**Структура технологического паспорта пищеблока образовательной организации**

**ПАСПОРТ**

Пищеблока Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

« Средняя общеобразовательная школа № 22» с. Кневичи Артемовского городского округа

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

наименование образовательной организации

Адрес месторасположения село Кневичи, пер. Русский 5

Телефон 842337 3-96-63 эл почта: knevichi.sch.22@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: Глдун Галина Анатольенва

Ответственный за питание обучающихся: Тонкошкурова Анна Викторовна

Численность педагогического коллектива 38

Количество классов по уровням образования 1-11

Количество посадочных мест 95

Площадь обеденного зала 150.2

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п\п | Классы | Количество классов | Численностьобучающихся,всего чел. | В том числе льготной категории, чел. |
| 1 | 1 | 3 | 84 | 84 |
| 2 | 2 | 4 | 86 | 86 |
| 3 | 3 | 4 | 81 | 81 |
| 4 | 4 | 3 | 69 | 69 |
| 5 | 5 | 3 | 89 | - |
| 6 | 6 | 3 | 60 | - |
| 7 | 7 | 3 | 56 | - |
| 8 | 8 | 3 | 61 | - |
| 9 | 9 | 3 | 68 | - |
| 10 | 10 | 1 | 19 | - |
| 11 | 11 | 1 | 24 | - |

**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 | 42 | 42 | 6 |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 42 | 42 | 6 |
| 2 | Учащиеся 5-8 классов | 11 | 11 | 1.5 |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 11 | 11 | 1.5 |
|  | в т.ч. за родительскую плату | - | - | - |
| 3 | Учащиеся 9-11 классов | 3 | 3 | 0.4 |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 3 | 3 | 0.4 |
|  | в т.ч. за родительскую плату | - | - | - |
|  | Общая количество учащихся всех возрастных групп | 56 | 56 | 8 |
|  | в том числе льготных категорий | 56 | 56 | 8 |

**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 м2

(перечень и площадь помещений в зависимости от модели предоставления питания)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименованиецехов и помещений | Площадь помещения м2 |
| Столовые школьно базовые | Столовые, работающие на сырье  | Столовыедоготовочные | Раздаточные, буфеты |
| 1 | Складские помещения |  | 16.2 |  |  |
| 2 | Производственные помещения |  | 49.1 |  |  |
| 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 |  | 49.1 |  | - |
| 2.6 | Холодный цех |  | 16.2 |  | - |
| 2.7 | Мучной цех |  | - | - | - |
| 2.8 | Раздаточная |  | 4 |  |  |
| 2.9 | Помещение для резки хлеба |  | - | - | - |
| 2.10 | Помещение для обработки яиц |  | - | - | - |
| 2.11 | Моечная кухонной посуды |  | 10 |  | - |
| 2.12 | Моечная столовой посуды |  | 10 |  | - |
| 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 | Наименованиецехов и помещений | Характеристика оборудования |
| наименование оборудования | количествоединиц оборудования | дата его выпуска | даты начала егоэксплуатации | процента изношенности оборудования |
| 1 | Склад | Холодильная ветрина | 1 | 2019 | 2019 | 20 |
| 2 | Склад | Морозильная ларь | 1 | 2013 | 2013 | 70 |
| 3 | Горячий цех | Пароконвектомат  | 1 | 2020 | 2020 | 15 |
| 4 | Горячий цех | Морозильная камера | 2 | 2005 | 2005 | 70 |
| 5 | Горячий цех | Электроплита с духовым шкафом | 1 | 2013 | 2013 | 70 |
| 6 | Моечная | Машина посудомоечная | 1 | 2021 | 2021 | 10 |
| 7 | Горячий цех | Машина тестомесильная | 1 | 2019 | 2019 | 20 |

**6.1. Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименованиетехнологического 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 | Наименованиедолжностей | Характеристика персонала столовой |
| Кол-во ставок | укомплектованность | базовоеобразование | квалификационныйразряд | стажработы | наличие медкнижки |
| 1 | Повар- технолог | 1 | 1 | Средне-специальное | 5 | От 3 лет  | Да |
| 2 | Рабочие кухни (помощники повара) | 2 | 2 | Среднее  |  | От 3 лет | Да  |