

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПАСПОРТ

ПИЩЕБЛОКА

МКОУ «ЛОДЕЙНОПОЛЬСКАЯ СОШ №2»

наименование образовательной организации

Адрес месторасположения:
187700, Ленинградская область,
г. Лодейное Поле, пр. Ленина, дом 54

Телефон (81364) 2-19-33
эл почта: lp-school2@yandex.ru

2024 год

Содержание:

№	РАЗДЕЛ	№ страницы
1	Общие сведения об образовательной организации: -численность обучающихся по возрастным группам, в том числе численность льготной категории обучающихся	3
2	Состояние уровня охвата горячим питанием по возрастным группам обучающихся	3 - 4
3	Модель предоставления услуги питания - оператор питания - длительность контракта	4
4	Использование транспорта для перевозки пищевой продукции	5
5	Инженерное обеспечение пищеблока -водоснабжение -горячее водоснабжение - отопление - водоотведение -вентиляция помещений	5
6	Проектная мощность (план-схема расположения \помещений) пищеблока	6
7	Материально-техническое оснащение пищеблока	7
8	8.1. Характеристика технологического оборудования	8 -9
	8.2. Дополнительные характеристики технологического оборудования	9 – 10
	8.3. Дополнительные характеристики обслуживания оборудования	10 -11
9	Характеристика помещения и оборудования, план-схема столовой	11 -12
	9.1. Характеристика бытовых помещений	12
10	Штатное расписание работников пищеблока	12 -13
11	Форма организации питания обучающихся	13
12	Перечень нормативных и технологических документов.	13

1. Общие сведения об образовательной организации:

Руководитель образовательной организации:

Исакова Ольга Анатольевна, директор школы

Ответственный за питание обучающихся:

Горохова Наталья Анатольевна, заместитель директора по АХЧ

Численность педагогического коллектива: **64 чел.**

Количество классов по уровням образования: **18.**

№ п/п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	5 класс	3	72	11
2	6 класс	3	94	14
3	7 класс	3	75	4
4	8 класс	4	93	14
5	9 класс	3	85	11
6	10 класс	1	34	3
7	11 класс	1	25	0

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	334	0	0
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	43	0	0
	в т.ч. за родительскую плату	291	0	0
3	Учащиеся 9-11 классов	144	0	0
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	14	0	0
	в т.ч. за родительскую плату	130	0	0
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	448	0	0
	в том числе льготных категорий	57	0	0

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			
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			
2	Учащиеся 5-8 классов	334	334	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	43	43	12,87
	в т.ч. за родительскую плату	291	291	87,13
3	Учащиеся 9-11 классов	144	144	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	14	14	9,7
	в т.ч. за родительскую плату	130	130	90,3
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	478	478	100
	в том числе льготных категорий	57	57	32

3. Модель предоставления услуги питания (столовая на сырье, столовая доготовочная, буфетно-раздаточная)

Модель предоставления питания	Столовая на сырье
Оператор питания, наименование	ООО «ТД МАРС»
Адрес местонахождения	187403, Ленинградская область, г. Волхов, ул. Калинина, дом 46 офис 3
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Директор Смирнов Алексей Николаевич Бухгалтер Смирнова Яна Алексеевна
Контактные данные: тел. / эл. почта	8-921-750-13-03 mars_volhov@inbox.ru
Дата заключения контракта	29 июля 2024г.
Длительность контракта	с 01.09.2024 по 30.05.2025г.

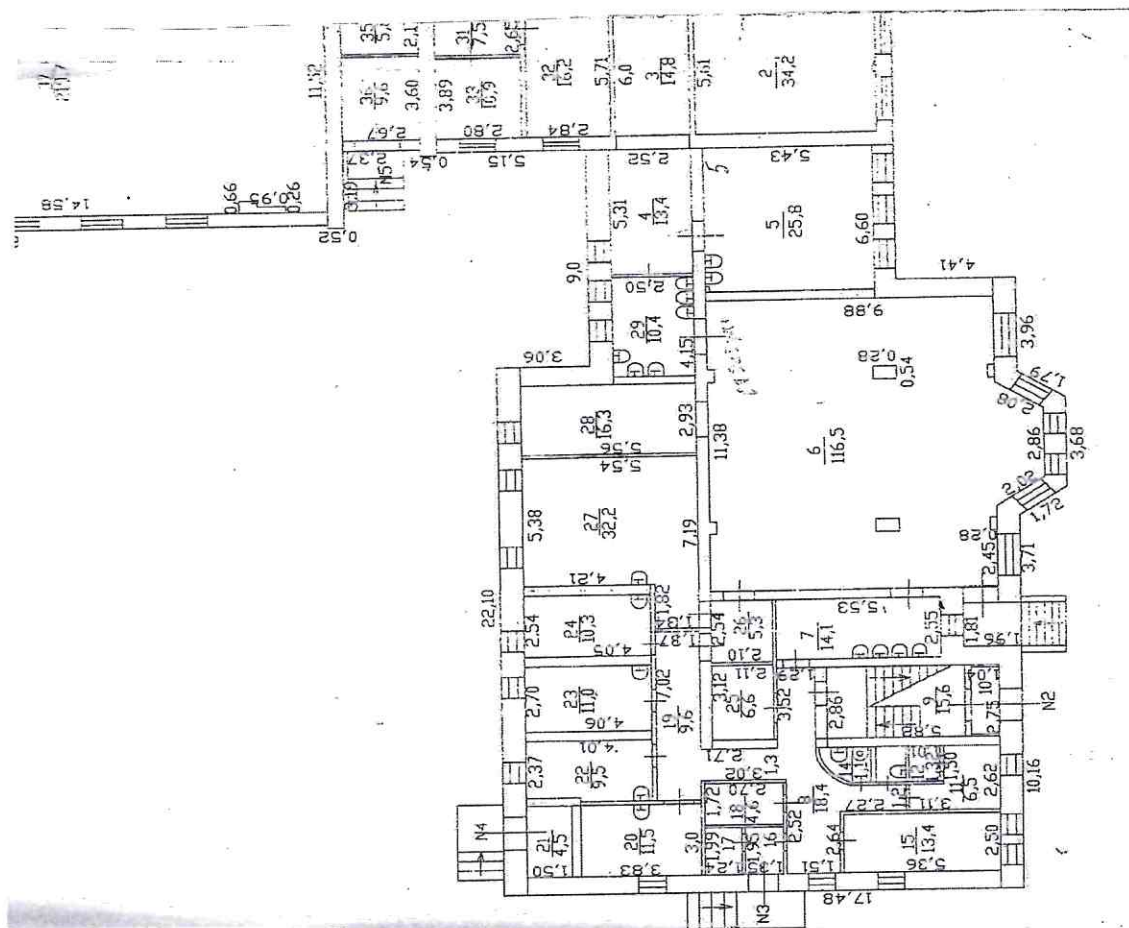
4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	«Форд Транзит», оборудованный рефрижератором; «Газель Некст» с термокузовом.
Принадлежность транспорта	транспорт оператора питания
Условия использования транспорта	Транспорт - собственность ООО «ТД МАРС»

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	<i>централизованное,</i>
Горячее водоснабжение	<i>водонагреватель,</i>
Отопление	<i>централизованное,</i>
Водоотведение	<i>централизованное,</i>
вентиляция помещений	<i>комбинированная</i>

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



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		11,2		
2	Производствен ные помещения		102,0		
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)		9,5		-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)				-
2.3	Мясо-рыбный цех		11,0	-	-
2.4	Доготовочный цех	-	-		-
2.5	Горячий цех		32,2		-
2.6	Холодный цех		13,4		-
2.7	Мучной (выпечной) цех		11,5	-	-
2.8	Раздаточная				
2.9	Помещение для резки хлеба			-	-
2.10	Помещение для обработки яиц			-	-
2.11	Моечная кухонной посуды		10,3		-
2.12	Моечная столовой посуды		14,1		-
2.13	Моечная и кладовая тары				--
2.14	Холодильный цех		13,4		

8.1 Характеристика технологического оборудования пищеблока

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Модели предоставления питания обучающимся в общеобразовательных организациях			
		Столовые школьно базовые	Столовые, работающие на сырье	Столовые догоготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения		Стеллажи для хранения продуктов (стационарные)		
2	Производствен ные помещения				
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)		Картофелеочиститель ная машина Машина овощерезательная Производственный стол Моечные ванны Раковина для мытья рук		-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)				-
2.3	Мясо-рыбный цех		Производственные столы для разделки (мяса, рыбы, птицы) Холодильные шкафы среднетемпературные Электромясорубка Весоизмерительное оборудование Моечные ванны Раковина для мытья рук	-	-
2.4	Догоготовочный цех	-	-		-
2.5	Горячий цех		Котел электрический Сковорода электрическая Плита электрическая – 3 шт. Машина овощерезательно- протирочная Пароконвектомат Холодильный шкаф среднетемпературный Холодильник бытовой		-

			Шкаф для хлеба Весоизмерительное оборудование Производственные столы Моечные ванны		
2.6	Холодный цех		-	-	-
2.7	Мучной (выпечной) цех		Производственные столы Стол кондитерский Тестомесильная машина Жарочный шкаф Стеллаж передвижной Весоизмерительное оборудование Моечные ванны Раковина для мытья рук	-	-
2.8	Раздаточная				
2.9	Помещение для резки хлеба			-	-
2.10	Помещение для обработки яиц			-	-
2.11	Моечная кухонной посуды		Моечные ванны Стеллажи стационарные		-
2.12	Моечная столовой посуды		Производственные столы Посудомоечная машина Моечные ванны двухсекционные Стол для сбора отходов		-
2.13	Моечная и кладовая тары		Стеллажи		--
2.14	Холодильный цех		Холодильная камера с моноблоком Прилавок холодильный низкотемпературный		
2.15	Сухая кладовая		Холодильный шкаф среднетемпературные Стеллажи		

2.16	Овощной склад		Холодильный шкаф среднетемпературные Стеллажи		
------	---------------	--	---	--	--

8.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования:

№ п/п	Наименование технологиче- ского оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производи- тельность	год выпуск а	срок служб ы	сроки профилак тического осмотра
1	Тепловое	Плита электрическая Плита электрическая Плита электрическая Сковорода электрическая Котел электрический Жарочный шкаф Пароконвектома т	ПЭП – 0,48 – ДШ - 01 ПЭП – 0,48 – 01 ПЭП – 0,48 – 01 СЭ – 70 – 1 МХ КПЭ – 160 – М ШЖ – 150 -3с ПКА 6-2/3П		2024 2024 2024 2024 2024 2024 2024 2024		
2	Механическое	Тестомесильная машина Протирочная машина Картофелеочист ительная машина Машина овощерезательно – протирочная Машина для переработки овощей	МТМ - 65 МПР-350М-01 МОК-300М ОМ – 350М МПО – 1 РЭ		2024 2024 2024 2024 2024		
3	Холодильное	Сборная холодильная камера моноблоком Шкаф холодильный Шкаф холодильный Шкаф холодильный со стеклянными дверцами Ларь	МВО9А с СМ 107 - S СМ 105 - S DM 110Sd-S со F48 DERBY		2024 2024 2024 2024 2007		

		морозильный Шкаф	Аркто RO 5-S (R 290)		2024		
		холодильный Шкаф	Аркто RO 5-S (R 290)		2024		
		холодильный Шкаф	Аркто RO 5-S (R 290)		2024		
4	Весоизмери- тельное	Весы товарные электронные Весы электронные шт. 5	ВСП-150/20- 5ВСП-1/0,2-2 SV - II		2007 2024		

8.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:

№ п/п	Наименование технологиче- ского оборудования	Характеристика мероприятий					
		наличие договора на техосмотр	наличие договора на проведе- ние метроло- гически х работ	проведение ремонта	план приобре- тения нового и замена старого оборудо- вания	ответстве- нный за состояние оборудов- ания	график санитарной обработки оборудования
1	Тепловое			По мере необходимос- ти		ООО «ТД МАРС»	В наличии
2	Механическое			По мере необходим- ости		ООО «ТД МАРС»	В наличии
3	Холодильное			По мере необходим- ости		ООО «ТД МАРС»	В наличии
4	Весоизмери- тельное			По мере необходим- ости		ООО «ТД МАРС»	В наличии

9. Характеристика помещения столовой, план-схема столовой

Помещения столовой МКОУ «Лодейнопольская СОШ №2» занимают 291,56 м²

1. Зал для приема пищи обучающимися – 116,5 м²
2. Зал для приема пищи работниками школы – 16,3 м²

3. Помещение для мытья рук – 10,4м²
4. Горячий цех – 32,2 м²
5. Овощной цех – 9,5 м²
6. Мясо-рыбный цех – 11 м²
7. Мучной цех – 11,5 м²
8. Складские помещения – 24,6 м²
9. Моечная кухонной посуды – 14,1 м²
10. Моечная столовой посуды – 10,3 м²
11. Санитарные помещения – 2,8 м²
12. Раздевалка персонала – 11 м²
13. Прочие помещения (коридор) – 21,36 м²

9.1. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М ²
		количество единиц оборудования для бытовых целей

10. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика оборудования столовой -, площадь М ²					
		количество ставок	укомплек- тованность	базовое образование	квалифика- ционный разряд	стаж работ ы	наличие медкнижки
1	Зав. производством	1	1	профильное	высший	32	в наличии
2	Повара	2	2	1. профильное 2. без образов.	1. 5 разряд 2. без разряда	1. 19 2. 7	в наличии в наличии
3	Пекарь	1	1				
4	Рабочие кухни (помощники повара)	2	2			9 1	в наличии в наличии

11. Форма организации питания обучающихся:

- самообслуживание
- меню по выбору

12. Перечень нормативных и технологических документов (в наличии):

- Примерное двухнедельное меню
- Ежедневное меню
- 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 над 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
- Требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы
- Наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания

Директор школы:



Исакова О.А.

Исп.:

Зам директора по АХЧ,
организатор питания



Горохова Н.А.