

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «ЦЕНТР ОБРАЗОВАНИЯ № 55 ИМЕНИ АЛЕКСАНДРА
ИЛЬИЧА МИРОНОВА»**

301115, Тульская область, Ленинский р-он, с. Хрущево, ул. Центральная, д.142
тел. 8(4872)77-05-44, e-mail: tula-co55@tularegion.org



Технологический паспорт пищеблока
(Раздаточный пункт)

Муниципального бюджетного образовательного учреждения
«Центр образования № 55 имени Александра Ильича Миронова»

Адрес юридический:

301115, Тульская область, Ленинский район, с. Хрущево, ул. Центральная, д.142
Телефон: 8 (4872) 77-05-44 эл. почта: tula-co55@tularegion.org

Адрес месторасположения:

301115, Тульская область, Ленинский район, с. Хрущево, ул. Центральная, д.142
Телефон: 8 (4872) 77-05-44 эл. почта: tula-co55@tularegion.org

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. Модель предоставления услуги питания:
 - оператор питания
 - длительность контракта
4. Использование транспорта для перевозки пищевой продукции.
5. Инженерное обеспечение пищеблока:
 - водоснабжение
 - горячее водоснабжение
 - отопление
 - водоотведение
 - вентиляция помещений
6. Проектная мощность (план-схема расположения \помещений) пищеблока.
7. Материально-техническое оснащение пищеблока.
8. Характеристика помещения и оборудования, план-схема столовой.
9. Характеристика оборудования столовой.
10. Штатное расписание работников пищеблока.
11. Форма организации питания обучающихся
12. Перечень нормативных и технологических документов

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

Руководитель образовательной организации:

Сапронов Алексей Андреевич

Ответственный за питание обучающихся:

Сегина Ирина Борисовна

Численность педагогического коллектива: 24

Количество классов по уровням образования: 11

№ п/п	Класс	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории
1.	1	1	17	6
2.	2	1	11	2
3.	3	1	13	6
4.	4	1	5	5
5.	5	1	17	13
6.	6	1	16	10
7.	7	1	2	2
8.	8	1	19	4
9.	9	1	9	7
10.	10	1	4	2
11.	11	1	4	0

2. Охват 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	46	46	100%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	19	19	41,3%
2	Учащиеся 5-8 классов	54	32	59,2%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	28	28	51,8%
3	Учащиеся 9-11 классов	17	9	52,9%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	9	9	52,9%
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	117	-	-
	в том числе льготных категорий	56	56	48%

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

Модель предоставления питания	Раздаточный пункт
Оператор питания, наименование	ООО «Вектор»
Адрес местонахождения	300041 Россия, г.Тула, ул. Путейская, 3
Фамилия, имя, отчество руководителя, контактное лицо	Вальтер Роман Михайлович
Контактные данные: тел. / эл. почта	8-965-148-74-75 combinatpit.tula@mail.ru
Дата заключения контракта	23/08/2022
Длительность контракта	31/08/2024

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

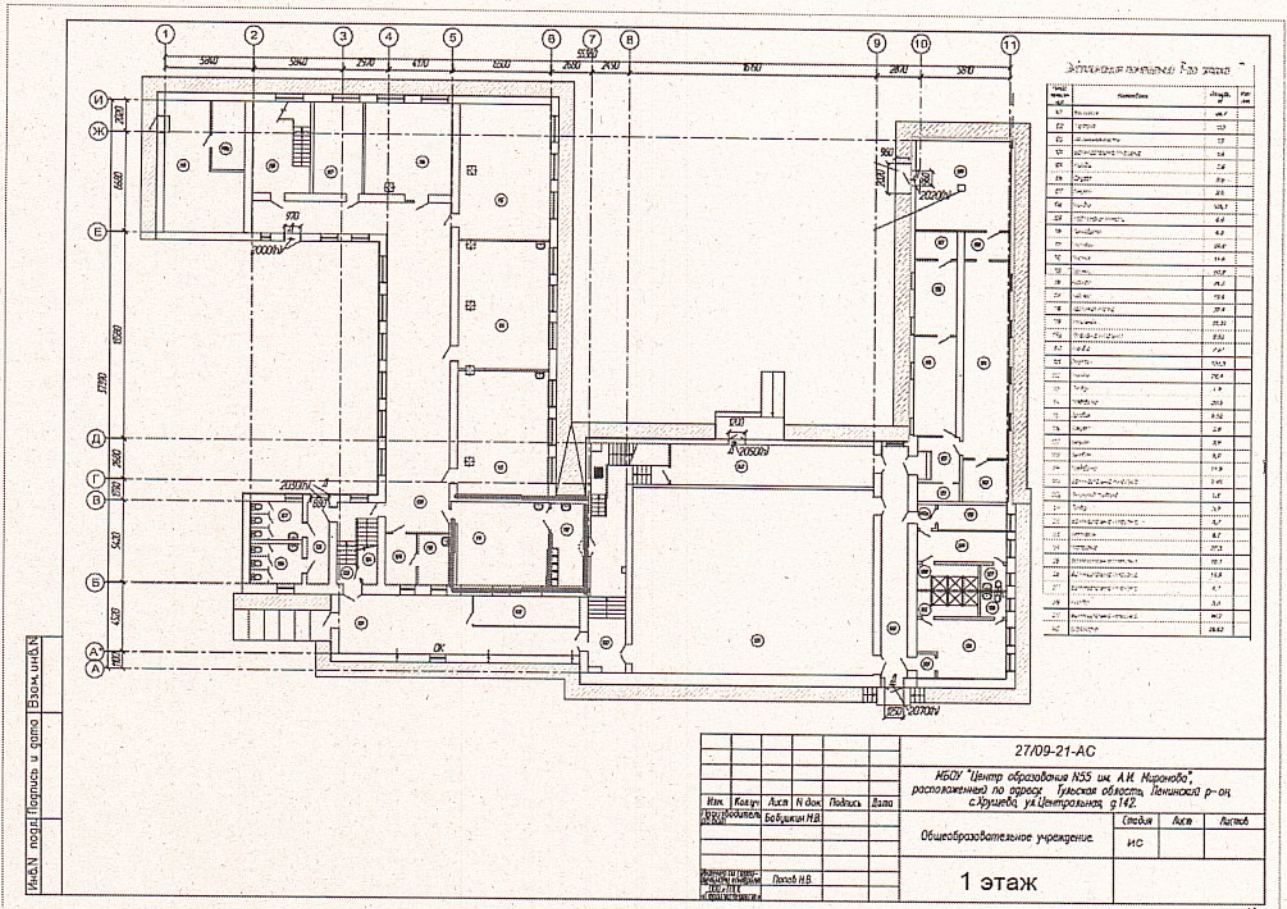
Вид транспорта	
Принадлежность транспорта	- транспорт оператора питания

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	водонагреватель
Отопление	собственная котельная
Водоотведение	выгребные ямы
вентиляция помещений	комбинированная

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)

Описание Объекта

1. Объект:

- Помещение пищеблока площадью 45,2 м². (Экспликация прилагается).

Адрес: 301115, Тульская область, Ленинский район,
с. Хрущево, ул. Центральная, д.142

№ п/п	Литера	Этаж	Номер помещения на поэтажном плане	Площадь, кв.м
1	-	1	13	11,8
2	-	1	14	33,4
3	-	-	-	-
Итого:				45,2

8. 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 оборудования
1	Моечная столовой посуды	стеллаж для сушки посуды	1	2015	2015	50%
		ванна моечная 2-секционная	1	2022	2022	0
		ванна моечная 3-секционная	1	2022	2022	0
2	Раздаточная	Стол	8	2022	2022	0
		стулья	44	2022	2022	0

8.1 Дополнительные характеристики технологического оборудования:

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производительность	дата изготовления	срок службы	сроки профилактического осмотра
1	Тепловое	Плита электрическая	Gefest	4 комфорки	2019	8 лет	09.2022
2	Холодильное	холодильник	Indesit		2020	15 лет	09.2022
3	Весоизмерительное	Весы настольные		До 5 кг	2023	8 лет	09.2022

8.2 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика мероприятий		
		Наличие договора на техосмотр	Ответственный за состояние оборудования	График санитарной обработки оборудования
1	<u>Тепловое</u> плита электрическая	09.12.2022	Повар-раздатчица	Ежедневно
2	<u>Холодильное</u> холодильник	09.12.2022	Повар-раздатчица	Ежедневно

3	Весоизмерительные весы настольные					Повар-раздатчица	Ежедневно

9. Характеристика оборудования столовой.

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой -, площадь М ²			
		количество единиц оборудования	дата его приобретения	процент изношенности оборудования	перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями
1	Обеденный зал:				
	стол обеденный	8	2022	0%	
	лавка	44	2022	0%	

10. Штатное расписание работников пищеблока

Работники раздаточного пункта в столовой МБОУ ЦО № 55 им. А.И. Миронова являются работниками ООО «Вектор».

11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов

12. Перечень нормативных и технологических документов:

- 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
- График приема пищи,
- Гигиенический журнал (сотрудники)
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции
- Приказ о составе бракеражной комиссии
- Акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока 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