

**Структура технологического паспорта пищеблока
образовательной организации**

ПАСПОРТ

пищеблока **МБОУ «СОШ №1-школа отечественной культуры»**
наименование образовательной организации

Адрес месторасположения **г. Выборг, ул. Выборгская, дом 34**

Телефон **8(81378)2-12-85** эл почта: **s1vbg@yandex.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.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 бытовых помещений
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 Свешникова Ирина Валентиновна
 Ответственный за питание обучающихся Бурмистрова Анна Александровна
 Численность педагогического коллектива 38чел.

Количество классов по уровням образования 23

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 классы	2	64	
2	2 классы	3	90	
3	3 классы	2	62	
4	4 классы	3	70	
5	5 классы	2	63	19
6	6 классы	3	83	24
7	7 классы	2	55	18
8	8 классы	2	53	19
9	9 классы	2	59	15
10	10 классы	1	18	5
11	11 классы	1	14	4

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	286	286	100%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			100%
2	Учащиеся 5-8 классов	254	244	96%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	80	80	100%

	в т.ч. за родительскую плату	174	164	94%
3	Учащиеся 9-11 классов	91	87	95,6%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	24	24	100%
	в т.ч. за родительскую плату	67	63	94%
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	631	617	97,8%
	в том числе льготных категорий	104	104	100%

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			
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату			
3	Учащиеся 9-11 классов			
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату			
	Общая количество учащихся всех возрастных групп			
	в том числе льготных категорий			

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

Модель предоставления питания	столовая на сырье
Оператор питания, наименование	ООО «Комбинат социального питания»
Адрес местонахождения	г.Выборг, ул. Крепостная, д. 10
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Ашихмин Сергей Николаевич
Контактные данные: тел. / эл. почта	8(81378) 99860
Дата заключения контракта	15.02.2021
Длительность контракта	31.12.2021

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	
Принадлежность транспорта	-транспорт оператора питания
Условия использования транспорта	

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	централизованное, резервное горячее водоснабжение
Отопление	централизованное
Водоотведение	централизованное
вентиляция помещений	(естественная, искусственная, комбинированная)

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 доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения		28		
2	Производственные помещения		119		
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)		5,0		
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)		13,9		
2.3	Мясо-рыбный цех		20,9		
2.4	Доготовочный цех				
2.5	Горячий цех				
2.6	Холодный цех				
2.7	Мучной цех		12,4		
2.8	Раздаточная		23,5		
2.9	Помещение для резки хлеба		12,2		
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 буфет-раздаточной		19,9		
2.15	Посудомоечная буфет-раздаточной		11,2		
3	Комната для приема пищи (персонал)		29,3		

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 оборудования
1.	Горячий цех	Холодильник	1	01.04.2011		
		Плита электрическая	3	01.04.2011		
		пароконвектомат	1	16.09.2011		
		Сковорода электрическая	1	12.10.2011	-	
		Протирочная машина универсальная	1	01.11.2011		
		Кипятильник электрический	1	15.12.2016		

		Шкаф расстоечный	1	01.12.2011		
		Посудомоечная машина	1	27.11.2011		
		водонагреватель	2	27.11.2011		
	Холодный цех	Рециркулятор воздуха	1	27.11.2011		
		весы	1	27.11.2011		
	Выпечной цех	пароконвектома т	1	27.11.2011		
		Расстоечный шкаф	1	27.11.2011		
		Холодильник бытовой	1	27.11.2011		
		Весы		27.11.2011		
		Весы напольные	1	27.11.2011		

	раздача	Мармиты		27.11.2011		
		Холодильная витрина		27.11.2011		
		Микроволновая печь		27.11.2011		
	Холодный цех	Холодильник+	3	06.09.2011		
		Хлеборезка	1	04.01.2011		
		Слайер	1	04.01.2011		
		Протирочная машина для варки овощей	1	04.01.2011		
	Мясной цех	Холодильник +	2	16.07.2011		
		Холодильник	1	16.07.2011		
		Мясорубка	1	31.08.2011		

		весы	1	31.08.2011		
	Овощной цех	Холодильник +	2	26.01.2011 06.09.2011		
		Картофелечистка	1	14.09.2011		
		Протирочная машина	1	20.10.2011		

Указать перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями для каждого цеха в соответствии с **приложением А.**

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	Плиты Пароконвектомат сковорода					
2	Механическое	Протирочные машины картофелечистка					
3	Холодильное	Витрина холодильная					
4	Весозмерительное	Весы настольные Весы напольные					

8.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика мероприятий					
		наличие договора на техосмотр	наличие договора на проведение метрологических работы	проведение ремонта	план приобретения нового и замена старого оборудования	ответственный за состояние оборудования	график санитарной обработки оборудования
1	Тепловое					Организатор питания	По графику
2	Механическое					Организатор питания	По графику
3	Холодильное					Организатор питания	По графику
4	Весоизмерительное					Организатор питания	По графику

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	перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями

9. 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	укомплектованность	базовое образование	квалификационный	стаж работы	наличие медкнижки

					разряд		
1	Зав. производством	1			5	18 л.	В наличии
2	Технолог						В наличии
3	Повара	2			4	32 г.	В наличии
4	Рабочие кухни (помощники повара)	3					В наличии

11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов
- меню по выбору

12. Перечень нормативных и технологических документов:

- Примерное двухнедельное меню
- Ежедневное меню
- Меню раскладка
- 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 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

- Наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания

Приложение А

Рекомендованный перечень оборудования для оснащения столовых, организуемых по разным моделям питания обучающихся в общеобразовательных организациях*

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Модели предоставления питания обучающимся в общеобразовательных организациях			
		Комбинат школьного питания	Столовые, работающие на сырье	Столовые на доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	2	3	4	5	6
1	Складские помещения	Стеллажи для хранения продуктов (стационарные)	Стеллажи для хранения продуктов (стационарные)	Стеллажи для хранения продуктов (стационарные)	Стеллажи для хранения продуктов (стационарные)
		Стеллажи для гастроек (передвижные)	Холодильные шкафы среднетемпературные		
		Подтоварники (деревянные)	Холодильные шкафы низкотемпературные		
		Холодильные шкафы среднетемпературные	Весы товарные		
		Холодильные шкафы низкотемпературные			
		Весы товарные			
2	Производственные помещения				
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	Стеллажи для временного хранения продуктов (стационарные)	Стеллажи для временного хранения продуктов (стационарные)		
		Производственные столы	Производственные столы		
		Картофелеочистительная машина	Картофелеочистительная машина		

		Овощерезательная машина	Овощерезательная машина		
		Моечные ванны	Моечные ванны		
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук		
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Производственные столы	Производственные столы	Производственные столы	
		Моечные ванны	Моечные ванны	Моечные ванны	
		Универсальный привод	Универсальный привод	Универсальный привод	
		Холодильный шкаф среднетемпературный	Холодильный шкаф среднетемпературный	Холодильный шкаф среднетемпературный	
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	
2.3	Мясо-рыбный цех	Производственные столы для разделки (мяса, рыбы, птицы)	Производственные столы для разделки (мяса, рыбы, птицы)		
		Холодильный шкаф среднетемпературный	Холодильный шкаф среднетемпературный		
		Холодильный шкаф низкотемпературный (при необходимости)			
		Электромясорубка	Электромясорубка		
		Универсальный привод			
		Моечные ванны (для мяса и птицы; рыбы)	Моечные ванны (для мяса и птицы; рыбы)		
		Весоизмерительное оборудование	Весоизмерительное оборудование		
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук		
2.4	Доготовочный цех			Производственные столы	
				Холодильные шкафы среднетемпературные	
				Овощерезательная машина	
				Моечные ванны	
				Раковина для	

				мытья рук	
2.5	Горячий цех	Сковорода электрическая	Сковорода электрическая		
		Жарочный шкаф или Пароконвектомат или Конвектомат		Жарочный шкаф или Пароконвектомат или Конвектомат	
		Плита электрическая		Плита электрическая	
		Привод универсальный или протирочная машина		Привод универсальный или протирочная машина	
		Весоизмерительное оборудование		Весоизмерительное оборудование	
		Производственные столы		Производственные столы	
		Холодильный шкаф среднетемпературный		Холодильный шкаф среднетемпературный	
		Раковина для мытья рук		Раковина для мытья рук	
2.6	Холодный цех	Производственные столы 5 шт (не менее 2-х)	Производственные столы 5 шт (не менее 2-х)	Производственные столы (не менее 2-х)	
		Холодильный шкаф среднетемпературный 1 шт (не менее 2-х)		Холодильный шкаф среднетемпературный (не менее 2-х)	
		Привод универсальный или Овощерезательная машина, МРОВ 1 шт	Привод универсальный или Овощерезательная машина, МРОВ, слайстер, блендер	Овощерезательная машина, МРОВ, слайстер, блендер	
		Моечная ванна (для овощей, зелени, фруктов, не подлежащих термической обработке)	Моечная ванна (для овощей, зелени, фруктов, не подлежащих термической обработке)	Моечная ванна (для овощей, зелени, фруктов, не подлежащих термической обработке)	
		Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха	Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха	Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха	
		Весоизмерительное оборудование	Весоизмерительное оборудование	Весоизмерительное оборудование	

		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	
2.7	Мучной цех	Производственные столы (с деревянным покрытием)	Производственные столы (с деревянным покрытием)	Совмещается с горячим цехом: Производственные столы (с деревянным покрытием)	
		Тестомесильная машина			
		Пекарский шкаф			
		Весоизмерительное оборудование			
		Моечные ванны			
		Холодильный шкаф среднетемпературный			
		Раковина для мытья рук			
2.8	Раздаточная	При наличии зала: Раздаточная линия (мармиты для первых, вторых, холодных и сладких блюд)	Раздаточная линия (мармиты для первых, вторых, холодных и сладких блюд)	Раздаточная линия (мармиты для первых, вторых, холодных и сладких блюд)	Раздаточная линия (мармиты для первых, вторых, холодных и сладких блюд)
		Холодильные прилавки (витрина, секция)	Холодильные прилавки (витрина, секция)	Холодильные прилавки (витрина, секция)	Холодильные прилавки (витрина, секция)
			Касса	Касса	Касса
2.9	Помещение для резки хлеба	Шкафы для хранения хлеба	Шкафы для хранения хлеба	Совмещается с холодным цехом: Шкафы для хранения хлеба	
		Производственный стол	Производственный стол		
		Хлеборезательная машина	Хлеборезательная машина		
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук		
2.10	Помещение для обработки яиц	Производственный стол	Производственный стол	Совмещается с доготовочным цехом	
	Обработка в мясном цеху, отдельная ванна, стол инвентарный	Моечные ванны (по санитарным требованиям)	Моечные ванны (по санитарным требованиям)		
		Емкость для обработки яиц	Емкость для обработки яиц		
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук		

		рук	мытья рук		
2.11	Моечная кухонной посуды	Производственный стол	Производственный стол	Производственный стол	
		Моечные ванны	Моечные ванны	Моечные ванны	
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	
2.12	Моечная столовой посуды	При наличии зала: Производственный стол	Производственный стол	Производственный стол	
		Посудомоечная машина	Посудомоечная машина	Посудомоечная машина	
		Моечные ванны (двухсекционные)	Моечные ванны (двухсекционные)	Моечные ванны (2-хсекционные)	
		Шкаф для хранения посуды или Стеллаж стационарный	Шкаф для хранения посуды или Стеллаж стационарный	Шкаф для хранения посуды или Стеллаж стационарный	
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	
2.13	Моечная и кладовая тары	Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной	
		Моечная ванна (двухсекционная) 1 шт	Моечная ванна (двухсекционная) 1 шт	Моечная ванна (двухсекционная) 1 шт	
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	
2.14	Производственное помещение буфетараздаточной	Отдельное место в зале			Производственные столы (не менее двух)
					Микроволновая печь
					Холодильные шкафы среднетемпературные (не менее двух)
					Раковина для мытья рук
2.15	Посудомоечная буфетараздаточной				Моечные ванны для мытья посуды (3 шт.)
3	Комната для приема пищи (персонал)	Производственные столы	Производственные столы	Производственные столы	Производственные столы
		Электроплита	Электроплита	Электроплита	Электроплита
		Микроволновая печь	Микроволновая печь	Микроволновая печь	Микроволновая печь
		Холодильник бытовой	Холодильник бытовой	Холодильник бытовой	Холодильник бытовой

		Моечная ванна	Моечная ванна	Моечная ванна	Моечная ванна
		Раковина для мытья рук			

** Тип, марка и количество оборудования зависят от количества обучающихся в общеобразовательной организации*

Пролито, пронумеровано и скреплено
печатью
(*М. Д. Давушвили*)
листов

Директор МБОУ СОШ №1

М.В. Свешникова



**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 275152970271060640478711546600923288287568428916

Владелец Свешникова Ирина Валентиновна

Действителен с 31.10.2024 по 31.10.2025