

**Структура технологического паспорта пищеблока образовательной организации**

Муниципальное общеобразовательное учреждение  
Краснокоммунарская СОШ

Утверждаю  
Директор МБОУ  
Краснокоммунарская СОШ  
Т.Н. Желябина



**ПАСПОРТ**

**пищеблока МБОУ Краснокоммунарская СОШ**

Адрес месторасположения:  
461430, РФ Оренбургская обл. Сакмарский район,  
п. Красный Коммунар, ул Краснокоммунарская, д.30

телефон: 8(35331)27-3-56  
эл почта: kks2010@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: Желябина Татьяна Николаевна

Ответственный за питание обучающихся:

зам. дир. по УВР: Базарова Е.В.

Численность педагогического коллектива: 38 человек

Количество классов по уровням образования: 28 классов

№ п/п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	2	43	1
2	2 класс	3	65	2+1дом.обуч.
3	3 класс	3	59	1
4	4 класс	3	62	1дом.обуч.
5	5 класс	3	76	3 +3дом.обуч.
6	6 класс	3	58	0
7	7 класс	3	51	1
8	8 класс	3	61	1+1 дом.обуч.
9	9 класс	3	64	2
10	10 класс	1	10	0
11	11 класс	1	7	0
Итого		28	556	11+ 6 дом.обуч.

## 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	229	229	100%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	2+3 дом.обуч.	3+2денежная компенсация	100%
2	Учащиеся 5-8 классов	246	0	0
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	6+ 3 дом.обуч.	8 + 1 денежная компенсация	100%
	в т.ч. за родительскую плату			

3	Учащиеся 9-11 классов	81	0	0
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	2	2	100%
	в т.ч. за родительскую плату			
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	556		
	в том числе льготных категорий	9 + 6 дом. обуч.	12 + 3денежная компенсация	100%

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

Модель предоставления питания	Столовая н сырье
Оператор питания, наименование	
Адрес местонахождения	461430, Оренбургская область, Сакмарский р-он, п.Красный Коммунар, ул. Краснокоммунарская, д. 30.
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Желябина Татьяна Николаевна
Контактные данные: тел. / эл. почта	-
Дата заключения контракта	-
Длительность контракта	-

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

Вид транспорта	-
Принадлежность транспорта	Транспорт организатора питания
Условия использования транспорта	Поставка готовой продукции

**5. Инженерное обеспечение пищеблока**

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

6.

**Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока**

План-схема расположения помещений

( Приложение 1)

**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 доготовочные корпус №1.	Раздаточные, буфеты корпус №2
1	Складские помещения	7,6 кв.м	-
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	5,8	-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	5,6	
2.5	Горячий цех		-
2.6	Холодный цех	35,1	
2.8	Раздаточная	34,1	10.8 кв.м.
2.11	Моечная кухонной посуды	8,3	7.1 кв.м
2.12	Моечная столовой посуды	8,3	7.1 кв.м
2.13	Моечная и кладовая тары	8,3	
3	Зал для приема пищи	86,6 кв.м	

## 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 электр. 4х. комф.	1	2008	2008	10
		*Пароварочный конвективный аппарат ПКА-1/ПМ	1	2008	2008	10
		*Плита электрическая четырехкомфорочная с жаровым шкафом ЭП-4ЖШ	1	2008	2008	10
2	Цех сырой продукции	*Шкаф холодильный комбинированный 2-хсекционный	3	2008	2008	5
		*Машина мясоперерабатывающая-МИМ-300	1	2008	2008	10
		* Мармит вторых блюд ПМЭС-70КМ-60	1	2008	2008	5
		* Электрический накопительный водонагреватель на 100л ThermexER 100V(SilverHeat)	1	2008	2008	5
		* Овощерезка CL-50 Robot-couche	1	2008	2008	5
3	Моечный цех	*Ванна моечная трехсекционная ВМП-6-3-5РЧЭлинокс	1	2008	2008	10
		* Стол для использования на предприятиях общественного питания	1	2008	2008	5
		*Стеллаж для размещения и сушки тарелок	2	2008	2008	5

## 8.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования:

п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		Назначение	Марка	Производительность	Дата изготовления	Срок службы	Сроки профилактического осмотра
1	Шкаф холодильник двухсекционный ШХК-400М	Для охлаждения заморозки и хранения продуктов.	ШХК-400М	U=400	2008	72	Раз в квартал
2	Морозильная камера низкотемпературная GardomaF-1400	Для охлаждения заморозки и хранения продуктов.	GardomaF-1400/	U=1400	2012	96	Раз в квартал

## 8.1 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	Акт после ремонта	нет	По мере необходимости	По мере необходимости	Заведующая производством	Согласно СанПИН
2	Механическое	Акт после ремонта	нет			Заведующая производством	Согласно СанПИН
3	Холодильное	Акт после ремонта	нет			Заведующая производством	ежегодно
4	Весозмерительное	Акт после ремонта	нет			Заведующая производством	Согласно СанПИН

### 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	Шкаф холодильный-низкотемп. GardomaF-1400	2	2008	5	-
2	Шкаф холодильный ШКХ-400	2	2008	5	-
3	Плита электр.4х конф.	2	2008	5	-
4	Конвекторный аппарат ПКА-1ПМ	3	2008	5	-
6	Мясорубка МИМ-300	2	2008	5	-
7	МАРМИТ	2			-

			2008	5	
8	ОвощерезкаCL-50	2	2008	5	-
10	Электросковорода	2	2008	5	-

### 9.1. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений, площадь М <sup>2</sup>	
		Количество единиц оборудования для бытовых целей	
1.	Раздевалка	Площадь 8 кв.м.	
2	Туалет	Площадь 6 кв.м.	
3	Душ	Площадь 6 кв.м.	

### 10. Штатное расписание работников пищеблока (аутсорсинг)

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика оборудования столовой, площадь М <sup>2</sup>					
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Уразова Ирина Ивановна	1	100%	+	+	35	имеется
2	Трифоновна Наталья Федоровна	1	100%	+	+	32	имеется
3	Шамова Татьяна Александровна	1	100%	+	+	18	имеется
4	Погадаева Татьяна Владимировна	1	100%	+	+	23	имеется
5	Ружейникова Ирина Петровна	1	100%	+	+	23	имеется
6	Кузнецов Валерий Алексеевич	1	100%	+	+	36	имеется
7	Гусев Александр Анатольевич	1	100%	+	+	38	имеется
8	Плотников Сергей Николаевич	1	100%	+	+	19	имеется
9	Романова Елена Александровна	1	100%	+	+	20	имеется
10	Рынкova Светлана Михайловна	1	100%	+	+	1	имеется
11	Сахно Алена Викторовна (декретный отпуск)					13	
12	Григорьева Светлана Михайловна	1	100%	+	+	18	имеется
13	Бекирова Ольга Сергеевна	1	100%	+	+	20	имеется



14	Нарзуллаева Ирина Николаевна	1	100%	+	+	16	имеется
15	Трифонова Люция Хамидулловна	1	100%	+	+	42	имеется
16	Глазкова Елена Владимировна	1	100%	+	+	21	имеется
17	Шишкина Наталья Федоровна	1	100%	+	+	33	имеется
18	Радионова Татьяна Викторовна	1	100%	+	+	13	имеется
19	Ушакова Наталья Николаевна	1	100%	+	+	16	имеется
20	Амелькина Лидия Михайловна	1	100%	+	+	12	имеется
21	Демина Валентина Владимировна	1	100%	+	+	19	имеется
22	Чеботарева Елена Дмитриевна (декретный отпуск)					12	
23	Донцова Галина Алексеевна	1	100%	+	+	1	имеется

### 11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов
- самообслуживание

### 12. Перечень нормативных и технологических документов:

- Перспективное 10-дневное меню
- Ежедневное меню
- Меню раскладка
- Технологические карты (ТК)
- График приема пищи,
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции
- Ведомость контроля за рационом питания
- Приказ о составе бракеражной комиссии
- 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 1

\* *Схема столовой.*