

Технологический паспорт пищеблока образовательной организации

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 7»
Энгельсского муниципального района Саратовской области



УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАОУ «СОШ №7»

/В.П. Бирюкова

приказ № 106 от « 30 » 08 2025 г.

ПАСПОРТ

пищеблока МАОУ «СОШ №7»

Адрес месторасположения: *Саратовская область, г.Энгельс, ул. Студенческая, д.187А*

телефон: 8(8453) 52-87-07

эл почта: engschool7@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

Руководитель образовательной организации:
Директор: В.П. Бирюкова

Ответственный за питание обучающихся: Яковлева Е.Е., советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями
Численность педагогического коллектива: 41 человек

Количество классов по уровням образования: всего 19 классов

№ п/п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	2	41	15
2	2 класс	2	55	0
3	3 класс	2	56	0
4	4 класс	2	55	0
5	5 класс	2	49	15
6	6 класс	2	44	11
7	7 класс	2	52	13
8	8 класс	2	49	17
9	9 класс	1	26	7
10	10 класс	1	5	2
11	11 класс	1	9	4
Итого		19	441	84

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	207	207	100%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			
2	Учащиеся 5-8 классов	194	116	60%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий		56	
	в т.ч. за родительскую плату		60	
3	Учащиеся 9-11 классов	40	27	68%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий		12	
	в т.ч. за родительскую плату		15	
4	Общее количество учащихся всех возрастных групп	441	350	79%
	в том числе льготных категорий		68	

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 (ГПД)-за родительскую плату	25	25	100%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	15	15	
2	Учащиеся 5-8 классов	4	4	100%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	4	4	
	в т.ч. за родительскую плату			
3	Учащиеся 9-11 классов	0	0	0
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату			
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	29	29	100%
	в том числе льготных категорий			

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

Модель предоставления питания	Оказание услуг по организации питания
Оператор питания, наименование	ООО «Большая перемена»
Адрес местонахождения	Саратовская область, г. Балаково, ул. Московская, д. 79
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Волков Сергей Николаевич
Контактные данные: тел. / эл. почта	bpkshp@mail.ru
Дата заключения контракта	
Длительность контракта	

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	Газели
Принадлежность транспорта	Развоз продуктов питания
Условия использования транспорта	Перевозка пищевой продукции

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	Централизованное
Горячее водоснабжение	Централизованное
Отопление	Централизованное
Водоотведение	Централизованное
Вентиляция помещений	Искусственная

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

План-схема расположения помещений

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 в м.2	
		столовые школьно-базовые	столовые, работающие на сырье
1	Складские помещения	37,4	-
2	Производственные помещения	44,8	-

2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	8,1	-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	8,2	-
2.3	Мясо-рыбный цех	13,7	-
2.4	Горячий цех	44,8	-
2.5	Холодный цех	6,3	-
2.6	Раздаточная	30,5	-
2.7	Помещение для резки хлеба	19,8	-
2.8	Помещение для обработки яиц	8	-
2.9	Моечная кухонной посуды	6,2	-
2.10	Моечная столовой посуды	25,6	-
2.11	Производственное помещение буфетараздаточной	4,46	-
3	Комната для приема пищи (персонал)	9,1	-

8.1 Характеристика технологического оборудования пищеблока

п/п	Наименование цехов и помещений	Характеристика оборудования				
		наименование оборудования	Кол-во единиц оборудования	Дата его выпуска	Даты начала его эксплуатации	Процент изношенности оборудования
1	Горячий цех	Плита электрическая 6-ти конфорочная на подставке АВАТ	1	2018	2018	0
		Ванна моечная 2-сек	2	2009	2020	0
		Весы электронные до 15 кг	2	2018	2018	0
		Котел пищеварочный с негерметичной крышкой	1	2011	2018	0
		Подставка под пароконвектомат ПК-10	1	2018	2018	0
		Машина протирочная МПР-350М-01	1	2018	2018	0
		Плита электрическая 4-х конф. без жар.шкафа	2	2009	2020	0
		Сковорода электрическая кухонная СЭП-0,45	1	2018	2018	0
		Шкаф жарочный Abat 3-х	1	2009	2020	0
		Пароконвектомат ПКА 10-1/1 ВМ2	1	2009	2020	0
		Производственные столы	1	2018	2018	0
		Раковина для мытья рук	4	2018	2018	0
		Холодильник Саратов	2	2018	2020	0
		Шкаф холодильный см-105	1	2009	2020	0
		Весы электронные до 15 кг	1	2018	2018	0
2	Холодный цех	Производственные столы	2	2018	2018	0
		Ванна моечная 2-сек	1	2018	20182018	0
		Морозильный ларь berdy 421	1	2018	2018	0
		Холодильный шкаф среднетемпературный	1	2018	2018	0

3	Мясо-рыбный цех	Мясорубка МИМ-300М	1	2009	2020	0
		Производственный стол	1	2018	2018	0
4	Овощной цех	Раковина для мытья рук	2	2018	2018	0
		Ванна моечная 2-сек	1	2018	2018	0
		Овощерезательная машина	1	2018	2018	0
		Машина картофелечистительная МОК-300 М	1	2011	2018	0

Указать перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями для каждого цеха в соответствии с **приложением 1**.

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	Плита электрическая	АВАТ	16,8 кВт	2018	неограничен	1 раз в квартал
2		Котел пищеварочный с негерм. крышкой	КПЭМ-160	18,1 кВт	2011	10 лет	1 раз в квартал
3		Пароконвектомат	ПКА10-1/1ВМ2	35 кВт	2018	12 лет	1 раз в квартал
4		Плита электрическая	ПЭП-0,48-01	16,8 кВт	2018	неограничен	1 раз в квартал
5		Сковорода электрическая	СЭП-0,45	15000Вт	2018	10 лет	1 раз в квартал
6		Шкаф жарочный	adat	14,4 кВт	2018	10лет	1 раз в квартал
7	Механическое	Машина протирачная	МПР-350М-01	600 кг/ч	2018	неограничен	1 раз в квартал
8		Мясорубка	МИМ-300М	250 кг/ч	2018	8 лет	1 раз в квартал
9		Машина картофелечистительная	МОМ-300М	17 кг за 1 раз	2018	неограничен	1 раз в квартал
10	Холодильное	Шкаф холодильный	R1400M	100 Вт	2018	12лет	1 раз в квартал
11		Камера холодильная	КХН	200 Вт	2018	10 лет	1 раз в квартал
12		Холодильники компрессионные двухкамерные		100 Вт	2018	-	1 раз в квартал
13	Весомизмерительное	Весы платформенные	СКЕ	-	2018	-	1 раз в год
14		Весы электронные	AD	-	2018	-	1 р в год

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	Тепловое	6	2011-2018	0	Нет
2	Механическое	4	2008-2018	0	Нет
3	Холодильное	4	2018	0	Нет

9.1. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений, площадь м ²	
		Количество единиц оборудования для бытовых целей	
1.	Комната персонала кухни		9,1
2	Санузел для персонала кухни		1,6
3	Помещение уборочного инвентаря		1,8

10. Штатное расписание работников пищеблока (аутсорсинг)

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика оборудования столовой, площадь м ²					
		количество ставок	комплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Зав. производством	1	100%	Среднее специальное		4	
2	Повара	2	100%	Среднее специальное		9	
3	Рабочие кухни	3	100%	Среднее		3	

11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов
- самообслуживание

12. Перечень нормативных и технологических документов:

- Примерное десятидневное 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

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 догоготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складское помещение	Стеллажи для хранения продуктов	Стеллажи для хранения продуктов	Стеллажи для хранения продуктов	Стеллажи для хранения продуктов
		Стеллажи для гастроемкостей	Стеллажи для гастроемкостей	Стеллажи для гастроемкостей	
		Подтоварники	Подтоварники	Подтоварники	Подтоварники
		Холодильные шкафы среднетемпературные	Холодильные шкафы среднетемпературные	Холодильные шкафы среднетемпературные	
		Холодильные шкафы низкотемпературные	Холодильные шкафы низкотемпературные	Холодильные шкафы низкотемпературные	
		Весы платформенные	Весы платформенные	Весы платформенные	
2	Овощной цех (первичной обработки овощей)	Стеллажи для временного хранения продуктов	Стеллажи для временного хранения продуктов	-	-
		Производственные столы	Производственные столы	-	-
		Картофелеочистительная машина	Картофелеочистительная машина	-	-
		Овощерезательная машина	Овощерезательная машина	-	-
		Моечные ванны	Моечные ванны	-	-
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	-	-
3	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Стеллажи	Стеллажи	Стеллажи	-
		Производственные столы	Производственные столы	Производственные столы	-
		Моечные ванны	Моечные ванны	Моечные ванны	-
		Холодильный шкаф	Холодильный шкаф	Холодильный шкаф	-
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	-

4	Мясо-рыбный цех	Производственные столы	Производственные столы	-	-
		Холодильный шкаф среднетемпературный	Холодильный шкаф среднетемпературный	-	-
		Холодильный шкаф низкотемпературный	Холодильный шкаф низкотемпературный	-	-
		Электромясорубка	Электромясорубка	-	-
		Колода для разрубки мяса	Колода для разрубки мяса	-	-
		Моечные ванны	Моечные ванны	-	-
		Весы платформенные	Весы платформенные	-	-
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	-	-
5	Горячий цех	Котел электрический	Котел электрический	Котел электрический	-
		Сковорода электрическая	Сковорода электрическая	Сковорода электрическая	-
		Жарочный шкаф	Жарочный шкаф	Жарочный шкаф	-
		Пароконвектомат	Пароконвектомат	Пароконвектомат	-
		Плита электрическая	Плита электрическая	Плита электрическая	-
		Машина протирочная	Машина протирочная	Машина протирочная	-
		Весы	Весы	Весы	-
		Производственные столы	Производственные столы	Производственные столы	-
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	-
6	Холодный цех	Производственные столы	Производственные столы	Производственные столы	-
		Холодильный шкаф среднетемпературный	Холодильный шкаф среднетемпературный	Холодильный шкаф среднетемпературный	-
		Моечная ванна	Моечная ванна	Моечная ванна	-
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	-
7	Раздаточная	Раздаточная линия (мармиты для первых, вторых и холодных блюд)	Раздаточная линия (мармиты для первых, вторых и холодных блюд)	Раздаточная линия (мармиты для первых, вторых и холодных блюд)	Раздаточная линия (мармиты для первых, вторых и холодных блюд)
		Прилавки (витрина)	Прилавки (витрина)	Прилавки (витрина)	Прилавки (витрина)
8	Помещение для резки хлеба	Производственный стол	Производственный стол	-	-
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	-	-