

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа» с. Стародубское  
Долинского района Сахалинской области  
(МБОУ СОШ с. Стародубское)



УТВЕРЖДАЮ

Директор И. Б. Бушаева  
Приказ от 28.09.2023 № 258 -ОД

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПАСПОРТ

пищеблока МБОУ СОШ с. Стародубское



## СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие сведения об образовательной организации
2. Охват горячим питанием школьников по возрастным группам
3. Модель предоставления услуги питания
4. Использование транспорта для перевозки пищевой продукции
5. Инженерное обеспечение пищеблока
6. Проектная мощность пищеблока
7. Материально-техническое оснащение пищеблока
8. Характеристика производственных помещений и оборудования пищеблока
9. Характеристика бытовых помещений и оборудования
10. Штатное расписание работников пищеблока
11. Форма организации питания учащихся
12. Перечень нормативных и технологических документов, открытых источников информации



## 1. Общие сведения об образовательной организации

Адрес расположения: с. Стародубское, ул. Набережная, д. 19 А

Директор: Бушаева Ирина Борисовна

Ответственный за питание учащихся: Кириллова Ирина Александровна, заместитель директора по воспитательной работе

Количество классов по уровням образования: уровень начального общего образования – 4 класса, уровень основного общего образования – 5 классов, уровень среднего общего образования – 2 класса, всего 11 классов

Численность учащихся:

Класс	Всего учащихся, чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	22	22
2	25	25
3	19	19
4	23	23
5	23	11 с ТЖС и м/д + 2 ОВЗ
6	30	10 с ТЖС и м/д + 2 ОВЗ
7	26	12 с ТЖС и м/д +2 ОВЗ
8	22	4 с ТЖС и м/д +1 ОВЗ
9	22	4 с ТЖС и м/д +2 ОВЗ
10	9	2 с ТЖС и м/д
11	9	2 с ТЖС и м/д

## 2. Охват горячим питанием школьников по возрастным группам

№ п/п	Контингент по возрастным группам	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием	
			Кол-во, чел.	% от числа уч-ся
1	Учащиеся 1-4 классов	89	89	100
	В т. ч. льготных категорий			
2	Учащиеся 5-8 классов	101	44	44
	В т. ч. льготных категорий			
	В т. ч. за родительскую плату			
3	Учащиеся 9-11 классов	40	10	25
	В т. ч. льготных категорий			
	В т. ч. за родительскую плату			



### 3. Модель предоставления услуги питания

Модель предоставления питания	Столовая на сырье, буфетно-раздаточная
Оператор питания	ИП Хе Анатолий
Адрес местонахождения	г. Южно-Сахалинск, ул. Ленина, 30
Фамилия, имя, отчество руководителя	Хе Анатолий
Контактные данные (тел./эл. почта)	8 9147553031/sakhalinotchka2017@mail.ru
Реквизиты контракта (договора)	23.08.2023
Длительность контракта (договора)	Месяц и далее помесечно

### 4. Использование транспорта для перевозки пищевой продукции

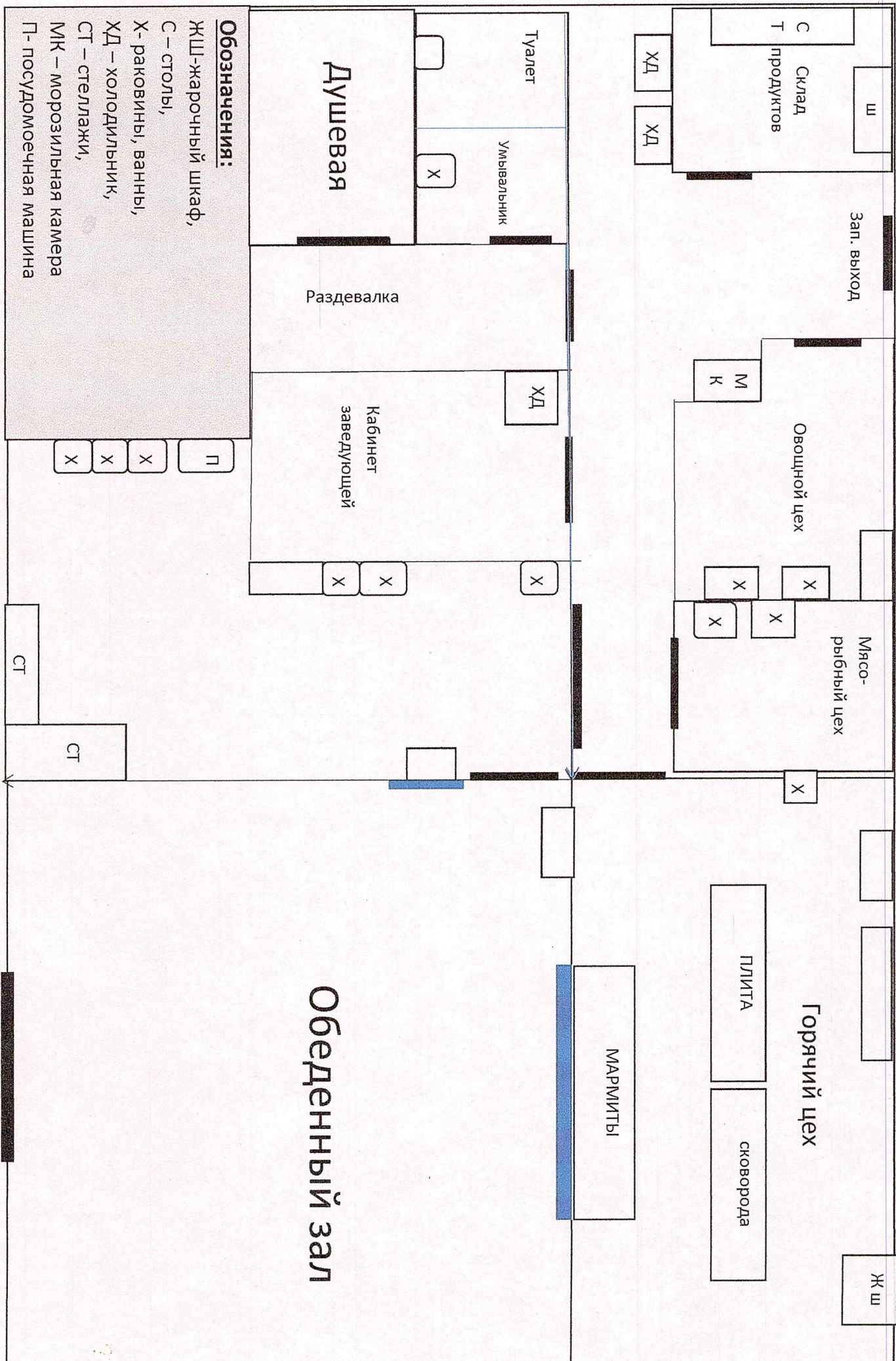
Вид транспорта	Грузовой
Принадлежность транспорта	- транспорт оператора питания - транспорт организации поставщика пищевой продукции - транспорт ИП, предоставляющего пищевую продукцию - арендуемый транспорт
Условия использования транспорта	Цель: доставка продуктов питания Соблюдение норм безопасности на территории учреждения. Соблюдение правил безопасности дорожного движения. Соблюдения санитарных норм и правил

### 5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	Централизованное
Горячее водоснабжение	Локальное (водонагреватель)
Отопление	Централизованное
Водоотведение	Централизованное
Вентиляция помещений	По способу циркуляции воздуха – принудительная (механическая); по назначению – приточно-вытяжная



6. Проектная мощность пищеблока (план – схема расположения помещений)



**Обозначения:**

- ЖШ-жарочный шкаф,
- С – столы,
- Х- раковины, ванны,
- ХД – холодильники,
- СТ – стеллажи,
- МК – морозильная камера
- П- посудомоечная машина



## 7. Материально-техническое оснащение пищеблока

Название помещения	Материально-техническое оснащение
Обеденный зал	16 столов, 64 стула, рукосушитель
Горячий цех	4-конфорочная плита, электросковорода, жарочный шкаф, тестомес, водонагреватель, 2 стола, 2 шкафа для посуды, раковина для мытья рук работников пищеблока, бесконтактный термометр для измерения температуры блюд, электронные весы
Моечный цех	2- и 3-секционные ванны для мытья посуды, раковина для мытья рук работников пищеблока, посудомоечная машина, водонагреватель, стол для грязной посуды, стол для чистой посуды, 2 стеллажа для посуды, инвентаря
Мясо-рыбный цех	Мясорубка, электронные весы, раковина для мытья рук работников пищеблока, ванна для мытья сырья, 2 стола
Овощной цех	Ванна для мытья сырья, раковина для мытья рук работников пищеблока, водонагреватель, поддоны
Склад для сыпучих продуктов	Стеллажи, закрытый шкаф для хранения продуктов, гигрометр, стеллажи
Подсобное помещение	2 морозильные камеры, холодильник с встроенным термометром, витрина для молочной продукции, шкаф для хранения уборочного инвентаря
Кабинет заведующей	Холодильник (с термометрами) для хранения суточных проб
Раздевалка	Шкаф
Душевая	Водонагреватель, ванна
Умывальная	Раковина для мытья рук работников пищеблока
Туалет	Унитаз



## 8. Характеристика производственных помещений и оборудования пищеблока

Название помещения	Площадь	Наименование оборудования	Количество единиц оборудования	Дата начала эксплуатации оборудования	Процент изношенности оборудования
Обеденный зал	64,2 м <sup>2</sup>	Рукосушитель	2	2012	100
		Стол	16	2007	100
		Стул	64	2007	100
Горячий цех	36,9 м <sup>2</sup>	4-конфорочная плита	1	2009	100
		Электросковорода	1	2014	90
		Жарочный шкаф	1	2020	25
		Тестомес	1		100
		Стол из нержавеющей стали	2	2020	25
		Водонагреватель	1	2021	100
Моечный цех	14,7 м <sup>2</sup>	Посудомоечная машина	1	2022	9,5
		Водонагреватель	1	2021	100
Мясо-рыбный цех	7,9 м <sup>2</sup>	Мясорубка электрическая	1	2021	100
		Стол из нержавеющей стали	2	2012	100
Овощной цех	7,4 м <sup>2</sup>	Стол из нержавеющей стали	1	2012	100
		Водонагреватель	1	2021	100
Склад для сыпучих продуктов	7,8 м <sup>2</sup>	Шкаф	1	2011	100
		Стеллажи	2	2011	100
Подсобное помещение	6,8 м <sup>2</sup>	Морозильные камеры	2	2004	100
		Холодильник		2011	100
		Витрина для молочной продукции		2011	100
				2021	100
К-т зав. производством	4,7 м <sup>2</sup>	Холодильник	1	2009	100

## 9. Характеристика бытовых помещений и оборудования

Название помещений	Площадь	Наименование оборудования	Количество единиц оборудования	Дата начала эксплуатации оборудования	Процент изношенности оборудования
Раздевалка	4,7 м <sup>2</sup>				
Душевая	2,3 м <sup>2</sup>	Водонагреватель	1	2021	100
Умывальная	1,7 м <sup>2</sup>				
Туалет	1,7 м <sup>2</sup>				



## 10. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должности	Кол-во ставок	Укомплектованность	Базовое образование	Стаж работы	Наличие медкнижки
1	Заведующая производством	1	1	Средне-спец.	40	имеется
2	Повар	1	1	Среднее	14	имеется
3	Кухонный работник	1	1	Среднее	3	имеется

## 11. Форма организации питания учащихся

Аутсорсинг. Одноразовое горячее питание для льготной категории учащихся и двухразовое для детей с ограниченными возможностями здоровья. Добавочно – буфетно-раздаточная система питания.

## 12. Перечень нормативных и технологических документов, открытых источников информации

- постановление Правительства РФ от 29.03.2023 № 498 «Об утверждении типовых условий контрактов на оказание услуг питания детей, обучающихся по образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования!»
- санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утв. постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32
- Стандарт организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях Сахалинской области, утв. распоряжением министерства образования Сахалинской области от 08.07.2022 № 3.12-948-р
- Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций МР 2.4.0179-20
- договор о безвозмездном пользовании муниципальным имуществом
- Порядок обеспечения питанием обучающихся МБОУ СОШ с. Стародубское
- Порядок обеспечения молоком обучающихся МБОУ СОШ с. Стародубское
- Положение о бракеражной комиссии при организации питания в МБОУ СОШ с. Стародубское
- Положение о дегустационной комиссии



- перспективное 10-дневное меню
- ежедневное меню
- технологические карты
- график приёма пищи
- Гигиенический журнал
- Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования
- Журнал учёта температуры и влажности в складском помещении
- Журнал профилактического обслуживания столовой
- Журнал проверки измерительных средств
- Журнал приёмки столовой
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции
- Журнал учёта скоропортящейся пищевой продукции
- Журнал витаминизации блюд
- Журнал здоровья столовой
- ведомость контроля рациона питания
- приказы об организации питания, о составе бракеражной комиссии и др.
- график дежурства педагогов в столовой
- программа производственного контроля на основе принципов HACCP
- официальный сайт школы [star-school.ru](http://star-school.ru) (локальные акты школы по организации питания, информация по пропаганде принципов здорового питания; меню)