

# Структура технологического паспорта пищеблока образовательной организации

## ПАСПОРТ

Пищеблока: МБОУСОШ №12 с. Марьино  
муниципального образования Успенский район

Адрес месторасположения: 352472, Краснодарский край,  
Успенский район,  
с. Марьино, ул. Школьная, 4

Телефон 8(86140) 5-13-20  
эл почта: [school12@usp.kubannet.ru](mailto:school12@usp.kubannet.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
  - длительность контракта
4. Инженерное обеспечение пищеблока
  - водоснабжение
  - горячее водоснабжение
  - отопление
  - водоотведение
  - вентиляция помещений
5. Проектная мощность (план-схема расположения \помещений) пищеблока
6. Материально-техническое оснащение пищеблока
7. Характеристика технологического оборудования пищеблока.
8. Дополнительные характеристики технологического оборудования
9. Дополнительные характеристики обслуживания оборудования.
10. Характеристика бытовых помещений
11. Штатное расписание работников пищеблока
12. Форма организации питания обучающихся
13. Перечень нормативных и технологических документов

## 1. Общие сведения об образовательной организации, указываются следующая информация:

Руководитель образовательной организации: Шундеева Елена Владимировна

Ответственный за питание обучающихся: Малыхина Оксана Юрьевна

Численность педагогического коллектива: 16 чел.

Количество классов по уровням образования:

1. Начальная школа: 4 класса.
2. Основная школа: 6 классов.
3. Старшая школа: 2 класса.

Количество посадочных мест: 90 мест.

Площадь обеденного зала 143,1 м<sup>2</sup>

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	1	30	5
2	2 класс	1	20	8
3	3 класс	1	20	2
4	4 классов	1	29	6
5	5 классы	1	31	6
6	6 классы	1	26	7
7	7 классы	2	30	9
8	8 классы	1	25	7
9	9 классы	1	27	6
10	10 классы	1	4	2
11	11 классы	1	9	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	99	99	100%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	21	21	100%
2	Учащиеся 5-8 классов	112	112	100%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	29	29	100%
	в т.ч. за родительскую плату	112	112	100%
3	Учащиеся 9-11 классов	40	40	100%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	9	9	100%

	в т.ч. за родительскую плату	40	40	100%
4	Общее количество учащихся всех возрастных групп	251		
	в том числе льготных категорий	59		

## 2.2 Охват двухразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся (ОВЗ)

№ п/п	Контингент по группам обучающихся	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием	
			Количество, чел.	% от числа обучающихся
1	Учащиеся 1-4 классов	2	2	100%
	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
4	Общая количество учащихся всех возрастных групп	2	0	0
	в том числе льготных категорий	0	0	0

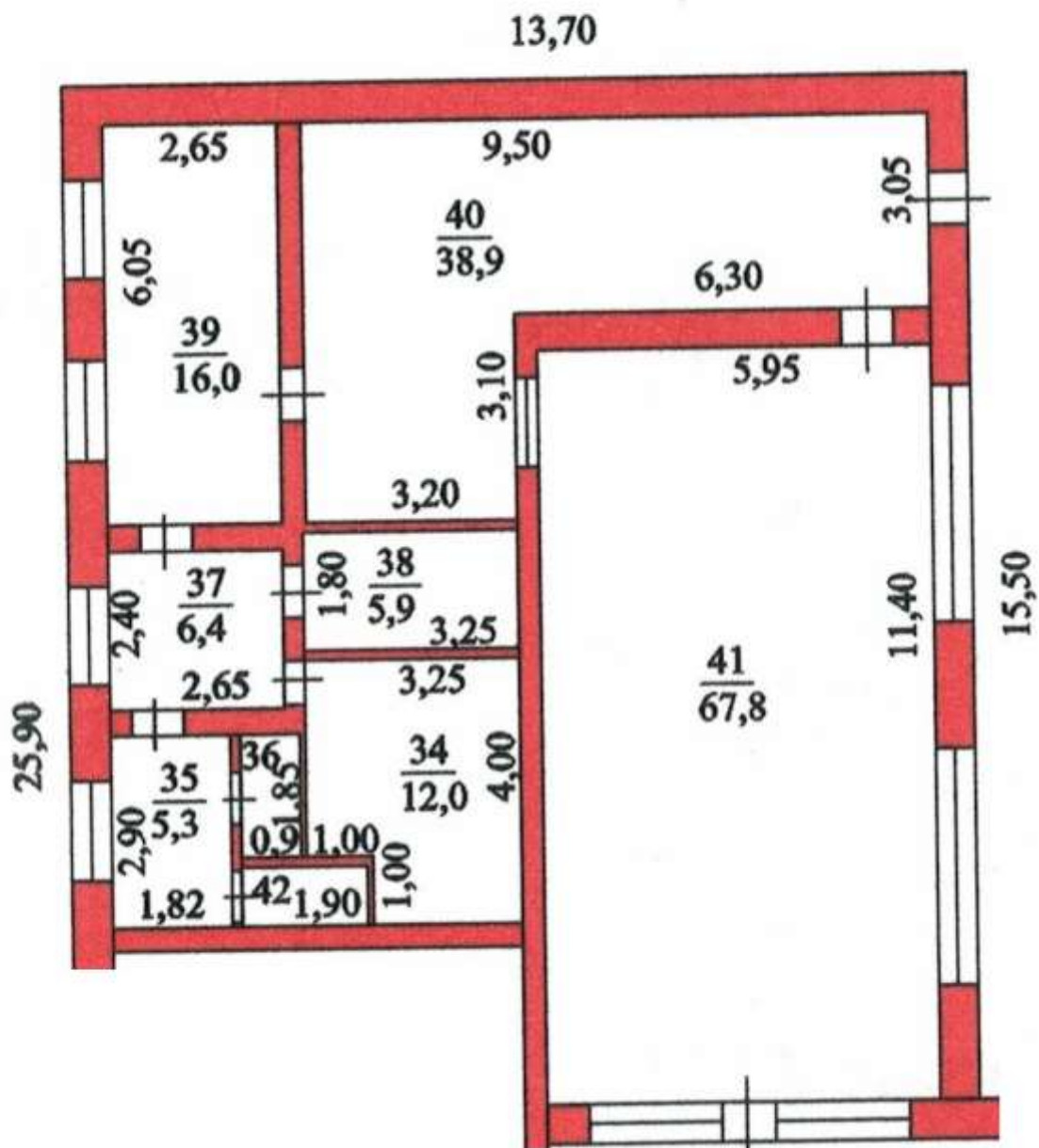
### 3. Модель предоставления услуги питания (столовая на сырье, столовая доготовочная, буфетно-раздаточная)

Модель предоставления питания	Столовая, работающая на продовольственном сырье
-------------------------------	---

### 4. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	централизованное
Отопление	централизованное
Водоотведение	централизованное
вентиляция помещений	комбинированная

5. Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока.



## 6. 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 на доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения	-	+	-	-
2	Производственные помещения	-	+	-	-
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	-	+	-	-
2.3	Мясо-рыбный цех	-	+	-	-
2.5	Горячий цех	-	+	-	-
2.6	Холодный 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)	-	-	-	-

## 7. 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	Овощной цех	Картофелечистка МОК-150	1	12.01.2008	24.04.2008	100%
		Весы ФорТ П 836, торговые, напольные, Вектор, 300кг/50гр, LCD	1	01.12.2021	21.12.2021	100%
		Холодильник Atlant	1	20.08.2018	18.10.2018	100%
		Холодильник Смоленск 414	1	25.08.2004	01.01.2005	100%
		Моечная 2-х секционная ванна	1	05.12.2012	01.01.2013	100%
2	Мясо-рыбный цех	Ларь низкотемпературный	1	22.09.2004	01.10.2004	100%
		Электромясорубка МИМ-300	1	06.07.2007	31.12.2007	100%
		Хол.шкаф ШХСн 0,15С	1	10.10.2020	18.11.2020	100%
		Ванна моечная двух секционная	1	15.10.2012	01.01.2013	100%
		Ванна моечная двух секционная	1	15.10.2012	01.01.2013	100%
		Водонагреватель электрический "Аристон" термо	1	10.11.2008	01.01.2009	100%
3	Горячий цех	Шкаф жарочный электрический	1	10.04.2019	05.06.2019	100%
		Электроплита	1	05.04.2005	01.05.2005	100%
4	Цех готовой продукции	Холодильник 2-х камерный	1	05.04.2005	01.05.2005	100%
		Универсальная кух.машина УКМ-06	1	05.11.2012	14.03.2013	100%

5	Зона раздачи	Мармит вторых блюд	1	05.05.2014	12.08.2014	100%
		Весы	1	01.12.2021	21.12.2021	100%
		Стойка для подносов и столовых приборов	1	01.02.2014	04.03.2014	100%
6	Моечный цех	Водонагреватель электрический "Эдисон" термо	1	10.05.2019	18.07.2019	100%
		Ванна моечная двух секционная	1	08.04.2006	31.07.2006	100%
		Ванна моечная двух секционная	1	13.10.2012	01.01.2013	100%
		Ванна моечная 1 секционная	1	13.10.2012	01.01.2013	100%

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

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Наименование оборудования	Количество единиц оборудования
1	Мясо-рыбный цех	Охлаждающая камера для мяса. Ларь низкотемпературный для хранения рыбы	2
2	Овощной цех	Холодильник для хранения фруктов. Холодильник для хранения овощей.	2

#### 8. Дополнительные характеристики технологического оборудования:

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производительность	дата изготовления	срок службы	сроки профилактического осмотра
1	Тепловое	Плита электрическая	ЭП-6ЖШ	22,8 кВт	05.04.2005	10 лет	1 раз в месяц
		Жарочный шкаф двухсекционный	ШЖЭП-2	9,6 кВт	10.04.2019	10 лет	1 раз в месяц
2	Механическое	Протиричная машина	УМК-06	1,1 кВт	05.11.2012	8 лет	1 раз в месяц
3	Холодильное	Холодильный	ШХСн 0,15С	200 кВт	10.10.020	6 лет	1 раз в месяц



		шкаф					
		Ларь низкотемпературный для хранения рыбы	ЛН200Г	200 кВт	22.09.2004	8 лет	1 раз в месяц
		Холодильник для овощей	МХ-5810-62	200 кВт	25.08.2004	10 лет	1 раз в месяц
		Холодильник для молочной продукции	НОРД ДХ-241	200 кВт	05.04.2005	6 лет	1 раз в месяц
4	Весомизмерительное	Весы настольные электронные	Вектор,300кг/50гр,LCD	18 Вт	12.01.2008	3 года	1 раз в год
		Весы электронные	М-ER 327 AC-15,2 LCD.Cее d.без стойки	14 Вт	01.12.2021	3 года	1 раз в год

#### 9.Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика мероприятий				
		наличие договора на техосмотр	наличие договора на проведение метрологических работ	проведение ремонта	ответственный за состояние оборудования	график санитарной обработки оборудования
1	Тепловое	-	-	По необходимости	Кладовщик	ежедневно
2	Механическое	-	-	По необходимости	Кладовщик	1 раз в неделю
3	Холодильное	-	-	По необходимости	Кладовщик	1 раз в неделю
4	Весомизмерительное	+	-	По необходимости	Кладовщик	1 раз в год

#### 10. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М <sup>2</sup>
		количество единиц оборудования для бытовых целей
1.	Гардероб для сотрудников	1, 3 кв.м.
2.	Санузел	1, 1,5 кв.м.

## 11. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика персонала столовой					
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Кладовщик продуктов питания	1	1	Среднее спец.	0	9	да
2	Повар	1	1	Среднее спец.	4	1	да
3	Кухонный рабочий	1	1	Среднее спец.	нет	4	да

## 12. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов

## 12. Перечень нормативных и технологических документов:

- Примерное двухнедельное меню
- Ежедневное меню
- Меню раскладка
- Технологические карты (ТК)
- 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
- Акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока по организации питания к новому учебному году
- Положение об организации питания обучающихся
- Положение о бракеражной комиссии
- Приказ об организации питания
- Должностные инструкции персонала пищеблока
- Программа производственного контроля на основе принципов HACCP
- Требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы
- Наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания