

Утверждено
приказом директора
МБОУ «СОШ г. Светогорска»
№ 01-12/304 от 31.08.2021 г.
В.В. Кокоткина



Структура технологического паспорта пищеблока образовательной организации

ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА
МБОУ «СОШ г. Светогорска»
наименование образовательной организации

Адрес месторасположения: Ленинградская область, Выборгский р-н,
г. Светогорск, улица Победы д.61

Телефон 8 (81378) 43-938; эл почта: mbou_svet1@mail.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 - Кокоткина В.В

Ответственный за питание обучающихся - Котова Т.В.

Численность педагогического коллектива - 20 чел.

Количество классов по уровням образования - 9 классов

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	2	53	52
2	2 класс	2	59	59
3	3 класс	2	61	59
4	4 класс	3	86	83
	итого	9	259	253

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	0	0	
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	
2	Учащиеся 5-8 классов	0	0	
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	
3	Учащиеся 9-11 классов	0	0	
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	0	0	
	в том числе льготных категорий	0	0	

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	259	253	97,7
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	253	253	100
2	Учащиеся 5-8 классов	0	0	
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	
3	Учащиеся 9-11 классов	0	0	
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	259	253	97,7
	в том числе льготных категорий	253	253	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	Г. Выборг улица крепостная д.10
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Ашихмин Сергей Николаевич
Контактные данные: тел. / эл. почта	Телефоны/факсы: 8 (81878) 99-860, 99-861, 99-862 – бухгалтерия, 8 (81378) 20-504 – заместитель генерального директора, 8 (81378) 27-623 – специалист по тендерам Эл. почта: foodvyborg@yandex.ru , ooo-ksp@yandex.ru

Дата заключения контракта	17.05.2021г.
Длительность контракта	До 31.12.2021г.

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	Грузовой автомобиль
Принадлежность транспорта	-транспорт ИП. предоставляющего пищевую продукцию
Условия использования транспорта	Доставка продуктов

5. Инженерное обеспечение пищеблока

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

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

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 доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения	-	5,5	-	-
2	Производственные помещения		1,4		

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		46		-
2.6	Холодный цех				-
2.7	Мучной цех	-		-	-
2.8	Раздаточная		2,4		
2.9	Помещение для резки хлеба	-	-	-	-
2.1 0	Помещение для обработки яиц	--	-	-	-
2.1 1	Моечная кухонной посуды	-	-	-	-
2.1 2	Моечная столовой посуды	-	5	-	-
2.1 3	Моечная и кладовая тары	-	-	-	--
2.1 4	Производственное помещение буфета-раздаточной	-	-	-	
2.1 5	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	Складские помещения	Стеллажи для хранения продуктов стационарные	1	2011	2011	80
		Холодильные шкафы среднетемпературные	1	2011	2012	80
		Холодильные шкафы низкотемпературные	1	2019	2019	30
2	Горячий цех	Котел пищеварочный	1	2018	2018	30
		Сковорода электрическая	1	2011	2011	80
		Плита электрическая АВАТ	1	2019	2020	5
3		Плита электрическая АВАТ	1	2021	2021	0
		Пароконвектомат	1	2010	2010	80
	Производственные помещения	Машина протирачно-резательная	1	2011	2012	80
4	Раздаточная	Мармит	1	2011	2011	80

		Мармит	1	2011	2011	80
5	Моечная столовой посуды		1	2019	2019	5

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						
	Котел пищеварочный	Кипячение воды	КПЭМ 160/9	160 л	2020	10	
	Сковорода электрическая	Жарка, тушение, пассировка	ЭСК-90-0,27-40	40 л	2011	10	
	Плита электрическая АВАТ	Приготовление блюд в наплитной посуде	ЭПК-47ЖШ	4 конфорки, жарочный шкаф	2020	10	
	Плита электрическая АВАТ	Приготовление блюд в наплитной посуде	ЭПК-48П	4 конфорки,	2018	10	
	Пароконвектомат	Приготовление пищи	ПКА 10-1/1ВМ		2011	10	
	Шкаф жарочный	Жарки полуфабрикатов	ШЖЭ-3-01	3 камеры, 4 уровня	2011	10	
	Мармит для 1 блюд	Подогрев блюд	ПМЭС-70 КМ	2 конфорки, одна полка	2011	10	
	Мармит для 2 блюд	Подогрев блюд	ПМЭС-70 КМ-60	2 полки, подсветка	2011	10	

				гастроёмкостями			
2	Механическое						
	Машина протирачно-резательная	Нарезка, терка, протирка овощей	МПО-1-03	600кг/ч	2011	10	
	мясорубка	Обработка продуктов	BOSH	4,3кг/мин	2020	5	
3	Холодильное						
	Шкаф холодильный низкотемпературный	Для охлаждения продуктов	Carbona F700		2011	12	
	Шкаф холодильный	Для кратковременного хранения пищевых продуктов	ШХ-1,0 Плюс		2011	12	
4	Весомизмерительное						

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						
	Котел пищеварочный	нет	нет	нет	2022-2024 гг	Кетова А.А.	есть
	Сковорода электрическая	нет	нет	нет	2022-2024 гг	Кетова А.А.	есть

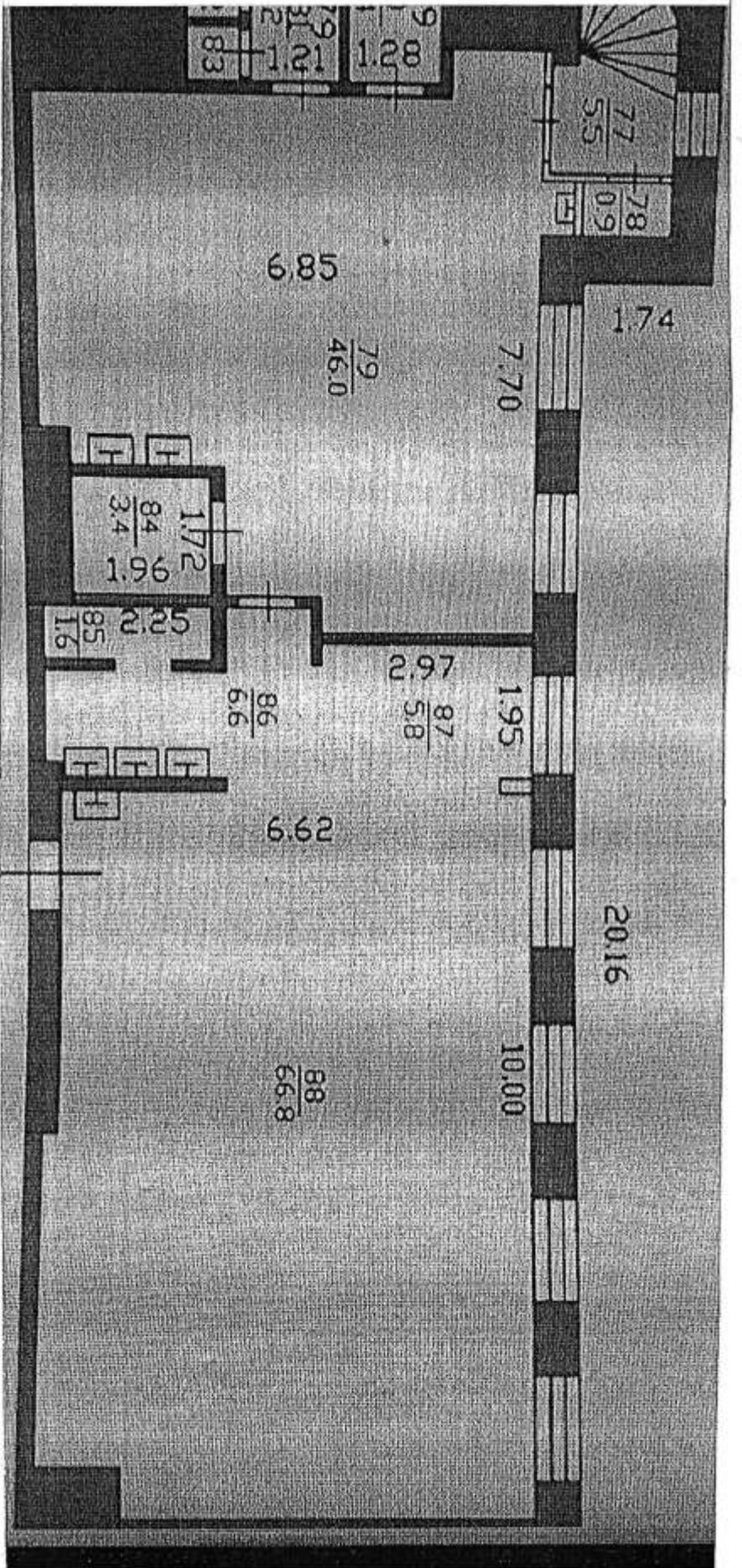
	Плита электрическая АВАТ	нет	нет	нет	2022-2024 гг	Кетова А.А.	есть
	Плита электрическая АВАТ	нет	нет	нет	2022-2024 гг	Кетова А.А.	есть
	Пароконвектомат	нет	нет	нет	2022-2024 гг	Кетова А.А.	есть
	Шкаф жарочный	нет	нет	нет	2022-2024 гг	Кетова А.А.	есть
	Мармит для 1 блюд	нет	нет	нет	2022-2024 гг	Кетова А.А.	есть
	Мармит для 2 блюд	нет	нет	нет	2022-2024 гг	Кетова А.А.	есть
2	Механичес-кое					Кетова А.А.	есть
	Машина проти-рочно-резательная	нет	нет	нет	2022-2024 гг	Кетова А.А.	есть
3	Холодильное						
	Шкаф холодильный низкотемпературный	нет	нет	нет	2022-2024 гг	Кетова А.А.	есть
	Шкаф холодильный	нет	нет	нет	2022-2024 гг	Кетова А.А.	есть
4	Весоизмерительное						

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

Площадь столовой - 66,8 кв.м

Буфет 2 кв.м

ПЛАН - СХЕМА СПОЛОВОЇ



	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой -, площадь М ²			
		количество единиц оборудования	дата его приобретения	процент изношенности и оборудования	перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями
1	Стол обеденный	12	2011	40	нет
2	стул	20	2011	20	нет
3	Скамейки	10	2010	30	нет
4	Умывальники	1	2011	20	нет

9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М ²
		количество единиц оборудования для бытовых целей
	нет	нет
	нет	нет
	нет	нет

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	нет	нет	нет	нет	нет	
2	Технолог	нет	нет	нет	нет	нет	нет
3	Повара	1	1	Средне-спец.	3	3	в наличии
4	Рабочие кухни (помощники повара)	2	2	Средне-спец.	нет	10	В наличии

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)
- 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