

Структура технологического паспорта пищеблока образовательной организации



Утверждаю  
Директор МКОУ СОШ № 10  
с. Цветковка  
*Н.П. Ермоленко*  
Н.П. Ермоленко  
12.06.2023

**ПАСПОРТ**  
пищеблока

муниципального казённого общеобразовательного учреждения «Средняя  
общеобразовательная школа № 10» с. Цветковка  
Чугуевского р-на Приморского края  
наименование образовательной организации

Адрес месторасположения

Приморский край, Чугуевский р-н, с. Цветковка, ул. Советская, д. 12

Телефон 8(42372)62418 эл почта: school1090@mail.ru

С. Цветковка  
2023 г

## 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 **Ермоленко Наталья Петровна**

Ответственный за питание обучающихся **Савченко Марина Ивановна**

Численность педагогического коллектива **11** чел.

Количество классов по уровням образования **8**

Количество посадочных мест **48**

Площадь обеденного зала **34,9**

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	1	4	3
2	2 класс	1	4	3
3	3 класс	0	0	0
4	4 классов	1	2	1
5	5 классов	1	6	2
6	6 классов	1	3	2
7	7 классов	1	2	0
8	8 классов	1	9	4
9	9 классов	1	2	1

## 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	11	11	34,4
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	2	2	6,25
2	Учащиеся 5-8 классов	19	19	59,4
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	4	4	12,5
	в т.ч. за родительскую плату	4	4	12,5
3	Учащиеся 9-11 классов	2	2	6,2
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	1	1	3,1
	в т.ч. за родительскую плату	1	1	3,1
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	32	32	100
	в том числе льготных категорий	27	27	84,38

### 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	1	1	3
	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, буфетно-раздаточная)**

Модель предоставления питания	Столовая на сырье
Оператор питания, наименование	
Адрес местонахождения	Приморский край, Чугуевский р-н, с. Цветковка, ул. Советская, д. 12
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Ермоленко Наталья Петровна
Контактные данные: тел. / эл. почта	8(42372)62418 <a href="mailto:school1090@mail.ru">school1090@mail.ru</a>
Дата заключения контракта	09.01.2023
Длительность контракта	Полгода

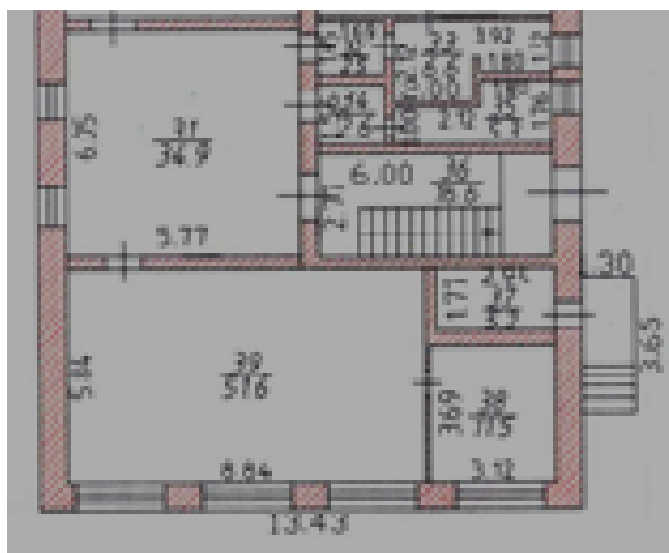
**4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции**

Вид транспорта	Газель
Принадлежность транспорта	- транспорт ИП, предоставляющего пищевую продукцию
Условия использования транспорта	Доставка продуктов по предварительной заявке

**5. Инженерное обеспечение пищеблока**

Водоснабжение	(централизованное, <b>собственная скважина</b> , другие ведомственные источники)
Горячее водоснабжение	(централизованное, <b>собственная котельня, водонагреватель</b> , резервное горячее водоснабжение)
Отопление	( <b>централизованное</b> , собственная котельня)
Водоотведение	(централизованное, <b>локальные сооружения</b> , другие)
Вентиляция помещений	(естественная, искусственная, <b>комбинированная</b> )

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



## 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 школьно базовые	Столовые, работающие на сырье	Столовые доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения		11,5		
2	Производственные помещения		51,6		
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)		-		
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)		-		
2.3	Мясо-рыбный цех		-		
2.4	Доготовочный цех		-		
2.5	Горячий цех		-		
2.6	Холодный цех		-		
2.7	Мучной цех		-		
2.8	Раздаточная		-		
2.9	Помещение для резки хлеба		-		
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 буфета-раздаточной		-		
2.15	Посудомоечная буфета-раздаточной		-		
3	Комната для приема пищи (персонал)		-		

## 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
	Тепловое	Плита электрическая	2	2023		
		Электросковорода	1	2023		
		Электронные весы	1	2023		

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

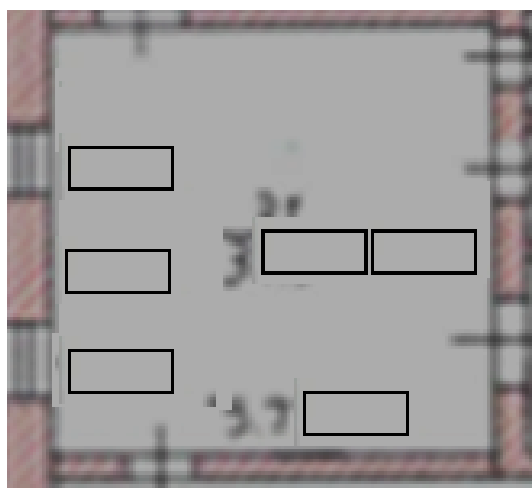
## 8.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования:

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производительность	дата изготовления	срок службы	сроки профилактического осмотра
1	Тепловое	Бойлер	Thermex Fuzion 50v		2020		
		Плита электрическая	ТМЛ-0,51 320V		1989		
		Плита электрическая	ЭП-4КШ 380V		1989		
		Шкаф жарочный			1990		
		Электросковорода	VEB Kochanlagenbau 380V объем 80 м2		1989		
2	Механическое	Электромясорубка 380 V	VEB Kochanlagenbau Stolpen		1990		
3	Холодильное	Холодильник	Океан 220 V объем 98 л		1989		
		Холодильник	ZARSET 340V объем 194 л		2010		
4		Морозильный ларь	ZARSET 240V объем 203 л		2010		
		Холодильник	Бирюса-22С-2 объем 132 л		2004		
	Весоизмерительное	Весы механические	РН-10Ц13У		1989		

### 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	Бойлер				Завстоловой	Есть
		Плита электрическая				Завстоловой	Есть
2		Плита электрическая				Завстоловой	Есть
		Шкаф жарочный				Завстоловой	Есть
3		Электросковорода				Завстоловой	Есть
	Механическое	Электромясорубка 380 V				Завстоловой	Есть
4	Холодильное	Холодильник				Завстоловой	Есть
		Холодильник				Завстоловой	Есть
		Морозильный ларь				Завстоловой	Есть
		Холодильник				Завстоловой	Есть
	Весозмерительное	Весы механические				Завстоловой	Есть

### 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	количество посадочных мест в столовой
	Столы	8	1990	85 %	48
	Скамейки	16	1992	85 %	48

### 9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М <sup>2</sup>
		Количество единиц оборудования для бытовых целей
	Склад	11,5 м <sup>2</sup> / 1

### 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	1	среднеспециальное		36	+
2	Технолог						
3	Повара	1	1	среднеспециальное		31	+
4	Рабочие кухни (помощники повара)						

### 11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов
- самообслуживание

### 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
- Наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания