

УТВЕРЖДАЮ

И.о.директора МБОУ «Коробицынская СОШ»

Н.А.Бозюкова



**Структура технологического паспорта пищеблока образовательной организации**

**ПАСПОРТ**

Пищеблока филиала МБОУ «Коробицынская СОШ» в п. Красносельское  
наименование образовательной организации

Адрес месторасположения 188836, Российская Федерация, Ленинградская область,  
Выборгский район, МО «Красносельское сельское поселение», пос. Красносельское, ул.  
Школьная, д. 3.

Телефон: (81378)61-526; Эл почта: [kranoselschool@yandex.ru](mailto:kranoselschool@yandex.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: Бозюкова Наталья Александровна

Ответственный за питание обучающихся: Лихоманова Лариса Михайловна

Численность педагогического коллектива: 11 чел.

Количество классов по уровням образования: 9

№ п/п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	1	9	9
2	2 класс	1	12	12
3	3 класс	1	19	19
4	4 класс	1	15	15
	итого		45	45
5	5 класс	1	14	9
6	6 класс	1	10	7
7	7 класс	1	9	7
8	8 класс	1	8	8
9	9 класс	1	16	10
	итого		57	41
			102	86

**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	45	45	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	45	45	100

2	Учащиеся 5-8 классов	57	57	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	41	41	100
	в т.ч. за родительскую плату	16	16	100
3				
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	102	102	100
	в том числе льготных категорий	86	86	100

## 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	45	45	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	45	45	100
2	Учащиеся 5-8 классов	57	57	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	41	41	100
	в т.ч. за родительскую плату	16	16	100
3				
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	102	102	100
	в том числе льготных категорий	86	86	100

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

Модель предоставления питания	аутсорсинг
Оператор питания, наименование	ООО «Оптовик»
Адрес местонахождения	188800, Ленинградская обл., г. Выборг, ул. Прогонная д.8
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Семенова Светлана Николаевна
Контактные данные: тел. / эл. почта	8-81378-21610./opt_wbg@mail.ru
Дата заключения контракта	17/05/2021
Длительность контракта	Далее идут дополнительные соглашения

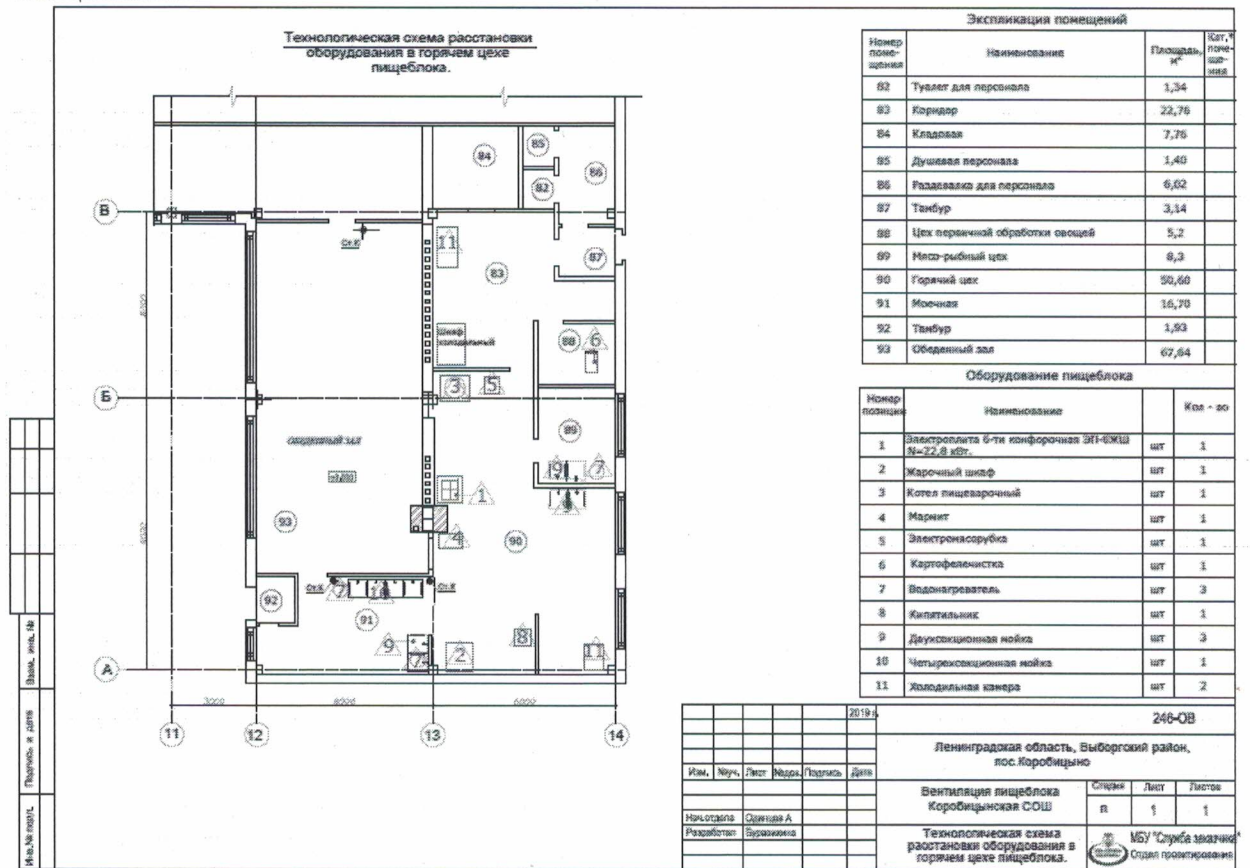
**4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции**

Вид транспорта	Автомобиль грузовой
Принадлежность транспорта	-транспорт оператора питания -транспорт организации поставщика пищевой продукции
Условия использования транспорта	Перевозка продуктов питания

## 5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	(централизованное,)
Горячее водоснабжение	(централизованное)
Отопление	(централизованное)
Водоотведение	(централизованное)
вентиляция помещений	(естественная)

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



## 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 на доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения	25			
2	Производственные помещения	140,5(общая площадь)	50,9		
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	6			-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	7			-
2.3	Мясо-рыбный цех	8,2		-	-
2.4	Доготовочный цех	-	-		-
2.5	Горячий цех	20,6			-
2.6	Холодный цех	15,7			-
2.7	Мучной цех	-		-	-
2.8	Раздаточная	4			
2.9	Помещение для резки хлеба	3		-	-
2.10	Помещение для обработки яиц	-		-	-
2.11	Моечная кухонной посуды	13,4			-
2.12	Моечная столовой посуды	13,4			-
2.13	Моечная и кладовая тары	13,4			--

2.14	Производственное помещение буфета-раздаточной	-	-	-	
2.15	Посудомоечная буфета-раздаточной	-	-	-	
3	Комната для приема пищи (персонал)	10,2			

### 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
1		ВАННА МОЕЧНАЯ 1 секционная ВМП 1/5-оц	1	2019	2020	2%
2		КАРТОФЕЛЕЧИСТКА МОК-300М (300 кг/ч, 380В)	2	2019	2020	2%
3		МЯСОРУБКА ERGO [TJ-12H]	1	2019	2020	2%
4		ПЛИТА ЭП-6ЖШ	1	2020	2020	2%
5		ШКАФ холодильный ШХ-0,5 (СМ105-S)	1	2020	2020	2%
6		ШКАФ морозильный ШН-0,5 (СВ105-S)	1	2020	2020	2%
7		Машина ПОСУДОМОЕЧНАЯ МПК-500Ф-01-230 фронтальная	2	2020	2020	2%

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

Мармит , блендер

### 8.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования:



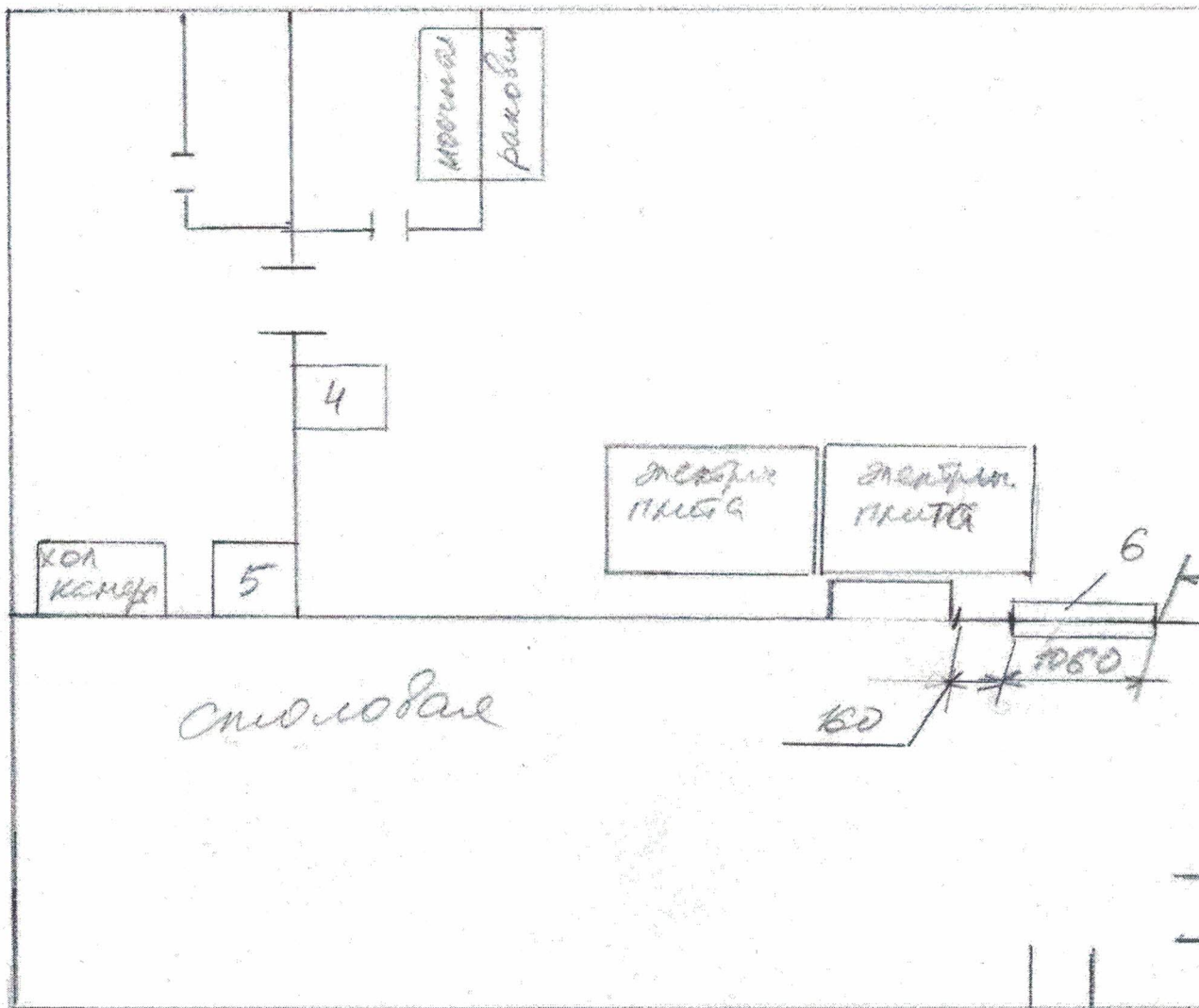
№ п/п	Наименование технологиче- ского оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производи- тельность	дата изготов ления	срок службы	сроки профилакти ческого осмотра
1	Тепловое						
	ПЛИТА ЭП-6ЖШ	ГОТОВИТЬ	ЭП-6ЖШ		2020	1 г	
2	Механичес- кое						
	КАРТОФЕЛЕЧИСТ КА МОК-300М (300 кг/ч, 380В)	измельчение	КАРТОФЕЛ ЕЧИСТКА МОК-300М	300 кг/ч	2020	1г	
	МЯСОРУБКА ERGO [ТJ-12Н]	измельчение	ERGO [ТJ- 12Н]	1,3кг /мин	2020	1г	
3	Холодильное						
	ШКАФ холодильный ШХ- 0,5 (СМ105-S)	хранение			2020		
	ШКАФ морозильный ШН- 0,5 (СВ105-S)	хранение			2020		
4	Весоизмери- тельное						
	Весы «бальвар»	взвешивание		До 13кг	2010		
	Весы напольные	взвешивание		До 60кг	2006		

### 8.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:

№ п/п	Наименование технологиче- ского оборудования	Характеристика мероприятий					
		наличие договора на техосмотр	наличие договор а на проведе ние метроло гически х	проведение ремонта	план приобре тения нового и замена старого оборудо	ответстве нный за состояние оборудов ания	график санитарной обработки оборудования

			работ		вания		
1	Тепловое	Договор поставки №1712/01/12				Повар,помошник повара	Моика по мере загрязнения в течении дня и в конце смены.
2	Механическое	Договор поставки №1712/01/12				Повар,помошник повара	Моика по мере загрязнения в течении дня и в конце смены
3	Холодильное	Договор поставки №1712/01/12				Повар,помошник повара	Моика по мере загрязнения в течении дня и в конце смены
4	Весозмерительное	Договор поставки №1712/01/12				Повар,помошник повара	Моика по мере загрязнения в течении дня и в конце смены

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



Электронагреватель  
 Моечная  
 Кипятильник  
 Мясорубка

Электр. плита: 6  
 ш  
 п  
 6-ти конф. эг

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой -, площадь М <sup>2</sup>			
		количество единиц оборудования	дата приобретения	его процент изношенности оборудования	перечень недостающего оборудования в соответствии требованиями

### 9. Характеристика бытовых помещений

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

Овощной цех (первичной обработки овощей)	Стеллажи для временного хранения продуктов (стационарные)
	Производственные столы
	Картофелеочистительная машина
Мясо-рыбный цех	Производственные столы для разделки (мяса, рыбы, птицы)
	Холодильный шкаф среднетемпературный
	Холодильный шкаф низкотемпературный (при необходимости)
	Электромясорубка
Мясо-рыбный цех	Производственные столы для разделки (мяса, рыбы, птицы)
	Холодильный шкаф среднетемпературный
	Раковина для мытья рук
Горячий цех	Жарочный шкаф
	Весоизмерительное оборудование
	Производственные столы
	Холодильный шкаф среднетемпературный
	Раковина для мытья рук
Раздаточная	Раздаточная линия (мармиты для первых, вторых)
Помещение для резки хлеба	Шкафы для хранения хлеба
	Производственный стол
Комната для приема пищи (персонал)	Производственные столы
	Микроволновая печь
	Холодильник бытовой
	Моечная ванна
	Раковина для мытья рук

## 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	-	-	-	-	-	-
2	Технолог	-	-	-	-	-	-
3	Повара	1	+	+	+	Более 15 лет	+
4	Рабочие кухни (помощники повара)	1	+	+	-	Более 8 лет	+

## 11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов

- самообслуживание

## 12. Перечень нормативных и технологических документов:

- Примерное двухнедельное меню
- Ежедневное меню
- График приема пищи,
- Гигиенический журнал (сотрудники)
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
- 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
- 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 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	Стеллажи для	Стеллажи для	

		гастроемкостей (передвижные)	гастроемкостей (передвижные)	гастроемкостей (передвижные)	
		Подтоварники (деревянные)	Подтоварники (деревянные)	Подтоварники (деревянные)	Подтоварники (деревянные)
		Холодильные шкафы среднетемпературные	Холодильные шкафы среднетемпературные	Холодильные шкафы среднетемпературные	Холодильные шкафы среднетемпературные
		Холодильные шкафы низкотемпературные	Холодильные шкафы низкотемпературные	Холодильные шкафы низкотемпературные	
		Весы товарные	Весы товарные	Весы товарные	Весы товарные
		Контейнеры передвижные для гастроемкостей			Контейнеры передвижные для гастроемкостей
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	Сковорода		

		электрическая	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 протирачная машина	Привод универсальный или протирачная машина	Привод универсальный или протирачная 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	Стеллаж	Стеллаж	



		передвижной	передвижной	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	<b>При наличии зала:</b> 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	Производственный стол	Производственный стол	Совмещается с доготовочным	

	яиц			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 среднетемперату

					рные (не менее двух)
					Раковина для мытья рук
2.15	Посудомоечная буфетно-раздаточной				Моечные ванны для мытья посуды (3 шт.)
					Двухсекционная ванна (для стеклянной посуды 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	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук

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