

Структура технологического паспорта пищеблока образовательной организации

ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА

муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение « Средняя
общеобразовательная школа № 7» Артемовского городского округа
наименование образовательной организации

Адрес месторасположения: г. Артем, улица Днепростроевская,6

Телефон: 8(42337)45288
Электронная почта: school_7artem@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: Парыгина Светлана Павловна

Ответственный за питание обучающихся: Парыгина Светлана Павловна

Численность педагогического коллектива 28

Количество классов по уровням образования 1-4 – 9 классов, 5-9 кл-11 классов, 10-11 -2 класса

Количество посадочных мест 100 (средняя школа), 80 (начальная школа)

Площадь обеденного зала _____

№ п/п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 классы	2	60	0
2	2 классы	2	63	1
3	3 классы	3	77	2
4	4 классы	2	59	1
5	5 классы	2	52	12
6	6 классы	2	65	8
7	7 классы	3	62	14
8	8 классы	2	53	8
9	9 классы	2	44	13
10	10 класс	1	27	4
11	11 класс	1	23	4

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	259	259	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	4	4	100
2	Учащиеся 5-8 классов	232	142	61
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	42	42	19
	в т.ч. за родительскую плату	100	100	43

3	Учащиеся 9-11 классов	94	71	75
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	21	21	22
	в т.ч. за родительскую плату	50	50	53
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	585	472	72
	в том числе льготных категорий	67	67	11

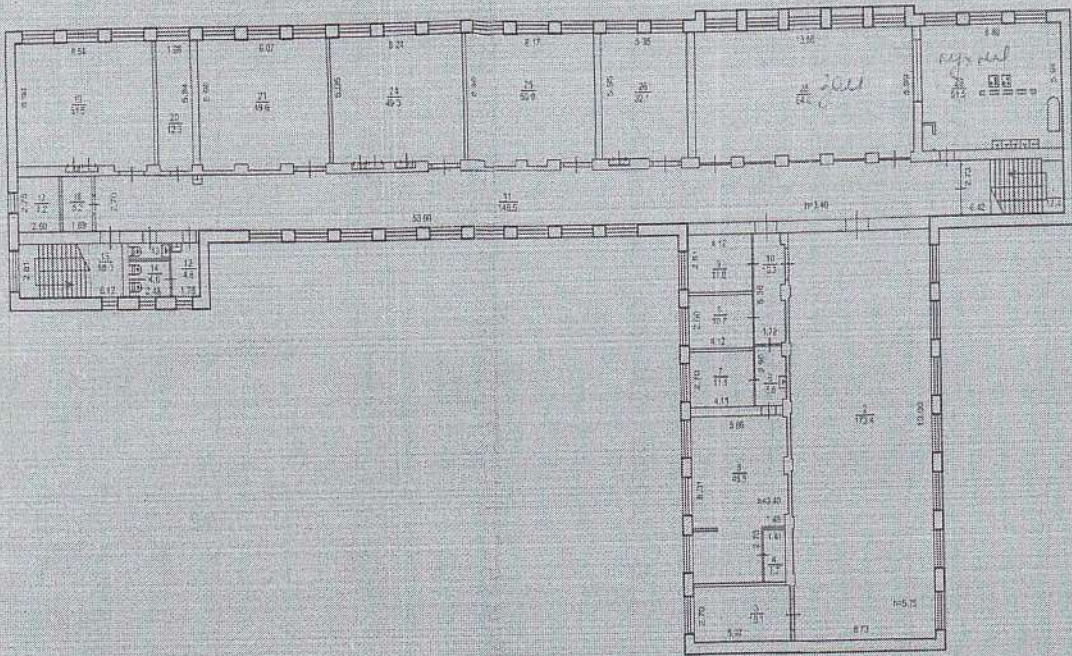
3. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	централизованное
Отопление	централизованное
Водоотведение	централизованное
вентиляция помещений	комбинированная

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

Средняя школа

2 ЭТАЖ



Отделение №10 Филиала СГУП "Ростки и всходы" - Федеральное УТИ по Приморскому краю			Р.Ф.
Потажный план строения, лит. Б			
Лист №	(издание)		М. 200
Дата	Исполнитель	Фамилия И.О.	Подпись
21.10.09	ст. техник	Потомова И.С.	
21.10.09	ст. техник	Иванова И.А.	
21.10.09	складовщик	Будильников	

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)	--	-	-	-
4	Пищеблок (кухня)	-	51,5	-	-
5	Обеденный зал начальная школа	-	48,9	-	-
6	Обеденный зал средняя школа	-	84,0	-	-

6. Характеристика технологического оборудования пищеблока

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Характеристика оборудования				процента изношенности и оборудования
		наименование оборудования	количество единиц оборудования	дата его выпуска	даты начала его эксплуатации	
1	Пищеблок (кухня)	Ларь низкотемпературный ЛН-300 (CF300S)	1	15.04.2013	2013	50

7. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика персонала столовой					
		Кол-во ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Зав. производством	1	1	высшее		От 3 лет	Да
2	Шеф - повар	1	1	высшее		От 3 лет	Да
3	Технолог	1	1	высшее		От 3 лет	Да
4	Повара	1	1	Средне-специальное		От 3 лет	Да
5	Рабочие кухни (помощники повара)	3	3	Среднее		От 3 лет	Да

	Шкаф холодильный ШХ-05	1	08.11.2007	2007	68
	Пароконвектомат электрический ПКА-10-1/1ПМ	1	15.04.2013	2013	50
	Плита электрическая ЧТТ ЭП-4ЖШ	2	25.08.2008	2008	60
	Электросковорода (комбинированная) СЭЧ-0,45	1	06.07.2021	2021	8,3
	Эл.водонагревател ь Термекс Н	2	30.11.2009	2009	62
	Мармит паровой в комплекте с гастроемкостями	1	17.12.2020	2020	5
	Холодильник	1	09.07.2021	2021	2
	Шкаф-витрина холодильная XLS- 350W	2	21.05.2019	2019	3
	Картофелечистная машина КМ	1	01.06.2022	2022	0

6.1. Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:

№ п/п	Наименование технологическо го оборудования	Характеристика мероприятий					
		наличие договора на техосмотр	наличие договора на проведен ие метролог ических работ	проведение ремонта	план приобре тения нового и замена старого оборудо вания	ответств енный за состоян ие оборудо вания	график санитарной обработки оборудован ия
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