

**Структура технологического паспорта пищеблока
образовательной организации**

ПАСПОРТ

пищеблока МОУ –Лицей г. Маркса

**Адрес месторасположения: Саратовская область, Марковский район,
город Маркс, улица Рабочая, дом 195**

телефон: 8(84567)5-41-94 эл почта: litseimarx@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, указывается следующая информация:

Руководитель образовательной организации: Маркелова Ирина Викторовна

Ответственный за питание обучающихся: Пяткина Евгения Михайловна

Численность педагогического коллектива: 24 чел.

Количество классов по уровням образования

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	1	32	32
2	2 класс	1	30	30
3	3 класс	1	27	27
4	4 класс	1	29	29
5	5 класс	2	50	7
6	6 класс	1	27	3
7	7 класс	1	28	4
8	8 класс	1	27	10
9	9 класс	2	42	13
10	10 класс	1	15	1
11	11 класс	1	13	2

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
	Учащиеся 1-4 классов	117	53	45%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	2	1(Веселых)	50%
	Учащиеся 5-8 классов	130	67	52%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	27/25 на данный момент	17	68%

	в т.ч. за родительскую плату	130	50	39%
	Учащиеся 9-11 классов	73	21	29%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	16/ 13 на данный момент	9	69%
	в т.ч. за родительскую плату	73	13	18%
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	320	141	44%
	в том числе льготных категорий	40	27	68%

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	117	64	55%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	2	1 (Японцев)	50%
2	Учащиеся 5-8 классов	130	31	24%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	27/25 на данный момент	8	32%
	в т.ч. за родительскую плату	130	23	18%
3	Учащиеся 9-11 классов	73	13	18%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	16/ 13 на данный момент	4	30%
	в т.ч. за родительскую	73	9	12%

	плату			
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	320	108	33%
	в том числе льготных категорий	40	13	32%

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

Модель предоставления питания	столовая на сырье
Оператор питания, наименование	ИП Глава КФХ Никитина Оксана Владимировна ИП Глава КФХ Маслова Татьяна Станиславовна ООО«ГРУППА КОМПАНИЙ «Белая долина» ООО «КЛУБ ЭЛЬДОРАДО»
Адрес местонахождения	413124, г. Энгельс, ул. Мурманская, д. 21 413100 г. Энгельс, Саратовская область, ул. Маяковского, д. 47 кв.11 413112, Саратовская область, г. Энгельс, ул. Томская, 49 413093, Саратовская область, г. Маркс, ул. Коммунистическая, 2.
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Глава КФХ Никитина Оксана Владимировна Глава КФХ Маслова Татьяна Станиславовна Руководитель отдела корпоративных продаж Мальцева Татьяна Викторовна Руководитель Бойко Екатерины Владимировны
Контактные данные: тел. / эл. почта	тел. оператора 89378020982 konstantin-nulet@yandex.ru тел. оператора 89378021048 ipmaslova2015@mail.ru ptd@beldolina.com тел.: 8 (8453) 52-00-00 eldoradomarx@gmail.com тел.: 8 (84567) 52-00-00
Дата заключения контракта	Муниципальный контракт от 28.07.2023г
Длительность контракта	31.12.2023г

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	Газель
Принадлежность транспорта	-транспорт ИП. предоставляющего пищевую продукцию
Условия использования транспорта	Доставка продуктов по предварительной заявке

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	водонагреватель
Отопление	собственная котельная
Водоотведение	локальные сооружения
вентиляция помещений	(естественная, искусственная, комбинированная)

6. Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока-72 чел.



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, м ²	Столовые, работающие на сырье	Столовые доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения	22.70			
2	Производственные помещения	30.60			
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	8.50			-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	14.20			-
2.3	Мясо-рыбный цех	14.20		-	-
2.4	Горячий цех	15.30			-
2.5	Холодный цех	15.30			-
2.6	Раздаточная	15.30	-	-	-
2.7	Помещение для обработки яиц	8.50	-	-	-
2.8	Моечная кухонной посуды	15.30			-
2.9	Моечная столовой посуды	15.30			-

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 эксплуатаци и	процента изношенност и оборудования
1	Горячий цех	Плита электрическая 6-ти комфорочная на подставке	1	2010г	2010г	0
		Пароконвектомат	1	2010г	2010г	0
		Комплект (протирка для картофельного пюре)	1	2009г	2020г	0
		Производственные столы	3	2010г	2010г	0
		Рукомойник настенный	1	2010г	2010г	0
		Подставка под пароконвектомат	1	2010г	2010г	0
		Зонт вытяжной пристенный	2	2010г	2010г	0
		Весы электронные порционные	1	2010г	2010г	0
		Стол пристенный	1	2010г	2010г	0
		Стол-вставка	1	2010г	2010г	0
2	Холодный цех	Производственные столы	3	2010г	2010г	0
		Холодильный шкаф среднетемператур ный	2	2010г	2010г	0
		Моечная ванна (для овощей, зелени, фруктов, не подлежащих	1	2009г	2010г	0

		термической обработке)				
		Весы электронные	1	2009г	2010г	0
		Рукомойник настенный	1	2010г	2010г	0
		Стеллаж передвижной	1	2009г	2010г	0
		Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха	1	2018	2019	0
3	Мясо-рыбный цех	Мясорубка, производственная 300 кг/час	1	2009г	2010г	0
		Моечные ванны (для мяса и птицы, рыбы)	2	2009г	2010г	0
		Рукомойник настенный	1	2010г	2010г	0
		Весы электронные	1	2010	2010	0
4	Овощной цех	Овощерезательная машина	1	2010г	2010г	0
		Моечная ванна для овощей	1	2010г	2010г	0
		Стеллаж передвижной	1	2010г	2010г	0

		Производственные столы	1	2010г	2010г	0
		Раковина для мытья рук	1	2010г	2010г	0
5	Помещение для обработки яиц	Производственный стол	1	2010г	2010г	0
		Моечные ванны (по санитарным требованиям)	1	2010г	2010г	0
		Емкость для обработки яиц	1	2010г	2010г	0
		Раковина для мытья рук	1	2010г	2010г	0
6	Складские помещения	Стеллажи для хранения продуктов (стационарные)	2	2010г	2010г	0
		Стеллажи для гастроемкостей (передвижные)	3	2010г	2010г	0
		Подтоварники (деревянные)	2	2011	2011	0
		Холодильные шкафы среднетемпературные	2	2010г	2010г	0

		Холодильник «Бирюса»	1	2007	2007	0
7		Раздаточная линия (мармиты для первых, вторых, холодных и сладких блюд)				

8	Моечная кухонной посуды	Производственный стол	1	2010г	0
		Моечные ванны	2	2010г	0
		Стеллаж стационарный	2	2010г	0
9	Моечная столовой посуды	Моечные ванны (трехсекционные)	1	2010г	0
		Стеллаж стационарный	1	2010г	0
10	Раздаточная	Раздаточная линия (мармиты для первых, вторых, холодных и сладких блюд)	1	2010г	0
		Холодильные прилавки (витрина, секция)	1	2010г	0

8.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования:

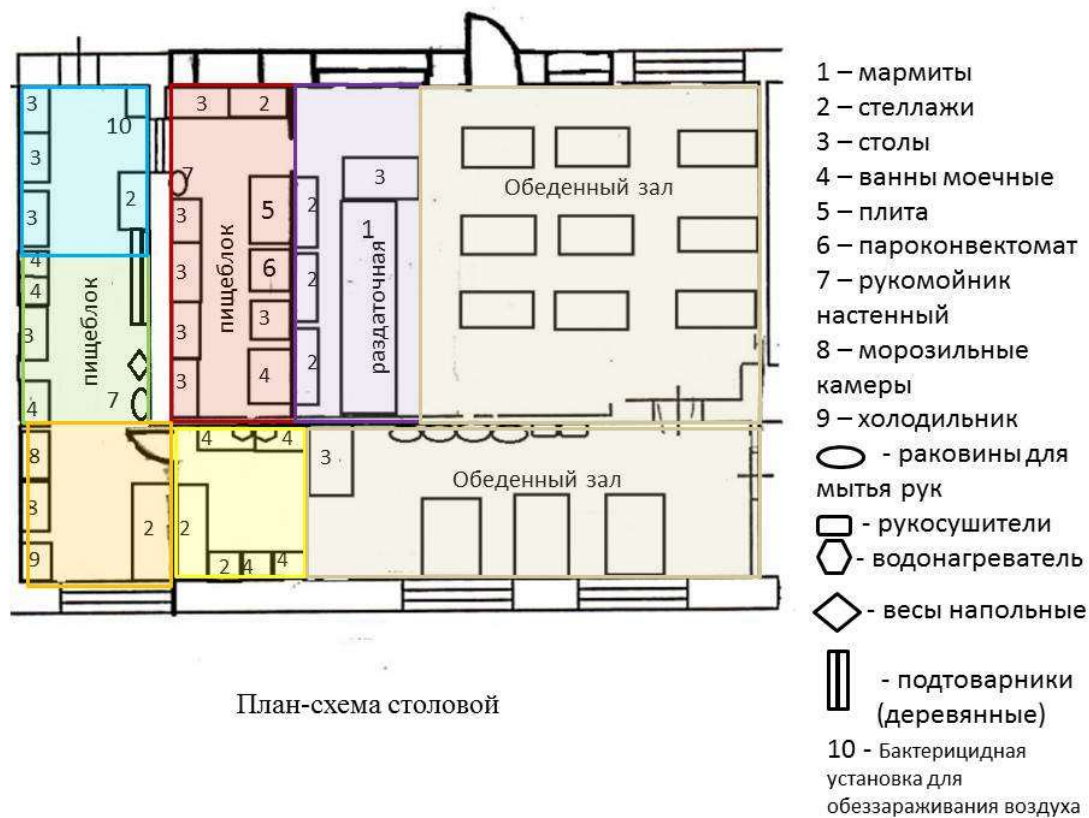
№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производительность	дата изготовления	срок службы	сроки профилактического осмотра
1	Тепловое	Плита электрическая	ЭП-6П	16,8 кВт	2010г	неограничен	1р в квартал

		Пароконвектомат	ЭШ-3К	15,6 кВт	2009	неограничен	1р в квартал
2	Механическое						
		Овощерезательная машина	УКМ-01	250 кг/ч	05.2009г	неограничен	1 р в квартал
		Комплект (протирка для картофельного пюре)	УКМ-П	250 кг/час	05.2009г	неограничен	1р в квартал
		Мясорубка НМ 12	МИМ - 600	220Вт-50Гц	18.07.2009	неограничен	1р в квартал
3	Холодильное	Шкафы холодильные серии «Ариада»	R700L	-	17.11.2010	12 лет	1р в квартал
		Шкафы холодильные серии «Рапсодия»	R700V	-	17.11.2010	12 лет	1р в квартал
		Холодильник «Бирюса»	-	-	-	-	1 р в квартал
4	Весозмерительное	Весы товарные	DB-1504		2009г	-	1р в год
		Весы электронные	AD	-	2010	-	1 р в год

8.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:

№ п/п	Наименование технологическог о оборудования	Характеристика мероприятий					
		наличие договора на техосмотр	наличи е догово ра на провед ение метрол огичес ких работ	проведение ремонта	план приоб ретен ия новог о и замен а старо го обору дован ия	ответствен ный за состояние оборудова ния	график санитарной обработки оборудования
1	Тепловое	-		по заявкам		Зав. производств ом	имеется
2	Механическое	-		по заявкам		Зав. производст вом	имеется
3	Холодильное	-		по заявкам		Зав. производст вом	имеется

9. Характеристика помещения и оборудования столовой, план-схема 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	тепловое	2	2009-2010гг	0	нет
2	механическое	3	2010г	0	нет
3	холодильное	3	2007-2010г	0	нет

10. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М ²	
		Количество единиц оборудования для бытовых целей	
1	Помещение уборочного инвентаря	4,82	
2	Гардероб персонала с душевой	-	
3	Санузел для персонала кухни	-	
4	Комната персонала кухни	-	

11. 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	Повара	1	100%	высшее	4	14	Есть в наличии
2	Рабочие кухни (помощники повара)	2	100%	Среднее специальное	3	13	Есть в наличии

12. Форма организации питания обучающихся - предварительное накрытие столов

13. 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 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	Мясорыбный 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	Раковина для		

		мытья рук	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	Холодильный шкаф	Холодильный шкаф	

		среднетемпературный (не менее 2-х)	среднетемпературный (не менее 2-х)	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	
		Весомеasuringное оборудование	Весомеasuringное оборудование	Весомеasuringное 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	Холодильный шкаф		

		среднетемпературный	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		
2.1 1	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	
2.1 2	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	
2.1 3	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	
2.1 4	Производственное помещение буфетараздаточной				Производственные столы (не менее двух)
					Электроплита
					Микроволновая печь

					Холодильные шкафы среднетемпературные (не менее двух)
					Раковина для мытья рук
2.1 5	Посудомоечная буфетараздаточная				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	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук

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

