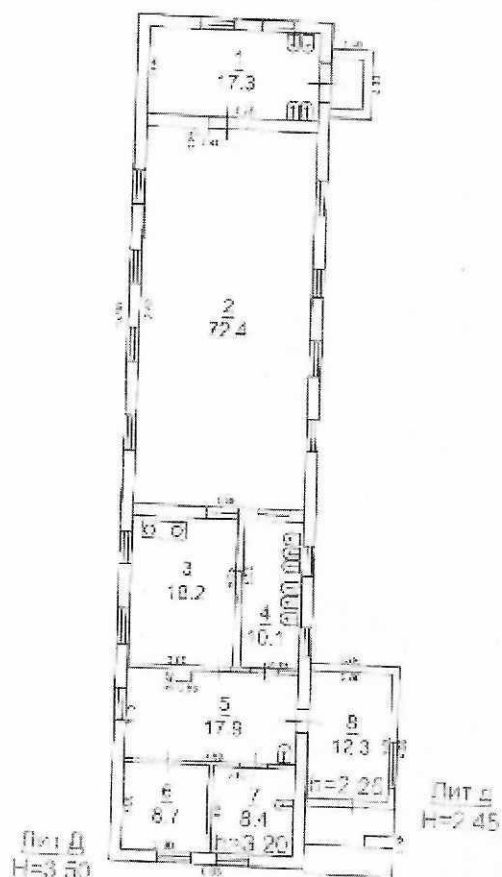
5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	(централизованное)
Горячее водоснабжение	(водонагреватель)
Отопление	(централизованное)
Водоотведение	(выгреб)
вентиляция помещений	(естественная)

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

Полтажный план

1 этаж



Отдел Государственного имущества Предприятия Крайнего Востока Край (Фабрика технического инвентаризации «Крайвост-БТИ» по Нахичевану району)			
Полтажный план здания площадью			
Инвентаризатор: Голышева О.А.	[Signature]	ул. Мала-Ская ул. Крайняя №233	Лит Д этаж 1 Площадь 200

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 на доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения		100		
2	Производственные помещения		66,1		
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)		12,3		-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)		17,9		-
2.3	Мясо-рыбный цех		8,4	-	-
2.4	Доготовочный цех	-	-		-
2.5	Горячий цех		18,2		-
2.6	Холодный цех		8,7		-
2.7	Мучной цех		-	-	-
2.8	Раздаточная				
2.9	Помещение для резки хлеба			-	-
2.10	Помещение для обработки яиц		8,4	-	-
2.11	Моечная кухонной посуды		10,1		-
2.12	Моечная столовой посуды		10,1		-
2.13	Моечная и кладовая тары		10,1		--
2.14	Производственное помещение буфета-раздаточной	-	-	-	

2.15	Посудомоечная буфета-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	Овощной цех (первичной обработки овощей)	стол разделочный с бортом	1		08.08.2008	70
		весы	1		04.06.2007	70
		картофелечистка	1		10.12.2021	10
2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	стол разделочный с бортом	1		08.08.2008	70
		стол разделочный	2		11.09.2008	70
		весы	1		25.12.2017	30
		кухонная машина	1		01.12.2013	80
		холодильник	2		25.12.2017 25.12.2002	40 90
3	Мясо-рыбный цех	весы	1		02.12.2013	30
		весы	1		11.05.2007	70
		стол разделочный с бортом	1		08.08.2008	70
		мясорубка	1		01.01.2004	90
		стол разделочный с ванной моечной	2		01.01.2013 11.09.2008	40 70
		весы	1		25.12.2017	30
		стол разделочный с бортом	2		08.08.2008	70
		шкаф жарочный	1		11.09.2008	20
4	Горячий цех	котёл пищеварочный	1		19.10.2010	54
		вытяжка вентиляционная эл.	1		21.11.2007	70
		плита электрическая	1		21.12.2015	40
		холодильник	3		24.05.2007	80
		холодильник	3		24.05.2007	80

					25.12.2017	80
					25.12.2002	90
6	Цех для мытья посуды	посудомоечная машина	1		12.12.2011	75
		ванна моечная	3		11.09.2011	75
		стеллаж для тарелок	2		08.08.2008	75
		стеллаж кухонный комбинированный	3		24.05.2007(2)	75
					08.08.2008	70
7	Обеденный зал	стол	10		14.12.2015	20
		стенд	7		23.11.2013	30

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						
	шкаф жарочный	приготовление продуктов	ШЖ-150		11.09.2008	9 лет	
	котёл пищеварочный	приготовление продуктов			19.10.2010	9 лет	
	плита электрическая	приготовление продуктов	ЭПК-48П		21.12.2015	7 лет	
2	Механическое						
	картофелечистка	очистка картофеля	мок-150м		10.12.2021	1 год	
	кухонная машина	перемешивание, взбивания продуктов	УКМ-0,1		01.12.2013	9 лет	
	мясорубка	измельчение продуктов	MINI		01.01.2004	18 лет	
	вытяжка вентиляционная эл.	удаление воздуха из помещения	ВВЭ-1200-1,5-п		21.11.2007	15 лет	
	посудомоечная машина	мытьё посуды	INDESIT DSG0517		12.12.2011	11 лет	
3	Холодильное						
	холодильник	охлаждение	Саратов		24.05.2007	15 лет	

		продуктов	550				
	холодильник	охлаждение продуктов	ATLANT MXM		25.12.2017	5 лет	
	холодильник	охлаждение продуктов	Бирюса		25.12.2017	5 лет	
	холодильник	охлаждение продуктов	Саратов		25.12.2002	20 лет	
	холодильник	охлаждение продуктов	ATLANT MXM		25.12.2002	20 лет	
4	Весоизмерительное						
	весы	взвешивание продукции	Mercury M-ER		25.12.2017	5 лет	
	весы	взвешивание продукции	Mercury M-ER		25.12.2017	5 лет	
	весы	взвешивание продукции	PH-6		04.06.2007	15 лет	
	весы	взвешивание продукции	AD-10 CAS		02.12.2013	9 лет	
	весы	взвешивание продукции	Меркурий		11.05.2007	15 лет	

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			По необходимости	Имеется	Зам. директора по АХЧ	Ежемесячно
2	Механическое			По необходимости	Имеется	Зам. директора по АХЧ	Ежемесячно
3	Холодильное			По необходимости	Имеется	Зам. директора по АХЧ	Ежемесячно
4	Весоизмерительное		Ежегодно	По необходимости	Имеется	Зам. директора по АХЧ	Ежемесячно

--	--	--	--	--	--	--	--

8.4 Характеристика помещения и оборудования столовой, план-схема столовой

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой - 72,4 м ²			
		количество единиц оборудования	дата его приобретения	процент изношенности оборудования	количество посадочных мест в столовой
1	Стол	10 шт	14.12.2015	20	48
2	Стулья	60 шт	14.12.2015	20	48
3	Стенд	7 шт	10.11.2013	30	48

9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений - 5 м ²
		количество единиц оборудования для бытовых целей
1	Гардеробная персонала	шкаф для санитарной одежды - 1 шт
		шкаф для личной одежды - 1 шт

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	-	-	-	-	-	-
2	Технолог	-	-	-	-	-	-
3	Повара	2	2	средне-специальное	4	30 лет, 13 лет	имеется
4	Рабочие кухни (помощники повара)	2	2	среднее	2	10 лет, 14 лет	имеется

11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов

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
- Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП
- Требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы
- Наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания

Директор ГБОУ школа-интернат № 7

ст-цы Казанской



Д.Н. Агафонов