

**Структура технологического паспорта пищеблока образовательной
организации**

ПАСПОРТ

пищеблока ____ Муниципальное бюджетное общеобразовательное
учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 3»
наименование образовательной организации

Адрес месторасположения - Тамбовская область, г. Моршанск, ул.
Пионерская,38

Телефон _8-475-33-4-46-57_____ эл почта: _ morshsosh3@g33.tambov.gov.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 Плаксин Александр Валерьевич

Ответственный за питание обучающихся Исмагилова Т. С.

Численность педагогического коллектива 49 чел.

Количество 22 классов по уровням образования

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	1	32	32
2	2 класс	2	49	49
3	3 класс	2	41	41
4	4 класс	2	46	46
5	5 класс	3	71	29
6	6 класс	3	73	34
7	7 класс	3	73	38
8	8 класс	2	42	29
9	9 класс	2	59	16
10	10 класс	1	16	2
11	11 класс	1	17	2

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	168	168	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	168	168	100
2	Учащиеся 5-8 классов	275	246	89,5

	в т.ч. учащиеся льготных категорий	110	110	100
	в т.ч. за родительскую плату	275	136	49,5
3	Учащиеся 9-11 классов	91	80	87,9
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	17	17	100
	в т.ч. за родительскую плату	91	63	69,2
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	534	477	89,5
	в том числе льготных категорий	295	295	100

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	168	50	29,8
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	10	10	100
2	Учащиеся 5-8 классов	275	15	8
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	15	15	100
	в т.ч. за родительскую плату	-	-	-
3	Учащиеся 9-11 классов	91	-	-
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	-	-	-
	в т.ч. за родительскую плату	-	-	-
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	534	72	13,5

	в том числе льготных категорий	25	25	100

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

Модель предоставления питания	столовая на сырье
Оператор питания, наименование	МБОУ СОШ № 3
Адрес местонахождения	Тамбовская область, город Моршанск, улица Пионерская, дом 38
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Плаксин Александр Валерьевич - директор МБОУ СОШ № 3 Скляр Любовь Викторовна – заместитель директора по АХР
Контактные данные: тел. / эл. почта	Телефон _8-475-33-4-46-57 эл почта: pionerskaya38@yandex.ru morshsosh3@g33.tambov.gov.ru
Дата заключения контракта	
Длительность контракта	

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	
Принадлежность транспорта	-транспорт организации поставщика пищевой продукции
Условия использования транспорта	

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	централизованное
Отопление	централизованное

2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)		15,6		-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)		15,6		-
2.3	Мясо-рыбный цех		15,6	-	-
2.4	Доготовочный цех	-	15,6		-
2.5	Горячий цех		32		-
2.6	Холодный цех		-		-
2.7	Мучной цех		6	-	-
2.8	Раздаточная		6		
2.9	Помещение для резки хлеба		-	-	-
2.10	Помещение для обработки яиц		15,6	-	-
2.11	Моечная кухонной посуды		7		-
2.12	Моечная столовой посуды		7		-
2.13	Моечная и кладовая тары		7		--
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	Характеристика оборудования					
		наименование	количество	дата	его	даты	начала

	помещений	оборудования	единиц оборудования	выпуска	его эксплуатации	изношенности оборудования
1	Горячий цех	Пароконвектомат	1	2012	2012	89%
		Жарочный шкаф	1	2020	2020	21%
		Электроплита 4-х камфорочная	2	2010 2012	2010 2012	100% 89%
		Пищеварочный котел	1	2012	2012	89%
		Тестомес	1	2012	2012	89%
		Протирочная машина	1	2012	2012	89%
		Холодильник	4	2012	2012	89%
		Доготовочный цех	Мясорубка Овощерезка	1 1	2012 2012	2012 2012
Моечный цех	Посудомоечная машина	1	2012	2012-	89%	

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	производи- тельность	дата изготов- ления	срок службы	сроки профилакти- ческого осмотра
1	Тепловое						
2	Механичес- кое						
3	Холодильное						
4	Весоизмери- тельное	Весы напольные 1 Весы настольные 5	DL SW		2012		10/2022

8.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:

№ п/п	Наименование технологиче- ского	Характеристика мероприятий					
		наличие договора на	наличие договора	проведение ремонта	план приобре	ответстве нный за	график санитарной

	оборудования	техосмотр	на проведение метрологических работ		теплого и замена старого оборудования	состояние оборудования	обработки оборудования
1	Тепловое						ежедневно
2	Механическое						ежедневно
3	Холодильное						ежедневно
4	Весомизмерительное						ежедневно

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

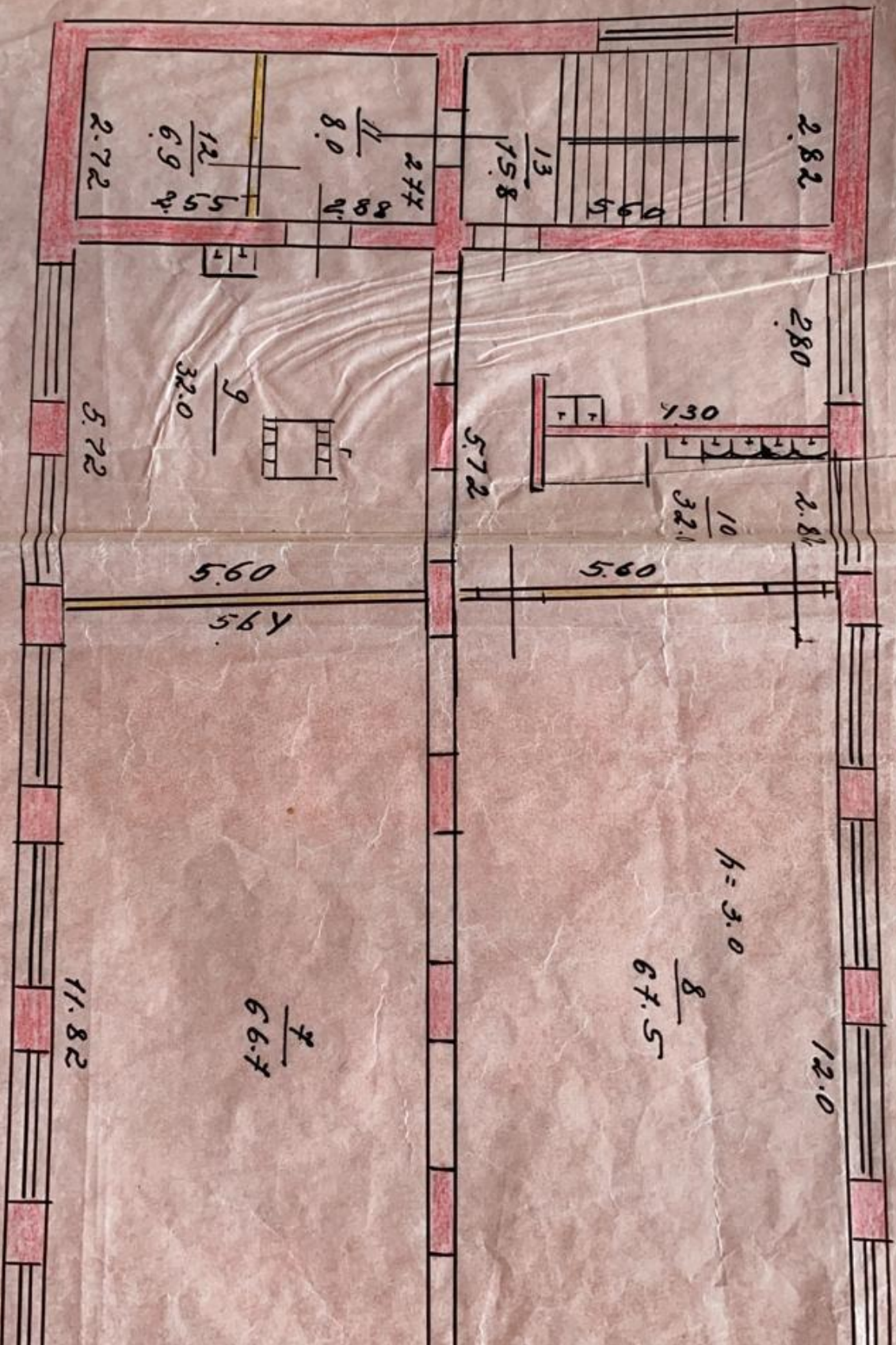
№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой -, площадь М ²			
		количество единиц оборудования	дата его приобретения	процент изношенности оборудования	перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями
1	Склады Стеллажи для хранения продуктов (стационарные)	1	2012	89	
2	Стеллажи для гостроемкостей (передвижные)	1	2012	89	
3	Подтоварники (деревянные)	2	2020	11	
	Холодильные шкафы среднетемпературные	1	2012	89	
	Холодильные шкафы низкотемпературные	1	2012	89	
	Весы товарные	1	2012	89	
	Овощной цех Подтоварники для временного	3	2020	11	

хранения продуктов (стационарные)					
Производствен ные столы	1	2012	89		
Овощерезатель ная машина	1	2012	89		
Моечные ванны	1	2012	89		
Раковина для мытья рук	1	2012	89		
Стеллаж передвижной	1	2012	89		
Стеллаж передвижной	1	2012	89		
Производствен ные столы	1	2012	89		
Моечные ванны	1	2012	89		
Универсальный привод	1	2012	89		
Холодильный шкаф среднетемперат урный	1	2012	89		
Раковина для мытья рук	1	2012	89		
Мясо - рыбный Производствен ные столы для разделки (мяса, рыбы, птицы)	1	2012	89		
Холодильный шкаф среднетемперат урный	1	2012	89		
Электромясорубка	1	2012	89		
Моечные ванны (для мяса и птицы; рыбы)	1	2012	89		
Весоизмеритель ное оборудование	2	2012	89		
Раковина для мытья рук	1	2012	89		
Котел электрический (емкость зависит от мощности)	1	2012	89		

Жарочный шкаф или Пароконвектомат или Конвектомат	2	2012	89	
Плита электрическая	2	2012 2010	89 100	
Привод универсальный или протирочная машина	1	2012	89	
Весоизмерительное оборудование	1	2012	89	
Производственные столы	1	2012	89	
Холодильный шкаф среднетемпературный	1	2012	89	
Раковина для мытья рук	1	2012	89	
Производственные столы (не менее 2-х)	1	2012	89	
Холодильный шкаф среднетемпературный (не менее 2-х)	2	2012	89	
Привод универсальный или Овощерезательная машина, МРОВ, слайстер, блендер	1	2012	89	
Моечная ванна (для овощей, зелени, фруктов, не подлежащих термической обработке)	1	2012	89	
Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха	1	2012	89	

	Весомизмерительное оборудование	1	2012	89	
	Раковина для мытья рук	1	2012	89	
	Стеллаж передвижной	1	2012	89	
	Тестомесильная машина	1	2012	89	
	Пекарский шкаф	1	2012	89	
	Весомизмерительное оборудование	1	2012	89	
	Моечные ванны	1	2012	89	
	Холодильный шкаф среднетемпературный	1	2012	89	
	Раковина для мытья рук		2012	89	
	Раздаточная линия (мармиты для первых, вторых, холодных и сладких блюд)	1	2012	89	
	Холодильные прилавки (витрина, секция)	1	2012	89	
	Шкафы для хранения хлеба	1	2012	89	
	Производственный стол	1	2012	89	
	Раковина для мытья рук	1	2012	89	
	Моечные ванны (по санитарным требованиям)	1	2012	89	
	Раковина для мытья рук	1	2012	89	
	Стеллаж стационарный	1	2012	89	
	Раковина для мытья рук	1	2012	89	
	Производственный стол	1	2012	89	

	Посудомоечная машина	1	2012	89	
	Моечные ванны (трехсекционные)	1	2012	89	
	Моечные ванны (двухсекционные)	1	2012	89	



2.82

2.80

2.81

12.0

$\frac{13}{15.8}$

5.72

5.60

4.30

$\frac{10}{32.1}$

$h = 3.0$

$\frac{8}{67.5}$

$\frac{11}{8.0}$



$\frac{9}{32.0}$

5.60

5.60

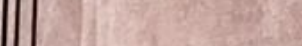
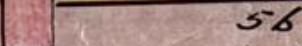
$\frac{7}{66.7}$

2.72

5.72

11.82

$\frac{12}{6.9}$



2.72

8.0

2.72

8.0

2.72

8.0

2.72

8.0

2.72

8.0

2.72

8.0

2.72

8.0

2.72

8.0

2.72

8.0

2.72

8.0

2.72

8.0

2.72

8.0

2.72

8.0

2.72

8.0

2.72

8.0

2.72

8.0

9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М ²	
		Количество единиц оборудования для бытовых целей	
1	Раздевалка	15,12	
2	Душ	1	
3	Туалет	1	

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	1	100	Средне-профессиональное	5	16	Да
2	Повара	2	100	Средне-профессиональное	4	41	Да
3	Рабочие кухни (помощники повара)	3	100	Средне-профессиональное	3	15 10 1	да

11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов

12. Перечень нормативных и технологических документов:

- Примерное двухнедельное меню
- Ежедневное меню
- Меню раскладка
- Технологические карты (ТК)
- 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
- Приказ о составе бракеражной комиссии
- График дежурства преподавателей в столовой
- 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
- 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 на 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	Стеллаж		

		передвижной	передвижной		
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной	
		Производственные столы	Производственны е столы	Производственны е столы	
		Моечные ванны	Моечные ванны	Моечные ванны	
		Универсальный привод	Универсальный привод	Универсальный привод	
		Холодильный шкаф среднетемпературн ый	Холодильный шкаф среднетемператур ный	Холодильный шкаф среднетемператур ный	
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	
2.3	Мясо-рыбный цех	Производственные столы для разделки (мяса, рыбы, птицы)	Производственны е столы для разделки (мяса, рыбы, птицы)		
		Холодильный шкаф среднетемпературн ый	Холодильный шкаф среднетемператур ный		
		Холодильный шкаф низкотемпературны й (при необходимости)			
		Электромясорубка	Электромясорубк а		
		Универсальный привод	Универсальный привод		
		Колода для разрубки мяса	Колода для разрубки мяса		
		Моечные ванны (для мяса и птицы; рыбы)	Моечные ванны (для мяса и птицы; рыбы)		
		Весоизмерительное оборудование	Весоизмерительно е оборудование		
		Фаршемешалка (при необходимости)			
		Котлетоформовочн ый аппарат (при необходимости)			
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук		
2.4	Доготовочный цех			Производственны е столы	
				Холодильные шкафы среднетемператур	

				ные	
				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 протирочная машина	Привод универсальный или протирочная машина	Привод универсальный или протирочная машина	
		Весоизмерительное оборудование	Весоизмерительное оборудование	Весоизмерительное оборудование	
		Производственные столы	Производственные столы	Производственные столы	
		Холодильный шкаф среднетемпературный	Холодильный шкаф среднетемпературный	Холодильный шкаф 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, 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,	Холодильные прилавки	Холодильные прилавки	Холодильные прилавки

		секция)	(витрина, секция)	(витрина, секция)	(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 столовой посуды	При наличии зала: Производственный стол	Производственный стол	Производственный 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 буфетараздаточной				Производственные столы (не менее двух)
					Электроплита
					Микроволновая печь
					Холодильные шкафы среднетемпературные (не менее двух)
					Раковина для мытья рук
2.15	Посудомоечная буфетараздаточной				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