

**Структура технологического паспорта пищеблока образовательной
организации**

ПАСПОРТ

пищеблока **МБОУ «Дружногорская СОШ»**
наименование образовательной организации

Адрес месторасположения: **188377, Ленинградская область, Гатчинский
район, п. Дружная горка, ул. Ленина, д.21**

Телефон: **8- 813-71-65-377** эл. почта: **drgschool@gtn.lokos.net**

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: директор **Малыкина Елена Васильевна**

Ответственный за питание обучающихся: заместитель директора по АХЧ **Григорьева Елена Леонидовна**

Численность педагогического коллектива **28 чел.**

Количество классов по уровням образования: **12**

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 классов	2	36	36
2	2 классов	1	24	24
3	3 классов	1	18	18
4	4 классов	1	27	27
5	5 класс	1	23	8
6	6 классов	2	31	12
7	7 классов	2	35	14
8	8 классов	1	23	7
9	9 классов	1	31	9

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	105	105	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	105	105	100
2	Учащиеся 5-8 классов	112	41	37
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	41	41	100
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0

3	Учащиеся 9-11 классов	31	9	29
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	9	9	100
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	248		
	в том числе льготных категорий	155	155	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	105	105	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	105	105	100
2	Учащиеся 5-8 классов	112	41	37
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	41	41	100
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
3	Учащиеся 9-11 классов	31	9	29
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	9	9	100
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	248		
	в том числе льготных категорий	155	155	100

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

Модель предоставления питания	Столовая на сырье
Оператор питания, наименование	ООО «Максимус»
Адрес местонахождения	192241, Санкт-Петербург, Пр.Александровской фермы д.29лит.П пом.14Н оф.31
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Генеральный директор Аскерова Галиб Нариман оглы
Контактные данные: тел. / эл. почта	
Дата заключения контракта	13 октября 2021 год
Длительность контракта	31 мая 2023 год

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

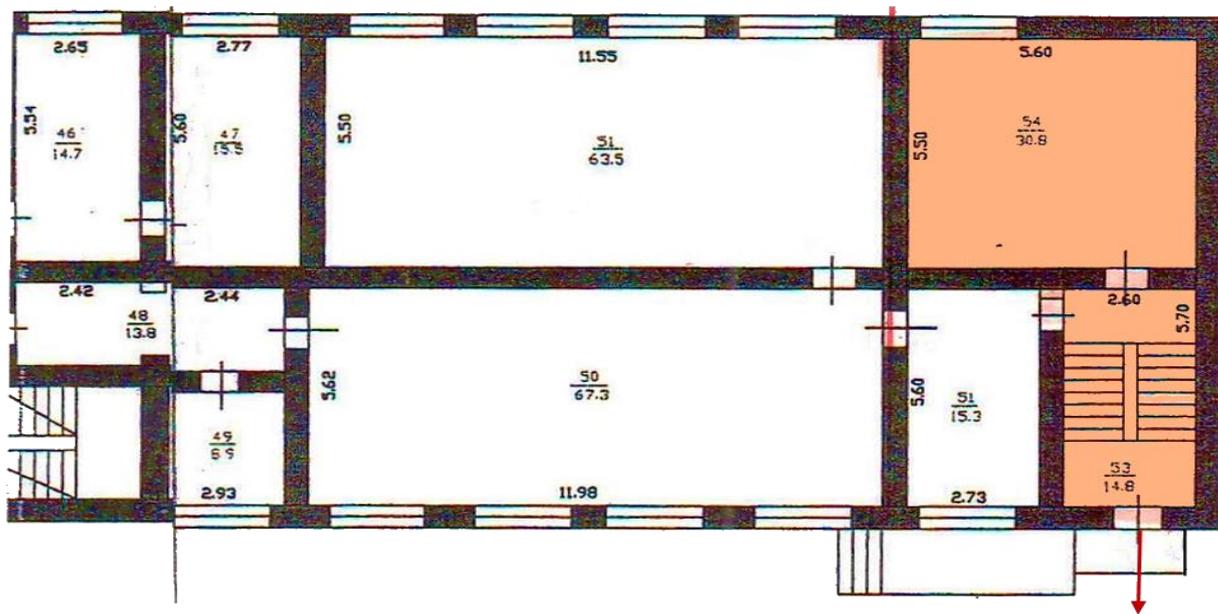
Вид транспорта	
Принадлежность транспорта	-транспорт оператора питания
Условия использования транспорта	

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	отсутствует
Отопление	централизованное
Водоотведение	централизованное
вентиляция помещений	естественная

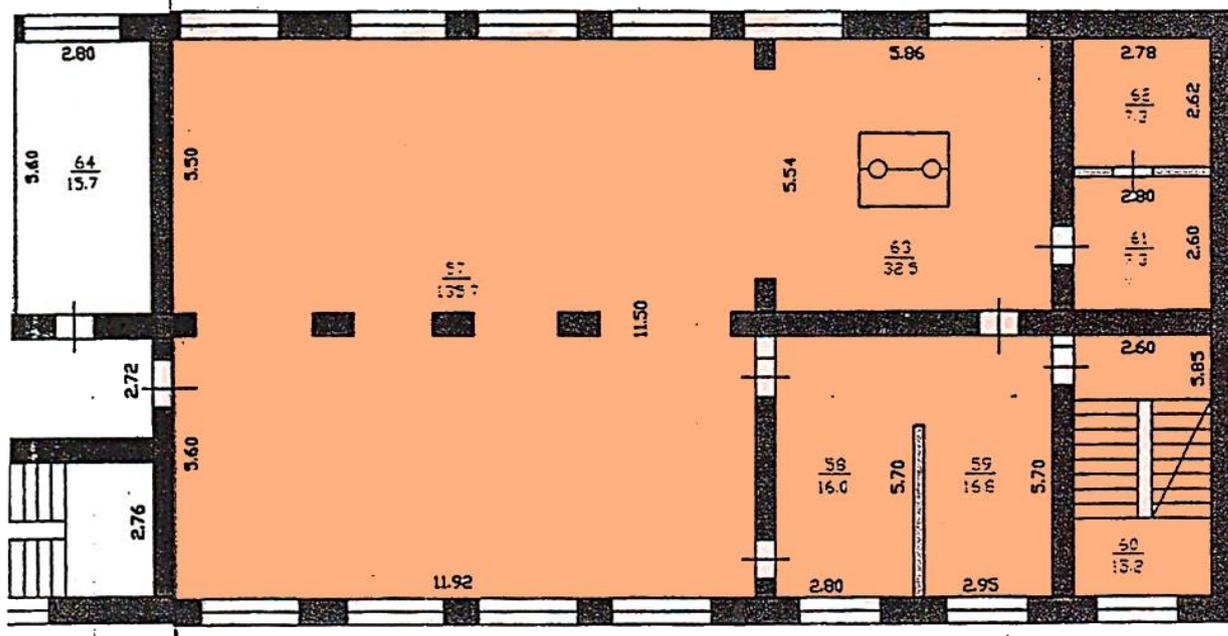
**6. Проектная мощность (план-схема расположения помещений)
пищеблока: посадочных мест - 110**

1 этаж



 — помещение столовой

2 этаж



 — помещение столовой

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 доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения	14,6	-	-	-
2	Производственные помещения	135,7	-	-	-
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	30,8	-	-	-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	-	-	-	-
2.3	Мясо-рыбный цех	16,8	-	-	-
2.4	Доготовочный цех	-	--	-	-
2.5	Горячий цех	32,5	-	-	-
2.6	Холодный цех	-	-	-	-
2.7	Мучной цех	-	-	-	-
2.8	Раздаточная	7,3	-	-	-
2.9	Помещение для резки хлеба	-	-	-	-
2.10	Помещение для обработки яиц	-	-	-	-
2.11	Моечная кухонной посуды	-	-	-	-
2.12	Моечная столовой посуды	16,0	-	-	-
2.13	Моечная и	-	-	-	--

	кладовая тары				
2.14	Производственное помещение буфета-раздаточной	-	-	-	-
2.15	Посудомоечная буфета-раздаточной	-	-	-	-
3	Комната для приема пищи (персонал)	-	-	-	-

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	Столовая стулья	столы	28*4	2017	2017	55
2		стулья	110	2017	2017	55
3	Моечная посуды	ванны – 3х секционные	2	2017	2017	50
4		стеллаж для сушки посуды	1	2016	2016	50
5		стеллаж для стаканов	1	2019	2019	50
6		стеллаж сушилка	1	2016	2016	50
7		Водонагреватель 200 л	1	2020	2020	30,1
8	Мясо-рыбный цех	стол разделочный	2	2008	2008	90
9		Шкаф холодильный	2	2008	2008	90
10		Мясорубка	1	2008	2008	90
11		Машина протирачно- резательная	1	2017	2017	30,7
12		Ванная моечная 2-х секционная	1	2016	2016	50
13		Шкаф холодильный	1	2008	2008	90
14		Шкаф пекарский	2	2018	2018	45
15		Фритюрница настольная	1	2018	2018	45

	Горячий цех	электрическая				
16		Сковорода электрическая	1	2018	2018	45
17		Плита электрическая б-ти комфорная	1	2018	2018	45
18		Машина тестомесильная	1	2016	2016	57,15
19		Стол� разделочные	3	2016	2016	50
20		Шкаф пекарский	2	2016	2016	57,14
21		Раздаточная	Ветрина	1	2012	2012
22	Мармиты		2	2017	2017	30,1
23	Овощной цех	Картофелечистка	1	2016	2016	50
24		Ларь морозильный	1	2018	2018	45

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 технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производительность	дата изготовления	срок службы	сроки профилактического осмотра
1	Тепловое						
2	Механическое	Овощерезательная машина		Россия			
3		Электромясорубка		Россия			
4		Посудомоечная машина		Россия			
3	Холодильное	Холодильные шкафы среднетемпературные (2 штуки)	СМ 110-S	Россия			

4	Весоизмерительное						

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						
2	Механическое						
3	Холодильное						
4	Весоизмерительное						

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 и оборудования	перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями
1	МАРМИТ первых блюд 2-х конфорочный ПМЭС-70КМ	1	2017	30,1	
2	МАРМИТ	1	2017	30,1	

	вторых блюд ПМЭС-70КМ-80				
3	Машина протиручно- резательная МПР - 350М	1	2017	30,7	
4	ВАННА ЗС РКБ 1500/600/850 разм секц. 460/460/300 борт отв.смес	1	2008	100	
5	ВАННА ЗС РКБ 1500/600/850 разм секц. 460/460/300 борт отв.смес	1	2008	100	
6	Картофелечистка SY -8 (490x480x800)	1	2016	100	
7	Шкаф пекарский ЭШ -2х (лицо нержав.) 1300x1083x1300	1	2016	57,14	
8	Машина тестомесильная HS20 (730x390x900) 20л	1	2016	57,15	
9	витрина холодильная	1	2012	100	
10	ванна моечная ВМО -1/630	1	2017	100	
11	шкаф холодильный ШН 0.7	1	2008	100	
12	Шкаф холодильный ШХ-1.0	1	2008	100	
13	Шкаф холодильный ШХ-1.0	1	2008	100	
14	Водонагреватель Термекс IRP	1	2019	100	

	280F				
15	Плита электрическая 6-ти комфор. ПЭП-0,72-Н-01	1	2018	100	
16	Ларь морозильный V-315л МЛК 350	1	2018	100	
17	Фритюрница настольная электрическая HEF-6L-2	1	2018	100	
18	Ванна мочная 550x550x330 нерж	1	2016	100	
19	Стол разделочный Эконом ЦК с бортом СРОб-12/6ЭЦК	1	2016	100	
20	Стол разделочный Эконом ЦК с бортом СРОб-15/6ЭЦК 1500x600x915	1	2016	100	
21	Стол разделочный Эконом ЦК с бортом СРОб-15/6ЭЦК 1500x600x915	1	2016	100	
22	Стеллаж Стандарт 0,5 СКН-14/5С4С из нержав стали (1400x500x1850)	1	2016	100	
23	Стеллаж для тарелок СКТ - 1/950 нержав сталь)	1	2016	100	
24	Стеллаж для стаканов Стандарт СКСН	1	2016	100	

	-5КС (сетки хром) 895x270x1680				
25	Мясорубка электрическая (150 кг\ч)	1	2008	100	
26	Скоророда электрическая С"Г-0.25(емкость 35л)	1	2018	100	
27	Стеллаж сушилка 1200x300x1750	1	2016	100	
28	Стол раздаточный на м\к 1200x600x750	1	2008	100	
29	Стеллаж ЭКОНОМ 0,5 СКК-10/4С4Э-0,5 (1000x400x1850)	1	2018	100	

9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений - площадь М ²	
		количество	единиц оборудования для бытовых целей
1	Овощной цех	30,8	
2	Кладовка для хлеба	7,3	
3	Кладовка сыпучих товаров	7,3	

10. Штатное расписание работников пищеблока, работники сторонней организации ООО «Максимус»

№ 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				
2	Технолог						
3	Повара	1	1				
4	Рабочие кухни	1	1				

(помощники повара)							
-----------------------	--	--	--	--	--	--	--

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 ХАССП
- 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 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 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 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 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	Привод универсальный или	Овощерезательная машина, МРОВ, слайстер, блендер	

		машина, МРОВ	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	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

		блюд)			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	Раковина для	Раковина для	

		рук	мытья рук	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 буфет-раздаточной				Производственные столы (не менее двух)
					Электроплита
					Микроволновая печь
					Холодильные шкафы среднетемпературные (не менее двух)
					Раковина для мытья рук
2.15	Посудомоечная буфет-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