

Структура технологического паспорта пищеблока образовательной организации

ПАСПОРТ

Пищеблока МБОУ Гимназия № 1 им. В.А. Сайбея
наименование образовательной организации

Адрес месторасположения г. Артем, ул. Севастопольская, 12

Телефон 8 (42337) 4-45-99 эл. почта: artgimn@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

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

Руководитель образовательной организации: Калмыкова Юлия Олеговна

Ответственный за питание обучающихся: Ахметова Анна Сергеевна, Чугуевская Светлана Владимировна

Численность педагогического коллектива 35

Количество классов по уровням образования 24

Количество посадочных мест 222

Площадь обеденного зала 125,3 м³

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	2	59	59
2	2 класс	3	82	82
3	3 класс	2	61	61
4	4 класс	3	77	77
5	5 класс	3	77	12
6	6 класс	3	76	13
7	7 класс	2	53	7
8	8 класс	2	49	4
9	9 класс	2	51	3
10	10 класс	1	31	5
11	11 класс	1	30	3

2. Охват горячим питанием по возрастным группам обучающихся

Охват одноразовым 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	294	294	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	294	294	100
2	Учащиеся 5-8 классов	227	102	45
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	17	17	100
	в т.ч. за родительскую плату	85	85	100

3	Учащиеся 9-11 классов	104	13	37
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	13	13	100
	в т.ч. за родительскую плату	25	25	100
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	6250	324	52
	в том числе льготных категорий	324	324	100

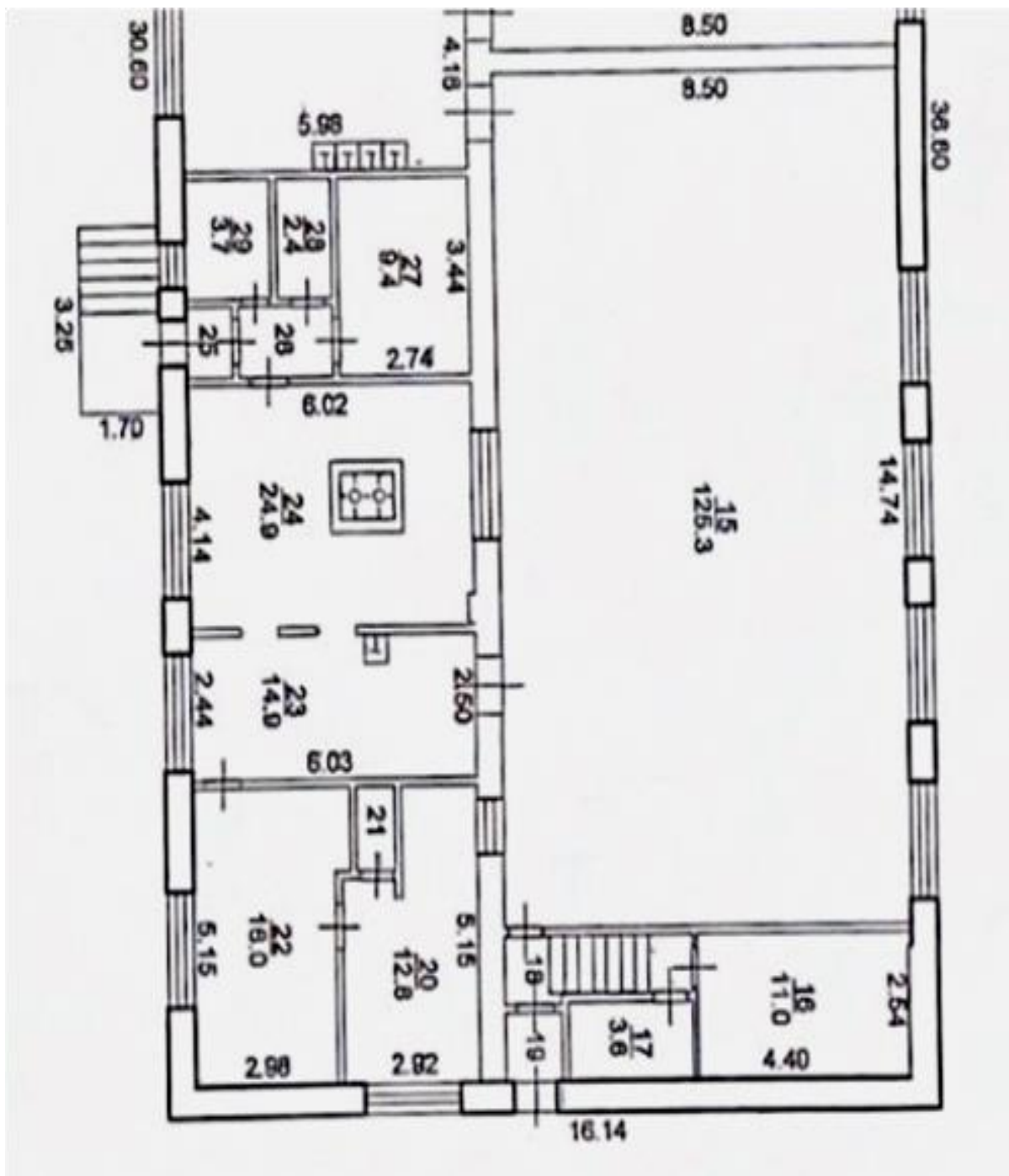
Охват двухразовым питанием по возрастным группам обучающихся

№ п\п	Контингент по группам обучающихся	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием	
			Количество, чел.	% от числа обучающихся
1	Учащиеся 1-4 классов	294	202	69
	в т.ч. учащиеся льготных категорий;	6	6	100
	в т.ч. за родительскую плату	196	196	100
2	Учащиеся 5-8 классов	227	8	3,5
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	8	8	100
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
3	Учащиеся 9-11 классов	104	1	1
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	1	1	100
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	625	211	34
	в том числе льготных категорий	15	15	100

3. Инженерное обеспечение пищеблока

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	Наименование цехов и помещений	Площадь помещения м ²			
		Столовые школьно базовые	Столовые, работающие на сырье	Столовые на доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения		9,4		
2	Производственные помещения		24,9		
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)		14,9		
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)		16,0		
2.3	Мясорыбный цех		0		
2.4	Доготовочный цех		0		
2.5	Горячий цех		24,9		
2.6	Холодный цех		0		
2.7	Мучной цех		14,9		
2.8	Раздаточная		0		
2.9	Помещение для резки хлеба		0		
2.10	Помещение для обработки яиц		0		
2.11	Моечная кухонной посуды		0		
2.12	Моечная столовой посуды		12,8		
2.13	Моечная и кладовая тары		0		
2.14	Производственное помещение буфета-раздаточной		8,2		
2.15	Посудомоечная буфета-раздаточной		0		

3	Комната для приема пищи (персонал)		0		
---	------------------------------------	--	---	--	--

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 и оборудования
1	Горячий цех	электропечь	1	1998	1998	100
2	Горячий цех	электропечь	1	2003	2003	100
3	Горячий цех	электропечь	1	2005	2005	100
4	Горячий цех	плита электрическая	1	2021	2021	10
5	Холодный цех	Посудомоечная машина	1	2021	2021	20
6	Горячий цех	Сковорода электрическая	1	2020	2020	10
7	Горячий цех	Шкаф пекарский	1	2003	2003	100
8	Холодный цех	Витрина холодильная	1	2018	2019	60
9	Горячий цех	Пароконвектомат электрический	1	2011	2013	90
10	Холодный цех	Холодильник	1	2009	2009	100
11	Холодный цех	Картофелечистка	1	2003	2003	100

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	-	ИП Третиникова	В наличии

2	Механическое	В наличии	да	да	-	ИП Тренинкова	В наличии
3	Холодильное	В наличии	да	да	-	ИП Тренинкова	В наличии
4	Весоизмерительное	В наличии	да	да	-	ИП Тренинкова	В наличии

7. Штатное расписание работников пищеблока (работники пищеблока не в штате ОО)

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика персонала столовой					
		Кол-во ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Повара	2	2	Средне-специальное	5	От 3 лет	Да
2	Рабочие кухни (помощники повара)	6	6	Среднее		От 3 лет	Да