

Структура технологического паспорта пищеблока
образовательной организации

ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА

**Государственное бюджетное общеобразовательное
учреждение Уфимская коррекционная школа-интернат №
92 для обучающихся с ограниченными возможностями
здоровья**

Адрес месторасположения:

450065, Республика Башкортостан, г. Уфа,

ул. Дмитрия Донского, 65

Тел.8 (347) 240-12-30; Т/ф. 8 (347) 240-09-55

Эл.почта: Internat-92.ru@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
 - Охват шестиразовым питанием по возрастным группам обучающихся
 - Охват двухразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся
 - Охват обучающихся на дому получающих денежное довольствие на питание
3. Тип пищеблока
4. Форма организации питания
5. Инженерное обеспечение пищеблока
 - водоснабжение
 - горячее водоснабжение
 - отопление
 - водоотведение
 - вентиляция помещений
6. Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока
7. Материально-техническое оснащение пищеблока:
 - Перечень помещений и их площадь
 - Характеристика технологического оборудования пищеблока
 - Дополнительные характеристики технологического оборудования
 - Дополнительные характеристики обслуживания оборудования
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:

Директор ГБОУ Уфимская КШИ № 92: Баев Булат Редмирович

Ответственный за питание обучающихся: Кузьмина Ольга Викторовна

Численность педагогического коллектива: 52 чел.

Количество классов по уровням образования:

НОО – 8 классов, ООО- 11 классов, СОО - 2 класса, ТМНР- 6 классов.

Количество посадочных мест: 90

Площадь обеденного зала: 240,12 кв.м

**1.1 Численность обучающихся по возрастным группам,
в том числе численность льготной категории обучающихся**

№ п/п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	3	36	0
2	2 класс	1	15	0
3	3 класс	2	21	0
4	4 класс	2	18	0
5	5 класс	3	22	0
6	6 класс	2	22	0
7	7 класс	3	26	0
8	8 класс	0	0	0
9	9 класс	3	31	0
10	10 класс	1	14	0
11	11 класс	1	10	0
	Итого:	21	215	0

2. Охват горячим питанием по возрастным группам обучающихся

2.1 Охват шестиразовым питанием по возрастным группам обучающихся

№ п/п	Контингент по группам обучающихся	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием	
			Количество, чел.	% от числа обучающихся
1	Воспитанники интерната 1-4 классов	28	28	13,1 %
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0 %
2	Воспитанники интерната 5-8 классов	27	27	12,6 %
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0 %
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0 %
3	Учащиеся 9-11 классов	16	16	7,5 %
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0 %
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0 %
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	71	71	33,2 %
	в том числе льготных категорий	0	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	35	35	16,4 %
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0 %
2	Учащиеся 5-8 классов	25	25	11,7 %
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0 %
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0 %
3	Учащиеся 9-11 классов	23	23	10,7 %
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0 %
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0 %
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	83	83	38,8 %
	в том числе льготных категорий	0	0	0 %

2.3 Охват обучающихся на дому получающих денежное довольствие по возрастным группам обучающихся

№ п/п	Контингент по группам обучающихся	Численность, чел.	Охвачено денежным довольствием	
			Количество, чел.	% от числа обучающихся
1	Учащиеся 1-4 классов	27	27	12,6 %
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0 %
2	Учащиеся 5-8 классов	17	17	7,9 %
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0 %
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0 %
3	Учащиеся 9-11 классов	16	16	7,5 %
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0 %
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0 %
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	60	60	28,0 %
	в том числе льготных категорий	0	0	0 %

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

Модель предоставления питания	столовая на сырье
Оператор питания, наименование	-
Адрес местонахождения	-
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	-
Контактные данные: тел. / эл. почта	-
Дата заключения контракта	-
Длительность контракта	-

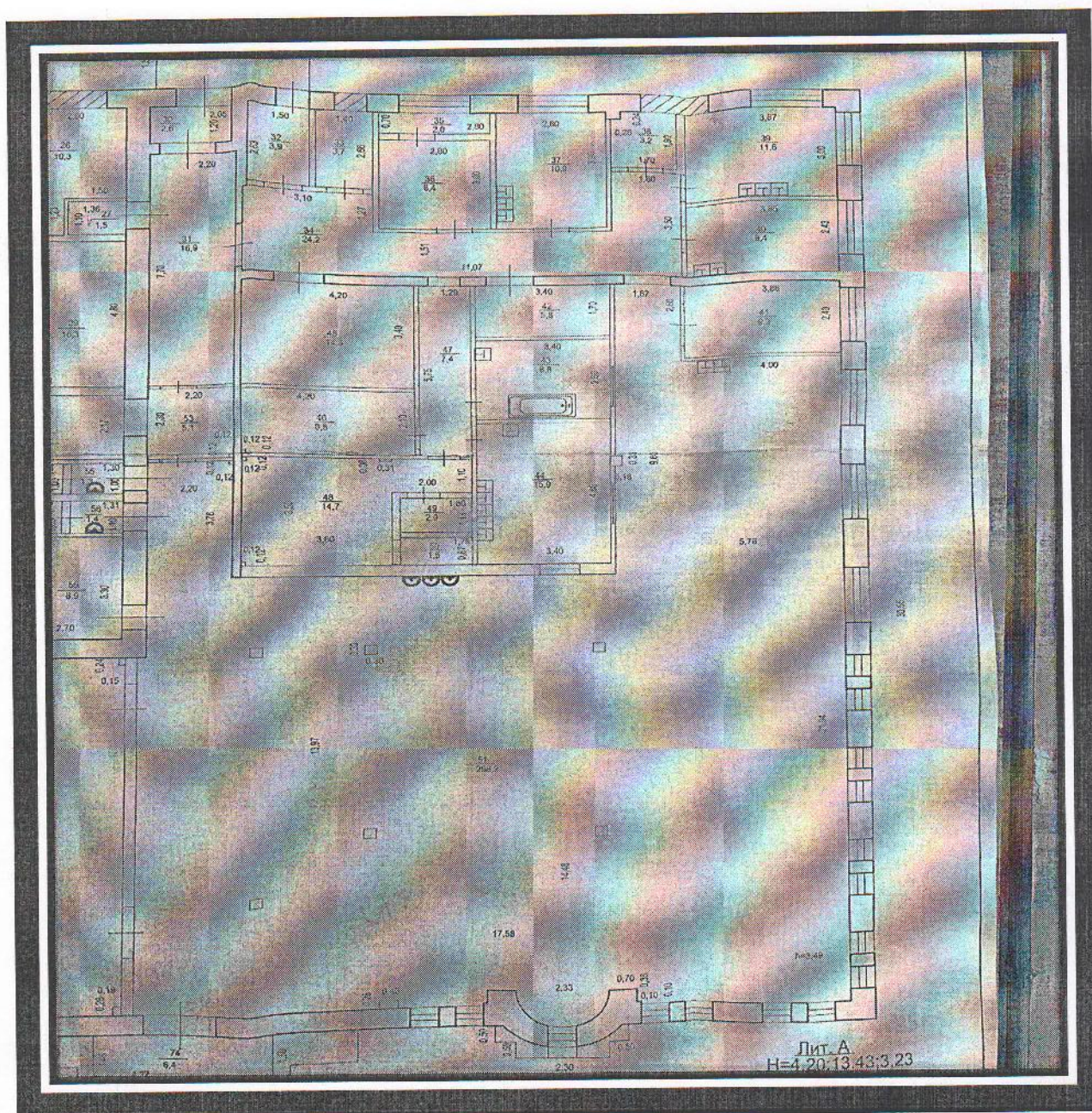
4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	-
Принадлежность транспорта	-
Условия использования транспорта	-

5. Инженерное обеспечение пищеблока

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

**6. Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока
90 посадочных мест**



- 33- склад для фруктов, соков, консервации
- 37- цех вторичной обработки овощей
- 39- мясной цех
- 40- холодный цех
- 41- мучной цех
- 42- цех первичной обработки овощей
- 43- моечная кухонной посуды
- 44- моечная столовой посуды
- 45- склад (мясо, рыба, молочная продукция, яйцо, куры)
- 46- склад сухих(сыпучих) продуктов
- 48- комната приема пищи
- 51- горячий цех, обеденный зал

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 сырье (м ²)	Столовые на доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения	-	26,8	-	-
2	Производственные помещения	-	144,48	-	-
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	-	5,8	-	-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	-	10,9	-	-
2.3	Мясо-рыбный цех	-	11,6	-	-
2.4	Доготовочный цех	-	-	-	-
2.5	Горячий цех	-	58,08	-	-
2.6	Холодный цех	-	9,4	-	-
2.7	Мучной цех	-	9,3	-	-
2.8	Раздаточная	-	-	-	-
2.9	Помещение для резки хлеба	-	-	-	-
2.10	Помещение для обработки яиц	-	-	-	-
2.11	Моечная кухонной посуды	-	8,8	-	-
2.12	Моечная столовой посуды	-	15,9	-	-
2.13	Моечная и кладовая тары	-	-	-	-
2.14	Производственное помещение буфета-раздаточной	-	-	-	-
2.15	Посудомоечная буфета-раздаточной	-	-	-	-
3	Комната для приема пищи (персонал)	-	14,7	-	-

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 и оборудования
1.	Производственные помещения	Водонагреватель проточный ВЭП 9380 ВО1	3	2007	09.2008	40
		Водонагреватель электрический Electrolux EAC IDx4 модель УМР 80 QUANTUM Pro	2	2016	07.2017	0
		Измельчитель овощей Гамма -5	1	2006	12.2006	55
		Картофелечистка МОК-300	1	2017	11.2017	0
		Машина картофелеочистительная кухонная МКК-300 (Абат)	1	2020	10.2020	0
		Мармит 1-х блюд ПМЭС-70КМ	1	2020	10.2020	0
		Мармит 2-х блюд ПМЭС-70КМ-60	1	2020	10.2020	0
		Машина овощерезательно-протирочная ТОРГМАШ СМ350/220В	1	2022	09.2023	0
		Машина посудомоечная МПК-700К-40(Абат)	1	2020	10.2020	0
		Пароконвектомат абат пка 6-1/1 вМ2	1	2020	10.2020	0
		Пароконвектомат ПКА 6-1/1 ВМ	1	2008	10.2008	45
		Печь конвекционная 4 уровня расстоечный шкаф 10 ур	1	2008	10.2008	45
		Плита электрическая ПЭ-О 48 ЖШ	2	2022	07.2023	0
		Холодильник «POZIS RK-149»	1	2019	10.2019	15
		Холодильник «POZIS-СВИЯГА»-410-1	1	2009	08.2009	40
		Холодильник «Бирюса» 6Е серии ККШ 280/47	1	2011	09.2011	35
		Шкаф холодильный «VESTFRJST»	1	2004	12.2004	75
		Электромясорубка МИМ-300	1	2004	12.2004	75
		Сковорода электрическая ЭСК90-027	2	2013	07.2013	30
		Прилавок ПГН- 70КМ	2	2020	10.2020	0
2.	Складские помещения	Ларь морозильный «FROSTOR»	1	2011	12.2011	35
		Ларь морозильный «POZIS FH-258-1»	1	2019	10.2019	15
		Ларь морозильный «POZIS FH-258-1»	1	2023	11.2023	0
		Холодильник «POZIS-СВИЯГА»-538-9	1	2019	10.2019	15
		Шкаф холодильный «VESTFRJST»	2	2004	12.2004	75
		Холодильник «POZIS RK-149»	1	2019	10.2019	15

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:						
	Водонагреватель проточный ВЭП 9380 BO1	Для получения горячей воды	ВЭП 9380 BO1	1500 Вт	2007	10 лет	1 раз в год
	Водонагреватель электрический Electrolux EAC IDx4 модель UMP 80 QUANTUM Pro	Для получения горячей воды	Electrolux EAC IDx4 модель UMP 80 QUANTUM Pro	1500 Вт	2016	10 лет	1 раз в год
	Мармит 1-х блюд ПМЭС-70KM	Для поддержания температуры приготовленных блюд	ПМЭС-70KM	2 кВт	2020	12 лет	1 раз в год
	Мармит 2-х блюд ПМЭС-70KM-60	Для поддержания температуры приготовленных блюд	ПМЭС-70KM-60	2 кВт	2020	12 лет	1 раз в год
	Сковорода электрическая ЭСК90-027	Для приготовления блюд	ЭСК90-027	12 кВт	2013	10 лет	1 раз в год
	Пароконвектомат абат пка 6-1/1 вM2	Для приготовления блюд	абат пка 6-1/1 вM2	9,5 кВт	2020	12 лет	1 раз в год
	Пароконвектомат ПКА 6-1/1 ВМ	Для приготовления блюд	абат пка 6-1/1 вM	9,5 кВт	2008	12 лет	1 раз в год
	Печь конвекционная 4 уровня расстоечный шкаф 10 ур	Для приготовления блюд		3 кВт	2008	12 лет	1 раз в год
	Плита электрическая ПЭ-О 48 ЖШ	Для приготовления блюд	ПЭ-О 48 ЖШ	3 кВт	2022	10 лет	1 раз в год

2	Механическое						
	Картофелечистка МОК-300	Для чистки картофеля	МОК- 300	550 Вт	2017	10 лет	1 раз в 2 года
	Машина картофелеочистител ьная кухонная МКК-300 (Абат)	Для чистки картофеля	МКК- 300 (Абат)	750 Вт	2020	10 лет	1 раз в 2 года
	Машина посудомоечная МПК-700К- 40(Абат)	Для мытья посуды	МПК- 700К- 40(Абат)	10,5 кВт	2020	10 лет	1 раз в 2 года
	Измельчитель овощей Гамма -5	Для протираия, нарезки и шин ковки овощей	Гамма -5	0,615 кВт	2006	10 лет	1 раз в 2 года
	Машина овощерезательно- протирачная ТОРГМАШ СМ350/220В	Для протираия, нарезки и шин ковки овощей	ТОРГМ АШ СМ350/2 20В	0,55кВт	2022	10 лет	1 раз в 2 года
	Электромясорубка МИМ-300	Для приго- товления фаршей	МИМ- 300	230 Вт	2004	10 лет	1 раз в 2 года
3	Весоимери- тельное:						
	Весы электронные унифицированного конструктивного ряда ВЭУ-15 2/5-А	Для взвешивания продуктов и порций	ВЭУ-15 2/5-А	15 кг	2022	7 лет	1 раз в год
	Весы кухонные электронные до 5 кг	Для взвешивания продуктов и порций		5 кг	2020	7 лет	1 раз в год
	Весы кухонные электронные товарные 300 кг	Для взвешивания продуктов		300 кг	2020	7 лет	1 раз в год
	Весы кухонные электронные товарные 200 кг	Для взвешивания продуктов		200 кг	2020	7 лет	1 раз в год

8.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:

№ п/п	Наименование технологиче-ского оборудования	Характеристика мероприятий					
		наличие договора на техосмотр	наличие договора на проведение метрологич еских работ	проведение ремонта	план приобретения нового и замена старого оборудования	ответственный за состояние оборудования	график санитарной обработки оборудования
1	Тепловое	В наличии	-	Не требуется	имеется	Шеф-повар	имеется
2	Механическое	В наличии	-	Не требуется	имеется	Шеф-повар	имеется
3	Холодильное	В наличии	-	Не требуется	имеется	Шеф-повар, кладовщик	имеется
4	Весоимери- тельное	В наличии	В наличии	Не требуется	имеется	Шеф-повар, кладовщик	имеется

9. Характеристика помещения и оборудования столовой, план-схема столовой

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой -, площадь М ²			
		количество единиц оборудования	дата его приобретения	процент изношенности оборудования	количество посадочных мест в столовой
1.	Столы обеденные	15	09.2023 г.	0%	6 мест за 1 стол
2.	Стулья	90	09.2023 г.	0%	90 посадочных мест

9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М ²
		количество единиц оборудования для бытовых целей
1.	Комната для персонала с гардеробом	18,2 кв.м
2.	Душевая	1,5 кв.м
3.	Санузел для персонала кухни	2,0 кв.м

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	1,5	100%	Среднее специальное	V разряд	40 лет	В наличии
2	Повар	1,5	100%	Среднее специальное	V разряд	40 лет	В наличии
3	Рабочие кухни	2,9	100%	Среднее специальное	II разряд	35 лет 14 лет	В наличии
		3,5	100%	Среднее	II разряд	10 лет 12 лет 37 лет	В наличии
4	Кладовщик	1,3	100%	Среднее профессиональное	II разряд	39 лет	В наличии

11. Форма организации питания обучающихся

- Предварительное накрытие столов, согласно графика

12. Перечень нормативных и технологических документов:

- Примерное двухнедельное меню
- Ежедневное меню
- Меню раскладка
- Технологические карты (ТК)
- 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 организация 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

Директор :



Баев Булат Редмирович