

**Структура технологического паспорта пищеблока  
образовательной организации**

**ПАСПОРТ**

**пищеблока МОУ «СОШ № 44 имени Героя России**

**Н.В.Исаева» Ленинского района г. Саратова**

**Адрес месторасположения: г. Саратов, ул. Перспективная,  
зд.9/10, помещ.1**

**телефон: 8(845)262-48-58 эл почта: sarsc44@mail.ru**

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. Общие сведения об образовательной организации:
2. Состояние уровня охвата горячим питанием по возрастным группам обучающихся
3. Модель предоставления услуги питания
4. Использование транспорта для перевозки пищевой продукции
5. Инженерное обеспечение пищеблока
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: Вавилина Галия Маратовна

Ответственный за питание обучающихся: Фролова Ирина Васильевна

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 класс	3	84	84
2	2 класс	4	106	106
3	3 класс	4	119	119
4	4 класс	4	120	120
5	5 класс	4	127	20
6	6 класс	4	111	19
7	7 класс	4	121	11
8	8 класс	4	119	24
9	9 класс	3	102	11
10	10 класс	1	28	5
11	11 класс	1	33	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	429	429	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	429	429	100
2	Учащиеся 5-8 классов	478	307	64
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	74	74	16
	в т.ч. за родительскую плату	233	233	48
3	Учащиеся 9-11 классов	163	74	45



	в т.ч. учащиеся льготных категорий	20	20	12
	в т.ч. за родительскую плату	54	54	33
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	1070	810	76
	в том числе льготных категорий	523	523	49

## 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	429	53	12
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	53	53	12
2	Учащиеся 5-8 классов	478	72	15
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	4	4	1
	в т.ч. за родительскую плату	68	68	14
3	Учащиеся 9-11 классов	163	19	11
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	1	1	0,6
	в т.ч. за родительскую плату	18	18	10,4
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	1070	144	14
	в том числе льготных категорий	58	58	5

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

Модель предоставления питания	Столовая на сырье
Оператор питания, наименование	ИП "Цибульская Н.И."
Адрес местонахождения	410050, Саратовская область, г. Саратов, ул. Цветочная, д. 7А
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Цибульская Нина Ивановна, руководитель
Контактные данные: тел. / эл. почта	Тел. 8 (8452) 659620, эл. почта: ooo.nicza@yandex.ru
Дата заключения контракта	Договор № 2023.873858 от 20.07.2023г
Длительность контракта	31.12.2023г



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

Вид транспорта	Газель
Принадлежность транспорта	-транспорт образовательной организации -транспорт оператора питания <u>-транспорт организации поставщик пищевой продукции</u> <u>-транспорт ИП. Предоставляющего пищевую продукцию</u> -арендуемый транспорт
Условия использования транспорта	Доставка продуктов по предварительной заявке

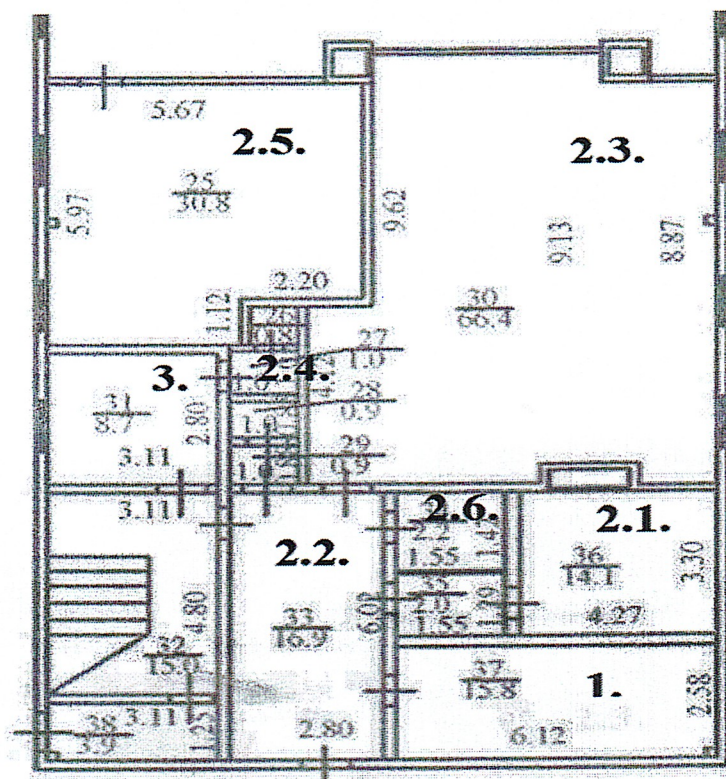
**5. Инженерное обеспечение пищеблока**

Водоснабжение	централизованное,
Горячее водоснабжение	централизованное,
Отопление	централизованное,
Водоотведение	централизованное,
вентиляция помещений	комбинированная

**6. Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока-1070 человек**

**План-схема расположения помещений пищеблока  
МОУ «СОШ №44 имени Героя России Н.В. Исаева».  
Общая площадь – 160,5 м<sup>2</sup>.**





**7. Материально-техническое оснащение пищеблока:**

Перечень помещений и их площадь, м<sup>2</sup>

№п/п	Наименование цехов и помещений	Площадь помещения, м <sup>2</sup> .
1	Складские помещения	15,8
2	Производственные помещения	136,0
2.1	Холодный цех	14,1
2.2	Мясо-рыбный цех	16,9
2.3	Горячий цех	66,4
2.4	Помещение для резки хлеба	1,0
2.5	Моечная столовой посуды	30,8
2.6	Моечная кухонной посуды	2,2
3	Комната для приема пищи (персонал)	8,7

**8. Характеристика технологического оборудования пищеблока**

План-схема столовой

**МОУ «СОШ №44 имени Героя России Н.В. Исаева».**







		использования на предприятиях общественного питания СПР-900/600/870				
		Шкаф пекарский ШПЭ -СМ-3	1	1980	1980	80
		Электрочайник пищеварочный КПЭ -100	1	1980	1980	80
		Тележка-шпилька для гастроремкостей	1	2013	2013	50
		Машина овощерезательная БЕЛТОРГМАШ в комплекте	1	2021	2021	10
		Машина протирочная БЕЛТОРГМАШ в комплекте	1	2021	2021	10
		Мясорубка электрическая БЕЛТОРГМАШ в комплекте с ножами и решетками	1	2021	2021	10
		Подставка под электромеханику АТЕSY	2	2021	2021	10

### 8.1 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 4-х конфорочная с жарочным шкафом	ЭП-4ЖШ.	16,8 кВт	2012г	10 лет	1р в квартал
		Мармит	М-108	5,6 кВт	1984г.	10 лет	1р в квартал
		Шкаф пекарский	ШПЭ -СМ-3	12,1 кВт	1980г.	10 лет	1р в квартал



		Электрокотёл пищеварочный КПЭ -100	КПЭ - 100	9,1 кВт	1980г.	10 лет	1 р в квартал
		Аппарат пароварочный- конвективный электрически йкухонный	ПКА 20- 1/1ПМ 2	8,7 кВт	2020г.	12 лет	1р в квартал
2	Механическое	Мясорубка настольная	М-50С	50 кг/час	2012	неограни чен	1р в квартал
		Мясорубка электрическа я в комплекте с ножами и решетками	БЕЛТ ОРГМ АШ  МИМ- 300	300 кг/час	2021	10 лет	1 р в квартал
3	Холодильное	Холодильник	«Carb oma R- 1400»	160л	2013г.	10 лет	1 р в квартал
		Ларь Бирюса	VK- 100	100л.	2019г.	10 лет	1 р в квартал

### 8.2 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:

№ п/п	Наименование технологическо го оборудования	Характеристика мероприятий					
		наличие договорана техосмотр	наличие договора на провед ение метрол огичес ких работ	проведение ремонта	план приоб ретения нового и замена старо го обору дования	ответствен ный за состояние оборудова ния	график санитарной обработки оборудования
1	Тепловое	В наличии		по заявкам		Зав. производств ом	имеется
2	Механическое	В наличии		по заявкам		Зав. производст вом	имеется



3	Холодильное	В наличии		по заявкам		Зав. производством	имеется
---	-------------	-----------	--	------------	--	--------------------	---------

### 8.3 Характеристика помещения и оборудования 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	тепловое	6	1980-2021гг	50-80	Плита электрическая – 1 шт, пароконвектомат – 1 шт, шкаф пекарский – 1 шт.
2	механическое	6	2012-2020гг	60	Машина моечная для посуды – 1 шт, Хлебозерезательная машина-1шт.
3	холодильное	4	2013-2019г	60	Холодильный шкаф среднетемпературный – 1шт, холодильный шкаф низкотемпературный – 1шт.

### 9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М <sup>2</sup>
		Количество единиц оборудования для бытовых целей
1	Помещение уборочного инвентаря	1,0
2	Гардероб персонала	1,55
3	Санузел для персонала кухни	1,0
4	Комната персонала кухни	8,7

### 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	1	100%	Среднее специальное	5	25	Есть в наличии
2	Технолог	0					
3	Повара	2	100%	Среднее специальное	4	20	Есть в наличии



4	Пекарь	1	100%	Среднее специальное	4	15	Есть в наличии
5	Рабочие кухни (посудомойщица)	2	100%	Среднее		6	Есть в наличии
6	Рабочие в зале	1	100%	Среднее		4	Есть в наличии

### 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.