



**Структура технологического паспорта пищеблока образовательной организации**

**ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА**

**МБОУ «СОШ г. Светогорска»**

наименование образовательной организации

**Адрес месторасположения:** Ленинградская область, Выборгский район,  
г. Светогорск, улица Рощинская д.6

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 - 60 чел

Количество классов по уровням образования - 38

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	3	85	85
2	2 класс	2	60	60
3	3 класс	2	63	61
4	4 класс	2	62	61
5	5 класс	5	134	37
6	6 класс	6	169	42
7	7 класс	5	128	51
8	8 класс	5	129	32
9	9 класс	5	146	41
10	10 класс	1	40	3
11	11 класс	2	46	7
	итого	38	1062	480

**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	270	0	
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	
2	Учащиеся 5-8 классов	560	329	58,8
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	

	в т.ч. за родительскую плату	398	329	82,7
3	Учащиеся 9-11 классов	232	143	61,6
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	
	в т.ч. за родительскую плату	181	143	79,0
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	1062	472	44,4
	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	270	267	98,9
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	267	267	100
2	Учащиеся 5-8 классов	560	162	28,9
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	162	162	100
	в т.ч. за родительскую плату	398	0	0
3	Учащиеся 9-11 классов	232	51	22,0
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	51	51	100
	в т.ч. за родительскую плату	181	0	0
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	1062	480	45,2
	в том числе льготных категорий	480	480	100

## 3. Модель предоставления услуги питания (столовая на сырье, столовая догоготовочная, 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: <a href="mailto:foodvyborg@yandex.ru">foodvyborg@yandex.ru</a> , <a href="mailto:ooo-ksp@yandex.ru">ooo-ksp@yandex.ru</a>
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 оператора питания -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

## 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 на доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения	-	3,8	-	-
2	Производственные помещения		14,1		
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	-	-	-	-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	-	-	-	-
2.3	Мясо-рыбный цех		8,3	-	-
2.4	Доготовочный цех	-	-		-
2.5	Горячий цех		10,5		-
2.6	Холодный цех				-
2.7	Мучной цех	-	8,3	-	-
2.8	Раздаточная		1,9		
2.9	Помещение для резки хлеба	-	-	-	-
2.10	Помещение для обработки яиц	--	-	-	-

2.11	Моечная кухонной посуды	-	-	-	-
2.12	Моечная столовой посуды	-	24,1	-	-
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	Складские помещения	Стеллажи для хранения продуктов стационарные	3	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
	Производствен ные помещения	Овощерезка	1	2011	2012	80
		картофелечистка	1	2011	2011	80
4	Раздаточная	Мармит	1	2011	2011	80
		Мармит	1	2011	2011	80
5	Моечная столовой посуды	Посудомоечная машина	1	2011	2011	60

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 технологиче-ского оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производ и- тельность	дата изготовл ения	срок служб ы	сроки профила ктическо го осмотра
1	Тепловое						
	Котел пищеварочный	Кипячение воды	КПЭМ 160/9	160 л	2011	10	
	Сковорода электрическая	Жарка, тушение, пассировка	ЭСК-90- 0,27-40	40 л	2011	10	
	Плита электрическая АВАТ	Приготовлени е блюд в наплитной посуде	ЭПК- 47ЖШ	4 конфорки, жарочный шкаф	2020	10	
	Плита электрическая АВАТ	Приготовлени е блюд в наплитной посуде	ЭПК-48П	4 конфорки,	2018	10	
	Пароконвектомат	Приготовлени е пищи	ПКА 10- 1/1ВМ		2011	10	
	Шкаф жарочный	Жарки полуфабрикат ов	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 с гастроёмко стями	2011	10	
2	Механическое						
	Машина протиочно- резательная	Нарезка, терка, протирка овощей	МПО-1-03	600кг/ч	2011	10	
	картофелечистка	Очистка картофеля	РР-8	95 кг/ч	2011	10	
	Машина тестомесильная	Замешивание теста	М А2-ХТЮ	250 кг/чМ А2-ХТЮ	2000	10	

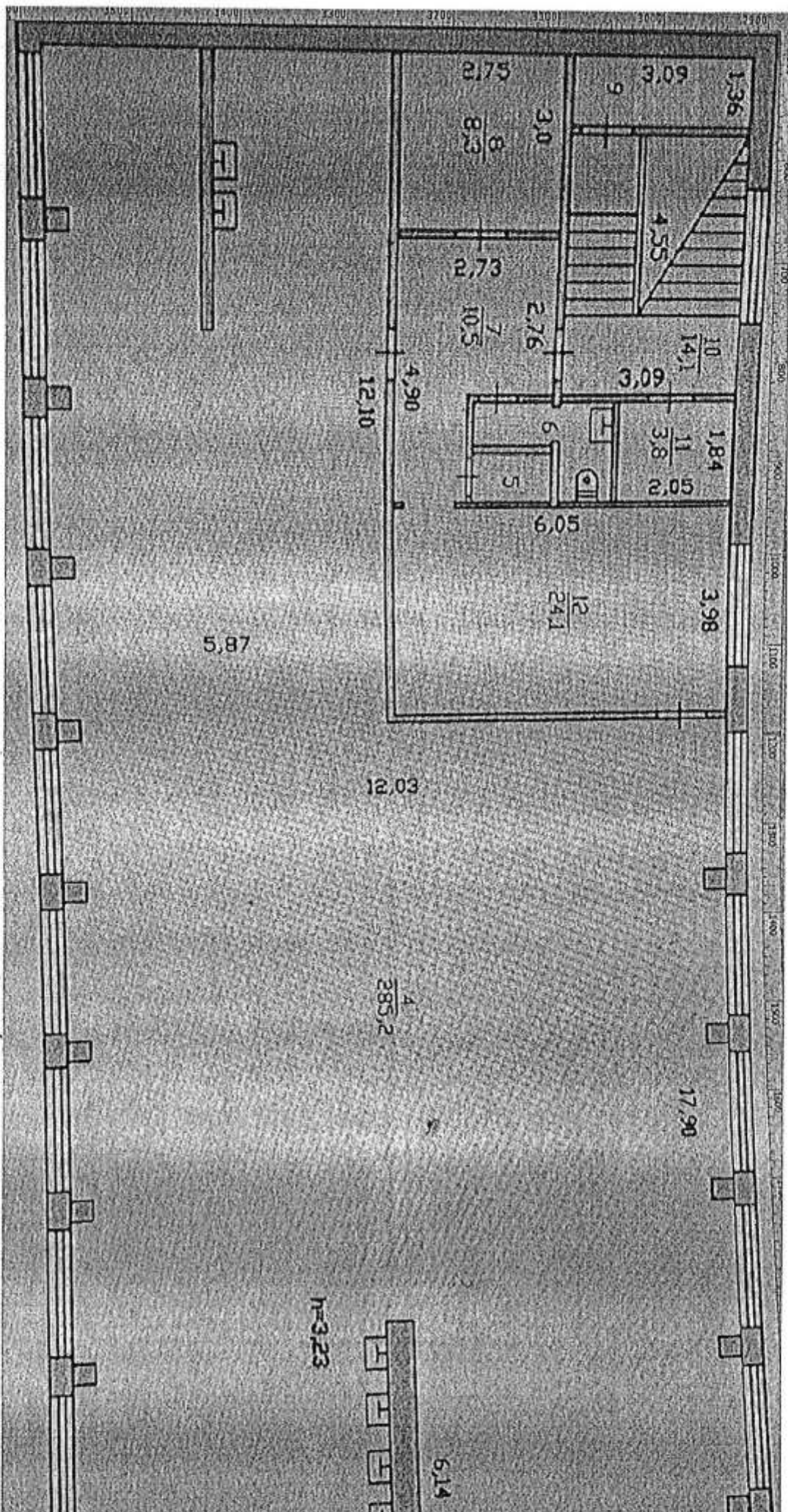
	Посудомоечная машина	Мытье посуды	МПК-700К-01	Тарелки 700/ч Стаканы 1400/ч	2011	10	
3	Холодильное						
	Шкаф холодильный низкотемпературный	Для охлаждения продуктов	Carbona F700		2011	12	
	Шкаф холодильный	Для кратковременного хранения пищевых продуктов	ШХ-1,0 Плюс		2011	12	
4	Весомизмерительное						

### 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 и 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 протиручно-резательная	нет	нет	нет	2022-2024 гг	Кетова А.А	есть
	картофелечистка	нет	нет	нет	2022-2024 гг	Кетова А.А	есть
	Машина тестомесильная	нет	нет	нет	2022-2024 гг	Кетова А.А	есть
	Посудомоечная машина	нет	нет	нет	2022-2024 гг	Кетова А.А	есть
	Машина протиручно-резательная	нет	нет	нет	2022-2024 гг	Кетова А.А	есть
	картофелечистка	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	Весоимери-тельное						

**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	перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями
1	Стол обеденный	41	2011	40	нет
2	стул	200	2011	20	нет
3	Скамейки	10	2010	30	нет
4	Умывальники	6	2011	20	нет

## 9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М <sup>2</sup>
		количество единиц оборудования для бытовых целей
1	Раздевалка	1/1 кв.м
2	Душевая	1/1 кв.м

## 10. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика оборудования столовой -, площадь М <sup>2</sup>					
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Зав. производством	1	1	Средне-специальное	4	30 л.	В наличии
2	Технолог	нет	нет	нет	нет	нет	В наличии
3	Повара	3	3	средне-специальное	3	20 л	В наличии
4	Рабочие кухни (помощники повара)	3	3	редне-специальное	нет	20 л	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