

## Структура технологического паспорта пищеблока образовательной организации

Муниципальное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа п.Бурный»  
Энгельсского муниципального района Саратовской области

УТВЕРЖАЮ  
Директор МОУ «СОШ п.Бурный»  
*А.Збаранский* / Збаранский А.Н./  
приказ № 98 от «03» марта 2022 г.



## ПАСПОРТ

### пищеблока МОУ «СОШ п.Бурный»

Адрес месторасположения: Саратовская область, Энгельсский район, п.Бурный

телефон: 79-01-08

эл почта: [burniy@yandex.ru](mailto:burniy@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

Руководитель образовательной организации:

Директор: Збаранская Анжела Николаевна

Ответственный за питание обучающихся: Мустафенова

Менслу Айдынгалиевна

(должность) зам.директора по УВР

Численность педагогического коллектива: 18 человек

Количество классов по уровням образования: 11

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	1	8	0
2	2 класс	1	9	0
3	3 класс	1	11	0
4	4 класс	1	11	0
5	5 класс	1	13	3
6	6 класс	1	12	3

7	7 класс	1	10	3
8	8 класс	1	8	3
9	9 класс	1	12	7
10	10 класс	1	3	0
11	11 класс	1	8	3
Итого		11	105	22

## 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	39	39	37%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			
2	Учащиеся 5-8 классов	43	31	30%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий		12	11%
	в т.ч. за родительскую плату		19	18%
3	Учащиеся 9-11 классов	23	21	20%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий		10	9%
	в т.ч. за родительскую плату		11	10%
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	105	91	86%
	в том числе льготных категорий	22	22	

### 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	0	0	0
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
2	Учащиеся 5-8 классов	0	0	0
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0

	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
3	Учащиеся 9-11 классов	0	0	0
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	0	0	0
	в том числе льготных категорий	0	0	0

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

Модель предоставления питания	Столовая доготовочная, столовая на сырье
Оператор питания, наименование	ООО «Успех»
Адрес местонахождения	г.Энгельс, ул.Коммунистическая 40
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Фролова Наталья Владимировна.
Контактные данные: тел. / эл. почта	8 (8452) 32-91-61
Дата заключения контракта	30.12.21
Длительность контракта	по 31.08.22г

**4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции**

Вид транспорта	Газель
Принадлежность транспорта	Собственник Абряхин Николай
Условия использования транспорта	Аренда

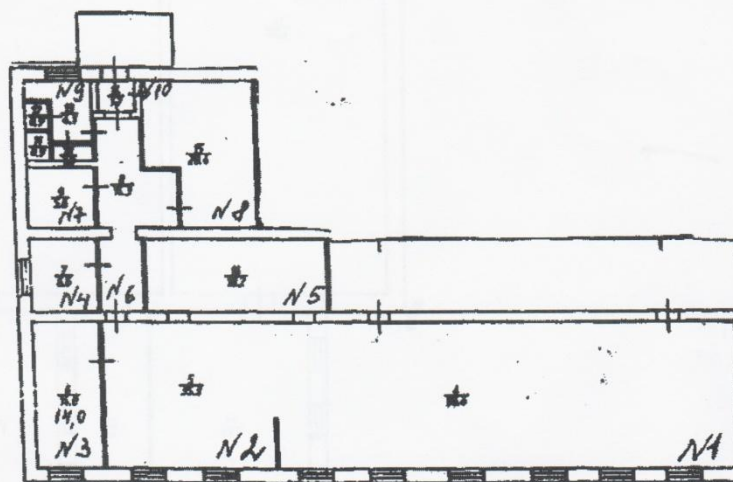
**5. Инженерное обеспечение пищеблока**

Водоснабжение	Централизованное
Горячее водоснабжение	Централизованное
Отопление	Централизованное
Водоотведение	Централизованное
Вентиляция помещений	Искусственная

## 6. Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока

Муниципальное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа п. Бурный»  
Энгельсского муниципального района Саратовской области  
413143 п. Бурный Энгельсского района Саратовской области  
79-01-08 E-mail: [burniy@yandex.ru](mailto:burniy@yandex.ru)

### Столовая



Столовая расположена на 1-ом этаже здания

- 1.обеденный зал -96.4м<sup>2</sup>
- 2.горячий цех -35.3 м<sup>2</sup>
- 3.мясо-рыбный цех-14.0 м<sup>2</sup>
- 4.овощной цех-6.6 м<sup>2</sup>
- 5.моечная-18.2 м<sup>2</sup>
- 6.коридор-14.3 м<sup>2</sup>
- 7.кладовая сухих продуктов-5.6 м<sup>2</sup>
8. кладовая сухих продуктов-20.4 м<sup>2</sup>
- 9.туалет-7.5 м<sup>2</sup>
- 10.тамбур-1.7 м<sup>2</sup>

Общая площадь 220 м<sup>2</sup>

*Копия*  
*директор*  *Тлеркина И.Н.*

## 7. Материально-техническое оснащение пищеблока:

Перечень помещений и их площадь м<sup>2</sup>

(перечень и площадь помещений в зависимости от модели предоставления питания)

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Площадь помещения м <sup>2</sup>
		Столовые, работающие на сырье
1	Складские помещения	0
2	Производственные помещения	0
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	0
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	6,6
2.3	Мясо-рыбный цех	14,0
2.11	Моечная кухонной посуды	18,2
2.12	Моечная столовой посуды	
2.13	Моечная и кладовая тары	20,4

## 8.1 Характеристика технологического оборудования пищеблока

п/п	Наименование цехов и помещений	Характеристика оборудования				
		наименование оборудования	Кол- во единиц оборудования	Дата его выпуска	Даты начала его эксплуатации	Процент изношенности оборудования

Указать перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями для каждого цеха в соответствии с **приложением 1**.

## 8.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования:

п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		Назначение	Марка	Производительность	Дата изготовления	Срок службы	Сроки профилактического осмотра
1	Холодильник	Хранение сырья	Саратов	24ч в сутки	1995		1 раз в год
2	плита электрическая четырехкомфорочная с жарочным шкафом	Приготовление пищи	ЭП-4ЖШ	4ч в сутки	2012	10 лет	1 раз в год
3	Плита	Приготовление пищи		4ч в сутки	2010	10 лет	1 раз в год
4	пароварочный конвективный аппарат электрический с подставкой		ПКА-6	4ч в сутки	2012		1 раз в год
5	шкаф двухсекционный с облицовкой из углеродной стали			4ч в сутки	2011		1 раз в год
6	котел пищеварочный с негерметичной крышкой		КИЭМ-160/97	1ч в сутки	2012	10 лет	1 раз в год
7	Эл.мармит	Приготовление пищи		5,5ч в сутки	2012	10 лет	1 раз в год
8	машина мясоперерабатывающая		МИМ-300М	-	2012	10 лет	1 раз в год
9	протирачная машина			-	2010		1 раз в год
10	Посудомоечная машина	Мытья посуды		1,5 ч в сутки	2010		1 раз в год
11	Посудомоечная машина	Мытья посуды		1,5 ч в сутки	2015		1 раз в год
12	шкаф холодильный комбинированный двухсекционный	Хранение сырья	ШКХ-400М	-	2012	10 лет	1 раз в год
13	Шкаф холодильный низкотемпературный	Хранение сырья	Ф-1400	24ч в сутки	2012	10 лет	1 раз в год
14	Холодильник д\с	Хранение сырья		24ч в сутки	2010		1 раз в год
15	Картофелечистка			-	1995	8 лет	1 раз в год
16	машина вибрационная предназначена для просеивания муки	Просеивания муки	«Каскад»	-	2012	10 лет	1 раз в год
17	стол предназначен для общественного		СПР-900/600/	24ч в сутки	2012		1 раз в год

	питания		870				
18	стеллаж предназначен для размещения и сушки тарелок	Сушки тарелок	СР-960/400/1675	24ч в сутки	2012		1 раз в год
19	стеллаж предназначен для размещения и сушки тарелок	Сушки тарелок	СР-960/400/1675	24ч в сутки	2012		
20	стол СПТР			24ч в сутки	2006		
21	мясорубка электрическая			По необходимости	2017	10 лет	

### 8.3 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	По необходимости	По необходимости	По необходимости	0	Зав.производство м	1 раз в полгода
2	Механическое	По необходимости	По необходимости	По необходимости	0	Зав.производством	1 раз в год
3	Холодильное	По необходимости	По необходимости	По необходимости	0	Зав.производством	еженедельно
4	Весоизмерительное	По необходимости	По необходимости	По необходимости		Зав.производством	2 раза в год

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

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой - площадь М <sup>2</sup>			
		Количество единиц оборудования	Дата его приобретения	Процент изношенности оборудования	Перечень недостающего оборудования в соответствии требованиями
1	Холодильник	1			-
2	Плита электрическая 4-х комфор. с жарочным шкафом ЭП – 4 ЖШ	1			-
3	Плита	1			-
4	Пароварочный конвективный аппарат электрический ПКА-6 с подставкой	1			-
5	Шкаф двухсекционный с	1			-



	облицовкой из углеродной стали				
6	Котел пищеварочный с негерметичной крышкой КИМ-160/97	1			-
7	Эл.мармит	1			-
8	Машина мясо перерабатывающая МИМ-3ООМ	1			-
9	Протирочная машина	1			-
10	Посудомоечная машина	1			-
11	Посудомоечная машина	1			-
12	Шкаф холодильный низкотемпературный Ф-1400	1			-
13	Холодильник д/с	1			-
14	Картофелечистка	1			-
15	Машина вибрационная предназначена для просеивания муки «Каскад»	1			-
16	Стол предназначенный для размещения и сушки тарелок СПР-900/600/870	1			-
17	Стеллаж предназначенный для размещения и сушки тарелок СР-960/400/16/75	1			-
18	Стеллаж предназначенный для размещения и сушки тарелок СР-960/400/16/75	1			-
19	Стол СПТР	1			-
20	Мясорубка электрическая	1			-

### 9.1. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений, площадь М <sup>2</sup>	
		Количество единиц оборудования для бытовых целей	
1.	туалет	1	

### 10. Штатное расписание работников пищеблока (аутсорсинг)

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика оборудования столовой, площадь М <sup>2</sup>					
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	повар	1	1	Средне-специальное	3	17	есть

### 11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов
- самообслуживание

### 12. Перечень нормативных и технологических документов:

- Перспективное 10-дневное 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, организующих по разным моделям питание 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 доготовочные	Раздаточные, буфеты

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

#### **Приложение 1**

Рекомендованный перечень оборудования для оснащения столовых, организующих по разным моделям питание обучающихся в общеобразовательных организациях\*

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