

**Структура технологического паспорта пищеблока образовательной  
организации**

**ПАСПОРТ**

пищеблока

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

«Средняя общеобразовательная школа № 3» (корпус 2)

наименование образовательной организации

Адрес месторасположения - Тамбовская область, г. Моршанск, ул. Крупской,  
д.13

Телефон 8-475-33-4-89-13 эл почта: morhsosh3@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: Раковская Изабелла Юрьевна,  
Шамова Наталья Алексеевна

Численность педагогического коллектива 50 чел.

Количество классов по уровням образования 20

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	2	53	53
2	2 класс	2	45	45
3	3 класс	2	53	53
4	4 класс	2	44	44
5	5 класс	2	41	20
6	6 класс	2	51	21
7	7класс	2	50	14
8	8 класс	2	46	13
9	9 класс	2	43	11
10	10 класс	1	19	2
11	11 класс	1	22	4

**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	195	195	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	195	195	100

2	Учащиеся 5-8 классов	188	111	59
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	68	68	100
	в т.ч. за родительскую плату	43	43	
3	Учащиеся 9-11 классов	84	18	21
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	17	17	100
	в т.ч. за родительскую плату	1	1	
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	467	355	75
	в том числе льготных категорий	280	280	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	195	31	16
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	11	11	
2	Учащиеся 5-8 классов	188	7	
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	7	7	
	в т.ч. за родительскую плату		-	
3	Учащиеся 9-11 классов	84	2	
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	2	2	
	в т.ч. за родительскую плату		-	
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	467	-	

	групп			
	в том числе льготных категорий		-	

### 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 Крупской, дом 13
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Плаксин Александр Валерьевич директор МБОУ СОШ № 3
Контактные данные: тел. / эл. почта	Телефон 8-475-33-4-46-57 эл почта: <a href="mailto:morshsosh3@g33.tambov.gov.ru">morshsosh3@g33.tambov.gov.ru</a>
Дата заключения контракта	
Длительность контракта	

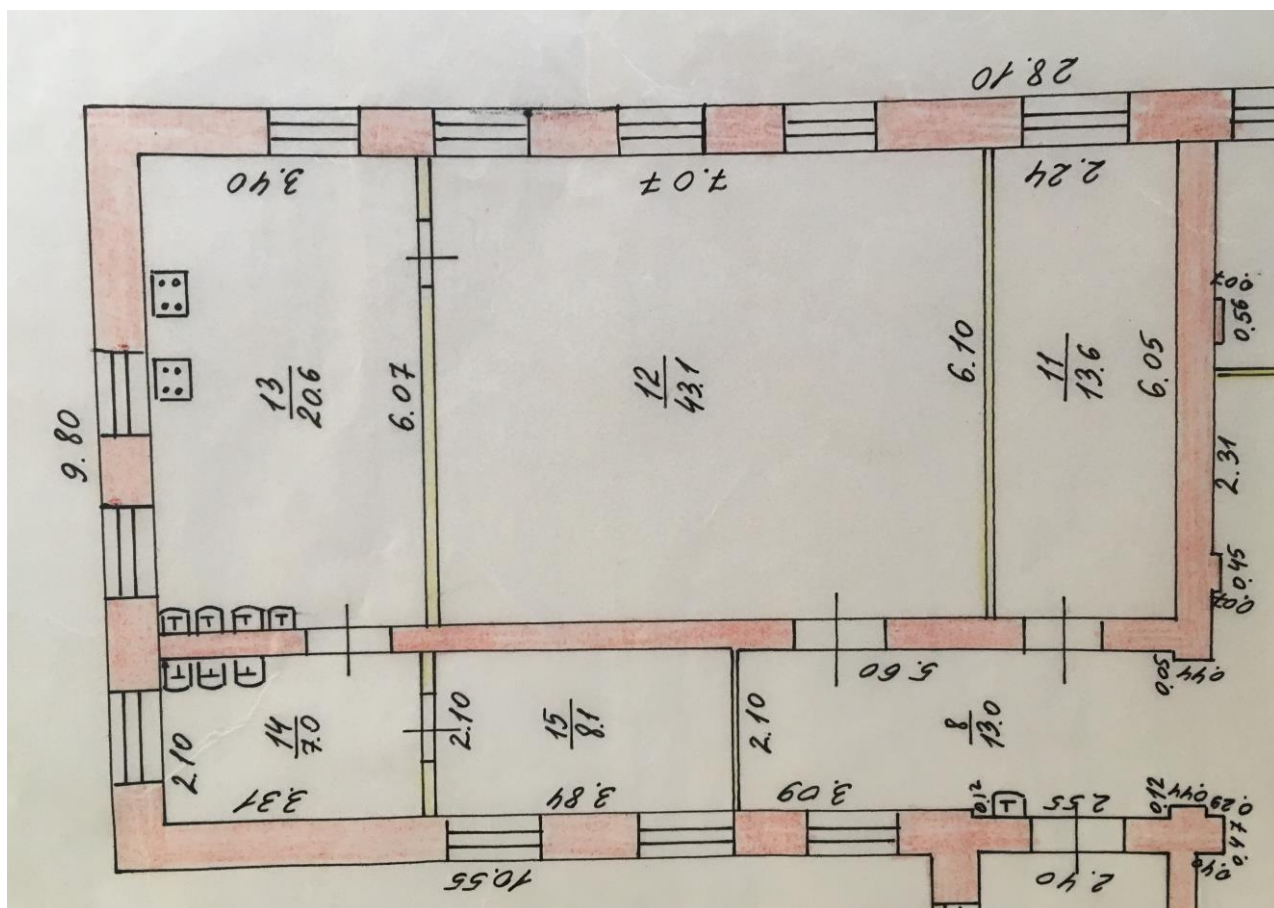
### 4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	
Принадлежность транспорта	-транспорт образовательной организации -транспорт оператора питания -транспорт организации поставщика <u>пищевой продукции</u> -транспорт ИП. предоставляющего пищевую продукцию -арендуемый транспорт
Условия использования транспорта	

### 5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	(централизованное, собственная скважина, другие ведомственные источники)
Горячее водоснабжение	(централизованное, собственная котельня, <u>водонагреватель</u> , резервное горячее водоснабжение)
Отопление	(централизованное, собственная котельня)
Водоотведение	(централизованное, локальные сооружения, другие)
вентиляция помещений	(естественная, искусственная, <u>комбинированная</u> )

### 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)

№	Наименование	Площадь помещение м <sup>2</sup>
---	--------------	----------------------------------

п/п	цехов и помещений	Столовые школьно базовые	Столовые, работающие на сырье	Столовые на доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения		13,6		
2	Производственные помещения		20,6		
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		-		
2.6	Холодный цех		-		
2.7	Мучной цех		-		
2.8	Раздаточная		-		
2.9	Помещение для резки хлеба		-		
2.10	Помещение для обработки яиц		-		
2.11	Моечная кухонной посуды		7,0		
2.12	Моечная столовой посуды		8,1		
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	Производственные помещения	Пароконвектомат	1	2012	2012	89%
		Электроплита 4-х камфорочная	1	2012	2012	89%
		Пищеварочный котел	1	2012	2012	89%
		Протирочная машина	1	2012	2012	89%
		Холодильник	4	2012	2012	89%
		Мясорубка Овощерезка	1 1	2012 2012	2012 2012	89% 89%
2	Моечная столовой посуды	Посудомоечная машина	1	2012	2012-	89%

### 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						



2	Механичес-кое						
3	Холодильное						
4	Весоимери-тельное	Весы напольные 1 Весы настольные 3					

### 8.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:

№ п/п	Наименование технологиче-ского оборудования	Характеристика мероприятий					
		наличие договора на техосмотр	наличие договор а на проведе ние метроло гически х работз	проведение ремонта	план приобре тения нового и замена старого оборудо вания	ответстве нный за состояние оборудов ания	график санитарной обработки оборудования
1	Тепловое						
2	Механичес-кое						
3	Холодильное						
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 приобретения	процент его изношенности оборудования	перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями
1	Склады Стеллажи для	1	2012	89	

	хранения продуктов (стационарные)				
2	Стеллажи для гастроёмкостей (передвижные)	1	2012	89	
3	Подтоварники (деревянные)	2	2020	11	
4	Холодильные шкафы среднетемперат урные	1	2012	89	
5	Холодильные шкафы низкотемперату рные	2	2012	89	
6	Весы товарные	2	2012	89	
7	Производствен ные помещения Производствен ные столы	4	2012	89	
8	Овощерезатель ная машина	1	2012	89	
9	Моечные ванны	1	2012	89	
10	Раковина для мытья рук	1	2012	89	
11	Электромясору бка	1	2012	89	
12	Весоизмерител ьное оборудование	2	2012	89	
13	Котел электрический (ёмкость зависит от мощности)	1	2012	89	
14	Жарочный шкаф или Пароконвектом ат или Конвектомат	1	2012	89	
15	Плита электрическая	1	2012 2010	89 100	
16	Моечная ванна (для овощей, зелени, фруктов, не подлежащих термической обработке)	1	2012	89	

17	Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха	1	2012	89	
18	Стеллаж передвижной	2	2012	89	
19	Раздаточная линия (мармиты для первых, вторых, холодных и сладких блюд)	1	2012	89	
20	Шкафы для хранения хлеба	1	2012	89	
21	Стеллаж стационарный	1	2012	89	
22	Производственный стол	1	2012	89	
23	Посудомоечная машина	1	2012	89	
24	Моечные ванны (трехсекционные)	1	2012	89	
25	Моечные ванны (двухсекционные)	1	2012	89	

## 9. Характеристика бытовых помещений

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

## 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 (шеф-повар)	1	100	средне-профессиональное, повар-кондитер	3	11 лет	Да
2	Повара	1	100	средне-профессиональное, повар-	4	15 лет	Да

				кондитер			
3	Повара	1	100	средне-профессиональное, повар-кондитер	3	1 год	Да
4	Рабочие кухни (помощники повара)	2	100	средне-профессиональное, повар-кондитер	3	3 мес.	Да

### **11. Форма организации питания обучающихся**

- предварительное накрытие столов
- самообслуживание
- шведский стол
- меню по выбору

### **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