

**Структура технологического паспорта пищеблока образовательной
организации**

ПАСПОРТ

Пищеблока МБОУ « Гончаровская СОШ
наименование образовательной организации

Адрес месторасположения Ленинградская область, Выборгский район,
п.Гончарово, ул. Школьная, д. 5

Телефон 8(81378) 63-746 эл почта: gonchshkola@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 : Директор Козырева Наталья Александровна

Ответственный за питание обучающихся Бабабекова Виктория Владимировна

Численность педагогического коллектива 17 чел.

Количество классов по уровням образования 10

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 классов	1	20	
2	2 классов	1	19	
3	3 классов	1	20	
4	4 классов	1	13	
5	5 классов	1	16	10
6	6 классов	2	25	16
7	7 классов	1	13	7
8	8 классов	1	20	9
9	9 классов	1	17	11

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			
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			
2	Учащиеся 5-8 классов	74	28	38
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			

	в т.ч. за родительскую плату			
3	Учащиеся 9-11 классов	17	6	35
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату			
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	163	34	21
	в том числе льготных категорий			

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	72	72	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			
2	Учащиеся 5-8 классов	74	42	57
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	42	42	100
	в т.ч. за родительскую плату			
3	Учащиеся 9-11 классов	17	11	65
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	11	11	100
	в т.ч. за родительскую плату			
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	163	125	77
	в том числе льготных категорий	53	53	100

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

Модель предоставления питания	Столовая на сырье
Оператор питания, наименование	ООО «Комбинат социального питания»
Адрес местонахождения	Ленинградская область, г. Выборг, ул. Крепостная, д. 10
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Ашихмин Сергей Николаевич
Контактные данные: тел. / эл. почта	8(81378)99-860 / foodvyborg@yandex.ru
Дата заключения контракта	18.10.2021
Длительность контракта	По 31.12.2021

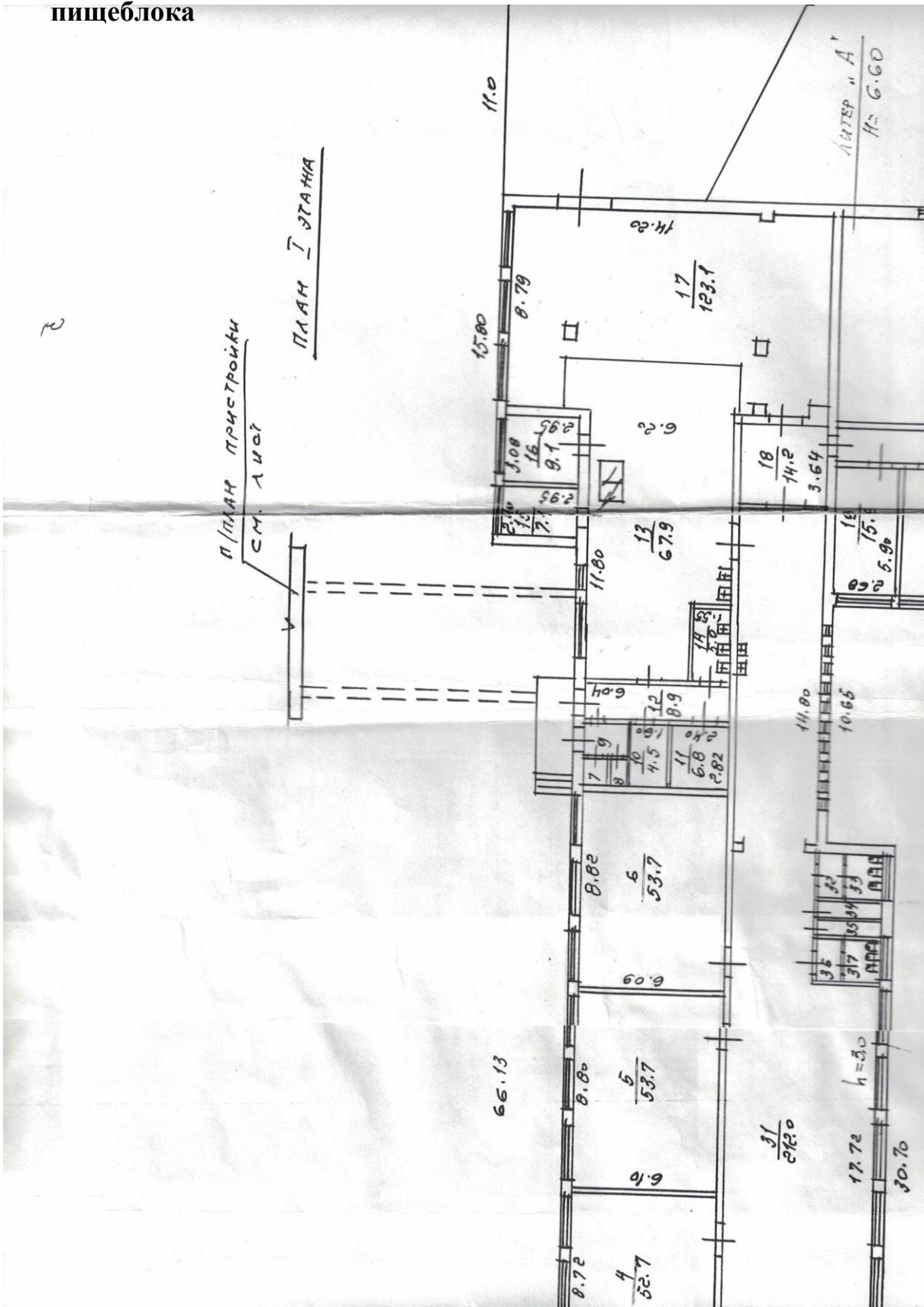
4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	
Принадлежность транспорта	-транспорт оператора питания
Условия использования транспорта	

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	водонагреватель
Отопление	централизованное
Водоотведение	централизованное
вентиляция помещений	естественная

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)

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Площадь помещения м ²			
		Столовые школьно базовые	Столовые, работающие на сырье	Столовые на доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения		5		
2	Производственные помещения		89,1		
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)		7,1		-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)				-
2.3	Мясо-рыбный цех		9,1	-	-
2.4	Доготовочный цех	-	-		-
2.5	Горячий цех		53,7		-
2.6	Холодный цех		3		-
2.7	Мучной цех		3	-	-
2.8	Раздаточная		5,2		
2.9	Помещение для резки хлеба		3	-	-
2.10	Помещение для обработки яиц			-	-
2.11	Моечная кухонной посуды		2,5		-
2.12	Моечная столовой посуды		2,5		-
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
1	Горячий цех	Плита электрическая	2		25.06.2008	70
		Сковорода электрическая	1	05.08.2013	05.08.2013	60
		Пищеварочный котел	1	05.01.2013	05.08.2013	60
		Протирочно-резательная машина	1		05.08.2013	70
		Водонагреватель	1	15.07.2008	01.08.2008	70
		Кипятильник электрический	1	11.2007	14.12.2007	80
	Мучной цех	Шкаф пекарно-жарочный	1	05.02.2013	05.08.2013	60

		Тестомес	1	08.03.2008	25.06.2008	70
		весы	1	01.09.2021	06.2021	5
		Стеллаж решетчатый	1	04.06.2013	05.08.2013	50
		Производстве нные столы	1			60
		Раковина для мытья рук	1			50
	Раздаточная	Мармит МЭВ	1	20.07.2004	19.08.2008	60
		Холодильная витрина	1	26.07.1976	01.09.2002	80
		Микроволнов ая печь	1	03.12.2007	26.01.2012	80
	Мясо-рыбный цех	Холодильник бытовой	1	05.08.2013	05.08.2013	60
		Холодильник	1	17.07.2008	19.08.2008	80

		Мясорубка	1	05.02.2013	05.08.2013	70
		Весы	1	27.09.1991	01.09.2002	90
		Производственные столы для разделки (мяса, рыба, птицы)	2			50
		Емкость для обработки яиц	1			50
		Раковина для мытья рук	1			50
	Овощной цех	Шкаф холодильный	1	18.09.2020	18.12.2020	10
		Картофелечистка	1	19.02.1986	05.08.2013	60
		Моечная ванна	1			70
		Раковина для мытья рук	1			70
		Производственный стол	1			60

	Холодный цех	Произвенные стол	1			60
		Холодильник	1			80
		Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха	1			20
		Весоизмерительное оборудование	1			70
		Шкаф для хранения хлеба	1			80
		Производственный стол для резки хлеба	1			60
		Раковина для мытья рук	1			60
	Моечная кухонной посуды	Производственный стол	1			60
		Моечная ванна (двухсекционная)	1			70
		Стеллаж стационарный	2			70

	Моечная столовой посуды	Производственный стол	2				60
		Моечная ванна (трехсекционная)	2				70
		Стеллаж Стационарный	1				70
	Складские помещения	Стеллаж для хранения продуктов (стационарные)	1				60
		Подтоварник (деревянный)	1				70

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 Пищеварочный котел Сковорода электрическая Шкаф пекарно-жарочный Мармит МЭВ Водонагреватель Микроволно	Эп-4 МЭВ-10/7Н Термекс		05.01.2013 05.08.2013 05.02.2013 20.07.2004 07.2008 03.12.2007		

		вая печь Кипятильник электрическ ий	Самунг КНЭ		11.2007		
2	Механичес- кое	Картофелечи стка Мясорубка Тестомес Протирочная машина	МОК- 125 РЭ МРОВ 160		19.02.1986 05.02.2013 08.03.2008 07.1989		
3	Холодильное	Холодильни к бытовой Холодильная витрина Шкаф холодильны й	BOSCH ПВХС Пингвин -В Капри		17.07.2008 26.07.1976 18.12.2020		
4	Весоимери- тельное	Весы настольные Весы электронные	РН 10Ц13 CAS		27.09.1991 06.2021		

8.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:

№ п/п	Наименование технологиче- ского оборудования	Характеристика мероприятий					
		наличие договора на техосмотр	наличие договор а на проведе ние метроло гически х работ	проведение ремонта	план приобре тения нового и замена старого оборудо вания	ответстве нный за состояние оборудов ания	график санитарной обработки оборудования
1	Тепловое	нет	нет				По графику
2	Механичес- кое	нет	нет				По графику
3	Холодильное	нет	нет				По графику
4	Весоимери- тельное	нет	нет				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
1	Плита электрическая	2	25.06.2008	70	
2	Сковорода электрическая	1	05.08.2013	60	
3	Пищеварочный котел	1	05.08.2013	60	
4	Протирочно-резательная машина	1	05.08.2013	70	
5	Водонагреватель	1	01.08.2008	70	
6	Кипятильник электрический	1	14.12.2007	80	
7	Шкаф пекарно-жарочный	1	05.08.2013	60	
8	Тестомес	1	25.06.2008	70	
9	весы	1	06.2021	5	
10	Мармит МЭВ	1	19.08.2008	60	
11	Холодильная витрина	1	01.09.2002	80	
12	Микроволновая печь	1	26.01.2012	80	
13	Холодильник бытовой	1	05.08.2013	60	
14	Холодильник	1	19.08.2008	80	
15	Мясорубка	1	05.08.2013	70	
16	Весы	1	01.09.2002	90	
17	Шкаф холодильный	1	18.12.2020	10	
18	Картофелечистка	1	05.08.2013	60	

9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М ²
		количество единиц оборудования для бытовых целей
	Гардероб для персонала	Шкаф для одежды, вешалка
	Уборная	Унитаз, раковина для мытья рук
	Помещение для хозяйственного инвентаря	Хозяйственный инвентарь

10. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика оборудования столовой -, площадь М ²					
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Зав. производством						
2	Технолог						
3	Повар бригадир		1		4	36	В наличии
4	Повара		1		4	10	В наличии
5	Рабочие кухни (помощники повара)		1				В наличии

11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов
- самообслуживание
- шведский стол
- 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, 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
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 гастроемкостей (передвижные)	Стеллажи для гастроемкостей (передвижные)	Стеллажи для гастроемкостей (передвижные)	
		Подтоварники (деревянные)	Подтоварники (деревянные)	Подтоварники (деревянные)	Подтоварники (деревянные)
		Холодильные шкафы среднетемпературные	Холодильные шкафы среднетемпературные	Холодильные шкафы среднетемпературные	Холодильные шкафы среднетемпературные
		Холодильные шкафы низкотемпературные	Холодильные шкафы низкотемпературные	Холодильные шкафы низкотемпературные	
		Весы товарные	Весы товарные	Весы товарные	Весы товарные
		Контейнеры передвижные для гастроемкостей			Контейнеры передвижные для гастроемкостей

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		
		Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной		
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной	
		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	Универсальный привод		
		Колода для	Колода для		

		разрубки мяса	разрубки мяса		
		Моечные ванны (для мяса и птицы; рыбы)	Моечные ванны (для мяса и птицы; рыбы)		
		Весоизмерительное оборудование	Весоизмерительное оборудование		
		Фаршемешалка (при необходимости)			
		Котлетоформовочный аппарат (при необходимости)			
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук		
2.4	Доготовочный цех			Производственные столы	
				Холодильные шкафы среднетемпературные	
				Овощерезательная машина	
				Моечные ванны	
				Стеллаж передвижной	
				Раковина для мытья рук	
2.5	Горячий цех	При наличии зала: Котел электрический (емкость зависит от мощности)	Котел электрический (емкость зависит от мощности)	Котел электрический (емкость зависит от мощности)	
		Сковорода электрическая	Сковорода электрическая		
		Жарочный шкаф или Пароконвектомат или Конвектомат	Жарочный шкаф или Пароконвектомат или Конвектомат	Жарочный шкаф или Пароконвектомат или Конвектомат	
		Плита электрическая	Плита электрическая	Плита электрическая	
		Привод универсальный или протирачная машина	Привод универсальный или протирачная машина	Привод универсальный или протирачная машина	
		Весоизмерительное оборудование	Весоизмерительное оборудование	Весоизмерительное оборудование	
		Производственные столы	Производственные столы	Производственные столы	
		Холодильный шкаф среднетемпературный	Холодильный шкаф	Холодильный шкаф	

		ый	среднетемпературный	среднетемпературный	
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	
2.6	Холодный цех	Производственные столы (не менее 2-х)	Производственные столы (не менее 2-х)	Производственные столы (не менее 2-х)	
		Холодильный шкаф среднетемпературный (не менее 2-х)	Холодильный шкаф среднетемпературный (не менее 2-х)	Холодильный шкаф среднетемпературный (не менее 2-х)	
		Привод универсальный или Овощерезательная машина, МРОВ	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	
		Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной	
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	Тестомесильная машина	Тестомесильная машина	
		Просеиватель муки (при необходимости)	Просеиватель муки (при необходимости)		
		Привод универсальный	Привод универсальный		
		Пекарский шкаф	Пекарский шкаф	Пекарский шкаф	
		Стеллажи передвижные	Стеллажи передвижные	Стеллажи передвижные	

		Весоизмерительное оборудование	Весоизмерительное оборудование	Весоизмерительное оборудование	
		Моечные ванны	Моечные ванны	Моечные ванны	
		Холодильный шкаф среднетемпературный	Холодильный шкаф среднетемпературный		
		Раковина для мытья рук	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	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	
		Моечные ванны (по санитарным требованиям)	Моечные ванны (по санитарным требованиям)		
		Емкость для обработки яиц	Емкость для обработки яиц		
		Овоскоп	Овоскоп		
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук		
2.11	Моечная кухонной посуды	Производственный стол	Производственный стол	Производственный стол	
		Моечные ванны	Моечные ванны	Моечные ванны	
		Стеллаж стационарный	Стеллаж стационарный	Стеллаж стационарный	
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	
2.12	Моечная	При наличии	Производственный	Производственный	

	столовой посуды	зала: Производственный стол	й стол	й стол	
		Посудомоечная машина	Посудомоечная машина	Посудомоечная машина	
		Моечные ванны (трехсекционные)	Моечные ванны (трехсекционные)	Моечные ванны (трехсекционные)	
		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	
		Контейнер передвижной	Контейнер передвижной	Контейнер передвижной	
		Моечная ванна (двухсекционная)	Моечная ванна (двухсекционная)	Моечная ванна (двухсекционная)	
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	
2.14	Производственное помещение буфета-раздаточной				Производственные столы (не менее двух)
					Электроплита
					Микроволновая печь
					Холодильные шкафы среднетемпературные (не менее двух)
					Раковина для мытья рук
2.15	Посудомоечная буфета-раздаточной				Моечные ванны для мытья посуды (3 шт.)
					Двухсекционная ванна (для стеклянной посуды и приборов)
					Стеллаж стационарный или Шкаф для хранения посуды

					Раковина для мытья рук
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	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук

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