

**Структура технологического паспорта пищеблока**  
**образовательной организации**

Муниципальное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа № 26»  
Энгельского муниципального района  
Саратовской области



УТВЕРЖДАЮ

Директор МОУ «СОШ № 26»

*Иванова* / Т.А. Иванова

приказ № 313 от «01» сентября 2023

**ПАСПОРТ**

**пищеблока МОУ «СОШ № 26»**

Адрес месторасположения:  
413118 Саратовская область  
Г.Энгельс, ул. Маяковского, д. 167

телефон: 8(8453)56-23-02  
эл почта: engelschool26@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: Иванова Татьяна Анатольевна

Ответственный за питание обучающихся:

заместитель директора

Численность педагогического коллектива: 26 человек

Количество классов по уровням образования: 20 классов

№ п/п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	2	60	60
2	2 класс	2	45	45
3	3 класс	2	58	58
4	4 класс	2	65	65
5	5 класс	2	62	16
6	6 класс	2	63	21
7	7 класс	2	54	15
8	8 класс	2	49	15

9	9 класс	2	60	12
10	10 класс	1	23	4
11	11 класс	1	16	12
Итого		20	555	315

## 2. Охват горячим питанием по возрастным группам обучающихся

### 2.1 Охват одnorазовым 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	227	228	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	227	228	100
2	Учащиеся 5-8 классов	228	67	30%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	228	67	30%
	в т.ч. за родительскую плату	-	-	-
3	Учащиеся 9-11 классов	99	20	20%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	99	20	20%
	в т.ч. за родительскую плату	-	-	-
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	555	315	57%
	в том числе льготных категорий	555	315	57%

### 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	0	0	0
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
2	Учащиеся 5-8 классов	0	0	0
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
3	Учащиеся 9-11 классов	0	0	0



	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	0	0	0
	в том числе льготных категорий	0	0	0

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

Модель предоставления питания	Буфет-раздаточная
Оператор питания, наименование	ООО «Большая перемена»
Адрес местонахождения	413850, Саратовская область, г. Балаково, ул. Московская, д. 79
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Волков Сергей Николаевич
Контактные данные: тел. / эл. почта	peremena.bolsh@yandex.ru
Дата заключения контракта	09.01.2023 года, 01.09.2023 года
Длительность контракта	по 31.12.2023 года

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

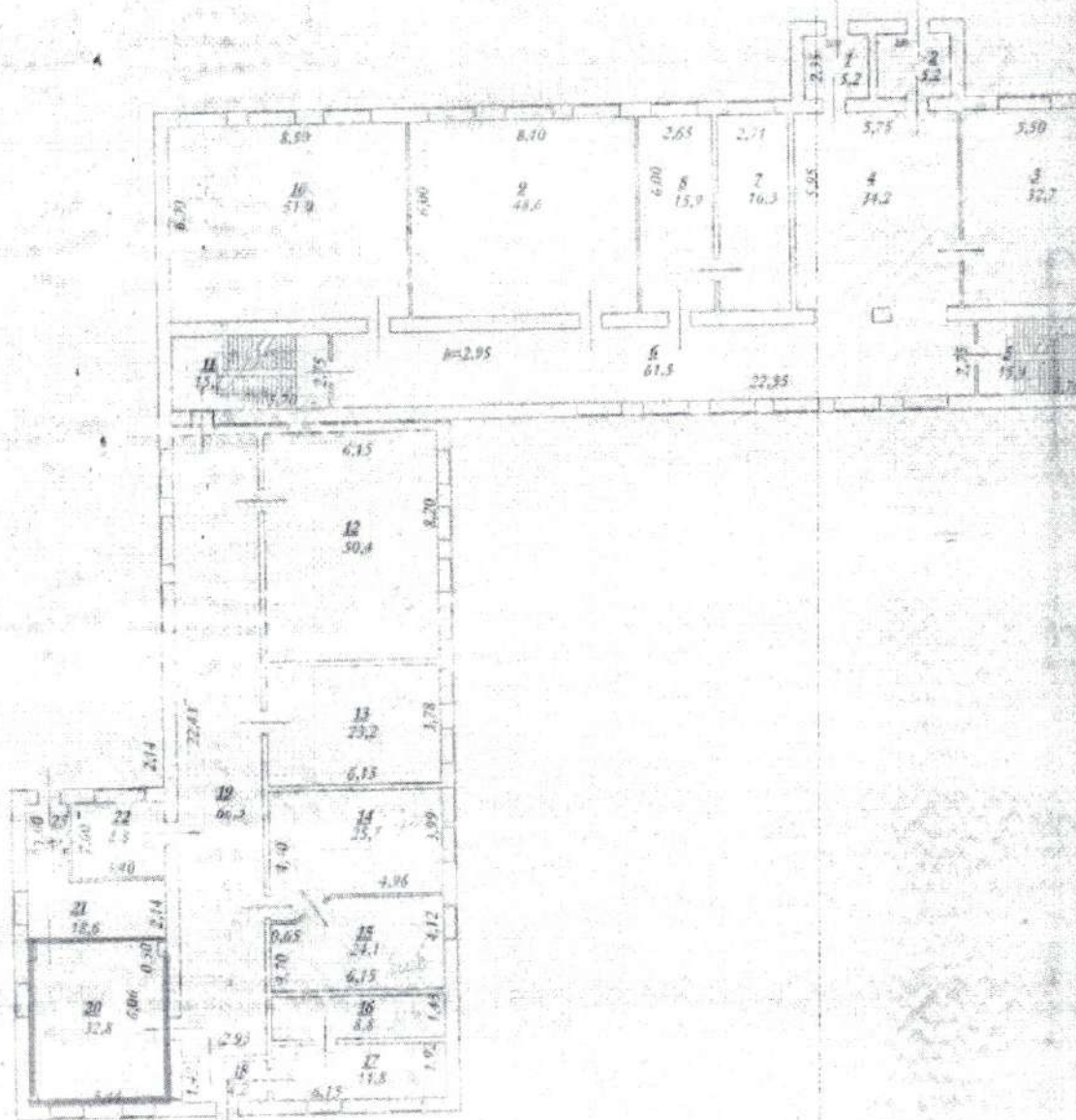
Вид транспорта	-
Принадлежность транспорта	Транспорт организатора питания
Условия использования транспорта	Поставка готовой продукции

**5. Инженерное обеспечение пищеблока**

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

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

План-схема расположения помещений



Энгельсовское отделение Саратовского филиата ФГУП «Росстандартизация-Федеральное Б			
Начальник отделения: 13 сентября 2013 года	Бурдина А.И.		План поэтажный (опт.лицензия) нежил.здания
Проверил: 13 сентября 2013 года	Швабрина Т.В.	<i>Швабрина Т.В.</i>	г. Энгельс, ул. Маяковского 167
Исполнитель: 13 сентября 2013 года	Савинова Т.И.	<i>Савинова Т.И.</i>	

**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 школьно-базовые	Столовые, работающие на сырье	Столовые доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения	-	-	-	3,5 м <sup>2</sup>
2	Производственные помещения	-	-	-	-
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	-	-	-	21 м <sup>2</sup>
2.9	Помещение для резки хлеба	-	-	-	-
2.10	Помещение для обработки яиц	-	-	-	-
2.11	Моечная кухонной посуды	-	-	-	-
2.12	Моечная столовой посуды	-	-	-	-
2.13	Моечная и кладовая тары	-	-	-	-
2.14	Производственное помещение буфетараздаточной	-	-	-	-
2.15	Посудомоечная буфетараздаточной	-	-	-	-
3	Комната для приема пищи (персонал)	-	-	-	32.8 м <sup>2</sup>

### 8.1 Характеристика технологического оборудования пищеблока

п/п	Наименование цехов и	Характеристика оборудования
-----	----------------------	-----------------------------

помещений	наименование оборудования	Кол-во единиц оборудования	Дата его выпуска	Даты начала его эксплуатации	Процент изношенности оборудования
-	-	-	-	-	-

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	Водонагреватель 50 л.	-	Thermex	-	2015	-	-
2	Холодильник	-	«novex»	-	2016	-	-

### 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 и оборудования
1	Тепловое	1523 от 19 января 2023 года	-	По мере необходимости	По мере необходимости	Заместитель директора по АХР	-
2	Механическое	-	-			-	-
3	Холодильное	ОУ совместно с питающей организацией	-			Буфетчица-раздатчица	ежегодно
4	Весомизмерительное	ОУ совместно с питающей организацией	-			-	-

### 9. Характеристика помещения и оборудования столовой, план-схема столовой

№	Наименование	Характеристика оборудования столовой - площадь М <sup>2</sup>
---	--------------	---------------------------------------------------------------



п/п	оборудования	Количество единиц оборудования	Дата его приобретения	Процент изношенности оборудования	Перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями
	Водонагреватель	1	2015	-	-
	Холодильник	1	2016	-	-

### 9.1. 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 (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	Ответственный по питанию	1	1	-	-	-	имеется
2	Буфетчица-раздатчица	1	1	-	-	-	имеется

### 11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов
- самообслуживание

### 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 HACCP
- 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 доготовочные	Раздаточные, буфеты

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

#### Приложение 1

Рекомендованный перечень оборудования для оснащения столовых, организующих по разным моделям питание обучающихся в общеобразовательных организациях\*

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

Пронумеровано, прошито и скреплено печатью  
Листов \_\_\_\_\_  
Директор МОУ «СОШ № 26»  
*Иванова*  
Т.А. Иванова

