

**Структура технологического паспорта пищеблока образовательной
организации**

ПАСПОРТ

Пищеблока МОУ «СОШ п.им. Морозова»

Адрес месторасположения Ленинградская область, Всевололжский район,
п.им. Морозова, ул.Хесина, д.20, д.11

Телефон 8(81370)36005 , эл почта: morozova_sosh@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

___Константинов Сергей Александрович___

Ответственный за питание обучающихся _Асанова А.А (средняя, старшая школа), Бывшева С.Г.и Пухова Н.А.(начальная школа)

Численность педагогического коллектива _____57_____ чел.

Количество классов по уровням образования _____

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 классы	4	127	
2	2 классы	4	102	
3	3 классы	4	101	
4	4 классы	4	115	
5	5классы	5	123	2
6	6 классы	4	114	3+30
7	7 классы	4	107	3
8	8 классы	4	112	5
9	9классы	4	97	3
10	10 классы	2	40	22
11	11классы	1	17	-

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	445	435 (за искл. домашнего обучения)	100%

	в т.ч. учащиеся льготных категорий			
2	Учащиеся 5-8 классов	456		
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	13	13	2,8%
	в т.ч. за родительскую плату	65		14,2%
3	Учащиеся 9-11 классов	157		
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	3		0,65%
	в т.ч. за родительскую плату	76	73	33%%
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	610	216	36%%
	в том числе льготных категорий	16	59	12,3%

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	445	435 (за искл. домашнего обучения)	100%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			
2	Учащиеся 5-8 классов	553		
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	13+30=43		9%
	в т.ч. за родительскую плату	87		16%%
3	Учащиеся 9-11 классов	157		29%

	в т.ч. учащиеся льготных категорий	3+22=25		16%
	в т.ч. за родительскую плату			
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	610		
	в том числе льготных категорий	3	35	6,2

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

Модель предоставления питания	
Оператор питания, наименование	ООО «ЛенАгроПром»
Адрес местонахождения	191024, Санкт-Петербург г, Тележная ул, дом 13, литер Б, помещение 1Н Р.М. 5
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Генеральный директор ООО «ЛенАгроПром» — Сергей Петрович Кулик
Контактные данные: тел. / эл. почта	e-mail: info@lenagroprom.ru Тел.: +7 (911) 002-77-77
Дата заключения контракта	23.08. 2021
Длительность контракта	31.12.2021

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	специально предназначенные транспортные средства в соответствии с 29-ФЗ от 2.01.2000
Принадлежность транспорта	-транспорт оператора питания -транспорт организации поставщика пищевой продукции
Условия использования транспорта	доставка 2 раза в неделю по договору

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 м²
(перечень и площадь помещений в зависимости от модели предоставления питания)

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Площадь помещения м ²			
		Столовые школьно базовые	Столовые, работающие на сырье	Столовые на доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения		15.87		
2	Производствен		30.8		

	ные помещения				
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)		30,8		-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)				-
2.3	Мясо-рыбный цех		30,8	-	-
2.4	Доготовочный цех	-	-		-
2.5	Горячий цех		30.8		-
2.6	Холодный цех		30.8		-
2.7	Мучной цех		30.8	-	-
2.8	Раздаточная				
2.9	Помещение для резки хлеба			-	-
2.10	Помещение для обработки яиц			-	-
2.11	Моечная кухонной посуды		10.1		-
2.12	Моечная столовой посуды		10.1		-
2.13	Моечная и кладовая тары		-		--
2.14	Производственное помещение буфета-раздаточной		- 25.7	- -	
2.15	Посудомоечная буфета-раздаточной	-	10.1	-	
3	Комната для приема пищи (персонал)		246.6		

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
					-	

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	производи- тельность	дата изготов- ления	срок службы	сроки профилакти- ческого осмотра
1	Тепловое						
2	Механичес- кое						
3	Холодильное						
4	Весоизмери- тельное						

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 оборудования
1	Тепловое	ООО«ЛенАгро Пром» №96 от 23.08 2021					
2	Механическое	ООО«ЛенАгро Пром» №96 от 23.08 2021					
3	Холодильное	ООО«ЛенАгро Пром» №96 от 23.08 2021					
4	Весоизмерительное	ООО«ЛенАгро Пром» №96 от 23.08 2021					

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

9. Характеристика бытовых помещений

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

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+1	100%	средне-специальное/		50/14	да
2	Технолог	1	100%	высшее			да
3	Повара	1+1	100%	средне-специальное	5/6	5/14	да
4	Рабочие кухни (помощники повара)	2+2	100%	средне-специальное		от2до5	да
5	Рабочие кухни	1	100%	средне-специальное			да

11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов
- самообслуживание
- меню по выбору

12. Перечень нормативных и технологических документов:

- Примерное двухнедельное меню - есть
- Ежедневное меню - есть
- Меню раскладка - есть
- Технологические карты (ТК) - есть
- Техничко-технологические карты (ТТК) при включении в рацион питания новой кулинарной продукции с пониженным содержанием соли и сахара - нет
- **Накопительная ведомость** - ?
- График приема пищи, - есть
- Гигиенический журнал (сотрудники) - есть
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования - есть
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях - есть
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции - есть
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции - есть
- **Ведомость контроля за рационом питания**

- Приказ о составе бракеражной комиссии от 31.08.21 №371
- График дежурства преподавателей в столовой-есть
- Акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока по организации питания к новому учебному году-есть
- **Программа по совершенствованию системы организация питания обучающихся**
- Положение об организации питания обучающихся-есть
- Положение о бракеражной комиссии-есть
- Приказ об организации питания от 31.08.21 №372
- **Должностные инструкции персонала пищеблока**
- Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП-есть
- Требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы -есть
- Наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания -есть

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	Холодильные	Холодильные	

		шкафы низкотемпературные	шкафы низкотемпературные	шкафы низкотемпературные	
		Весы товарные	Весы товарные	Весы товарные	Весы товарные
		Контейнеры передвижные для гастроёмкостей			Контейнеры передвижные для гастроёмкостей
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 передвижной	Стеллаж передвижной		
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной	
		Производственные столы	Производственные столы	Производственные столы	
		Моечные ванны	Моечные ванны	Моечные ванны	
		Универсальный привод	Универсальный привод	Универсальный привод	
		Холодильный шкаф среднетемпературный	Холодильный шкаф среднетемпературный	Холодильный шкаф среднетемпературный	
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	
2.3	Мясо-рыбный цех	Производственные столы для разделки (мяса, рыбы, птицы)	Производственные столы для разделки (мяса, рыбы, птицы)		
		Холодильный шкаф среднетемпературный	Холодильный шкаф среднетемпературный		
		Холодильный шкаф			

		низкотемпературный (при необходимости)			
		Электромясорубка	Электромясорубка		
		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	Весоизмерительное оборудование		
		Фаршемешалка (при необходимости)			
		Котлетоформовочный аппарат (при необходимости)			
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук		
2.4	Доготовочный цех			Производственные столы	
				Холодильные шкафы среднетемпературные	
				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	Привод универсальный	Привод универсальный	

		протираочная машина	или протираочная машина	или протираочная 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, не 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, секция)	Холодильные прилавки (витрина, секция)	Холодильные прилавки (витрина, секция)	Холодильные прилавки (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 буфета-раздаточной				Производственные столы (не менее двух)
					Электроплита
					Микроволновая печь
					Холодильные шкафы среднетемпературные (не менее двух)
					Раковина для мытья рук
2.15	Посудомоечная буфета-раздаточной				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			

* Тип, марка и количество оборудования зависят от количества обучающихся в общеобразовательной организации

