

**Структура технологического паспорта пищеблока
образовательной организации**

ПАСПОРТ

**пищеблока МОБУ «СОШ «Муринский центр образования №4»
наименование образовательной организации**

**Адрес месторасположения: Ленинградская область, Всеволожский
район, город Мурино, улица Графская, дом 13**

телефон: 8(812)612-12-78 эл почта: mur4@vsevobr.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: Белов Константин Евгеньевич

Ответственный за питание обучающихся: Федоров Дмитрий Юрьевич

Численность педагогического коллектива: 238 чел.

Количество классов по уровням образования

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	11	330	330
2	2 класс	9	265	265
3	3 класс	7	208	208
4	4 класс	7	211	211
5	5 класс	6	185	4
6	6 класс	7	202	31
7	7 класс	6	170	4
8	8 класс	5	155	4
9	9 класс	4	125	3
10	10 класс	3	69	22
11	11 класс	3	78	26

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

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

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	1014	1014	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	1014	1014	100
2	Учащиеся 5-8 классов	572	572	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	43	43	7,5
	в т.ч. за родительскую плату	529	529	92,5
3	Учащиеся 9-11 классов	272	272	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	51	51	18,7
	в т.ч. за родительскую плату	221	221	81,3
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	1858	1858	100
	в том числе льготных категорий	94	94	59,6

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

Модель предоставления питания	Комбинат школьного питания
Оператор питания, наименование	ООО «Северная столица»
Адрес местонахождения	Ленинградская область, г. Тосно, Московское шоссе, д.33, лит.А, пом.3
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Левин Дмитрий Александрович, генеральный директор

Контактные данные: тел. / эл. почта	Тел. 8-9219504170, эл. почта: s_stolisa@bk.ru
Дата заключения контракта	Муниципальный контракт №0109-2021/ОП от 21.08.2021г
Длительность контракта	31.12.2021г

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	Газель
Принадлежность транспорта	-транспорт образовательной организации - транспорт оператора питания -транспорт организации поставщика пищевой продукции -транспорт ИП. предоставляющего пищевую продукцию -арендуемый транспорт
Условия использования транспорта	Доставка продуктов по предварительной заявке

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	(централизованное , собственная скважина, другие ведомственные источники)
Горячее водоснабжение	(централизованное , собственная котельня, водонагреватель, резервное горячее водоснабжение)
Отопление	(централизованное , собственная котельня)
Водоотведение	(централизованное , локальные сооружения, другие)
вентиляция помещений	(естественная, искусственная, комбинированная)

6. Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока-1175 человек

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	25.56			
2	Производственные помещения	211			
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	12.80			-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	13,09			-
2.3	Мясо-рыбный цех	22.34		-	-
2.4	Доготовочный цех	-	-		-
2.5	Горячий цех	69.20			-
2.6	Холодный цех	16.20			-
2.7	Мучной цех	17.34		-	-
2.8	Раздаточная				
2.9	Помещение для резки хлеба	5.14		-	-
2.10	Помещение для обработки яиц			-	-
2.11	Моечная кухонной посуды	10.94			-
2.12	Моечная столовой посуды	17,70			-
2.13	Моечная и кладовая тары	6,45			--
2.14	Производственное помещение буфета-раздаточной	-	-	-	
2.15	Посудомоечная буфета-раздаточной	-	-	-	
3	Комната для приема пищи (персонал)	13,91			

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 и оборудования
1	Горячий цех	Плита электрическая 6-ти комфорочная на подставке	2	2019г	2020г	0
		Сковорода электрическая кухонная	1	2019г	2020г	0
		Шкаф жарочный – х секционный	1	2019г	2020г	0
		Котел пищеварочный электрический 160 л	2	2019г	2020г	0
		Котел пищеварочный электрический 60 л	2	2021г	2021г	0
		Пароконвектомат	2	2021г	2021г	0

		Универсальная кухонная машина	2	2019г	2020г	0
		Производственные столы	3	2019г	2020г	0
		Холодильный шкаф среднетемпературный	2	2019г	2020г	0
		Раковина для мытья рук	1	2019г	2020г	0
2	Холодный цех	Производственные столы	6	2019	2020г	0
		Холодильный шкаф среднетемпературный	2	2019г	2020г	0
		Моечная ванна для овощей	2	2019г	2020г	0
3	Мясо-рыбный цех	Мясорубка, производственная 300 кг/час	1	2019г	2020	0
		Машина для тонкого измельчения пищевых продуктов (протирка)	1	2019г	2020г	0
4	Овощной цех	Овощерезательная машина	1	2019г	2020г	0
		Картофелечистка	1	2019г	2020г	0
5	Мучной цех	Машина тестомесильная габаритная 60 л	1	2019г	2020	0
		Шкаф расстоечный тепловой	1	2021г	2021г	0

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	Плита электрическая	ЭПК-27Н	16,8 кВт	2019г	неограничен	1р в квартал
		Шкаф электропекарный	ЭШ-3К	15,6 кВт	10.208г	10 лет	1р в квартал
		Котел пищеварительный	КПЭМ-160-ОР	18,1 кВт	04.12.2019	10 лет	1 р в квартал
		Котел пищеварочный электрический опрокидывающийся	КПЭМ - 60-ОР	18,1 кВт	17.02.2021г	10 лет	1 р в квартал
		Шкаф жарочный электрический	ШЖЭ-3	14,4 к ВТ	01.2020г	10 лет	1 р в квартал
		Шкаф расстоечный тепловой электрический	ШРТ-6-ЭШ	1,7 кВт	03.2021г	8 лет	1 р в квартал
		Аппарат пароварочный-конвективный электрический кухонный	ПКА 20-1/1ПМ2	35 кВт	28.05.2021г	12 лет	1р в квартал
		Сковорода электрическая универсальная кухонная	ЭСК-90-0,47-70	15000Вт	11.2019	10 лет	1 р в квартал
2	Механическое	Машина тестомесительная малогабаритная	МТМ-65	240 кг/час	2019	неограничен	1р в квартал
		Машина кухонная универсальная	УКМ-01	250 кг/ч	03.2020г	8 лет	1 р в квартал
		Машина кухонная	УКМ-П	250 кг/час	04.2021г	8 лет	1р в квартал

		универсальная					
		Машина картофелеочистительная	МКК-300	17кг за 1 раз	18.11.2019	неограничен	1р в квартал
		Машина протирачно-резательная	МПР-350М-01	600кг/ч	16.05.2019	неограничен	1р в квартал
		Мясорубка для предприятий общественного питания МИМ - 600	МИМ - 600	600 кг/ч	18.07.2019	неограничен	1р в квартал
		Хлеборезка «Янычар»	АХМ-300А	300 шт	18.10.2019г	-	1 р в квартал
3	Холодильное	Шкафы холодильные серии «Рапсодия»	R1400M		22.11.2019	12 лет	1р в квартал
		Шкафы холодильные серии «Рапсодия»	R700V		22.11.2019	12 лет	1р в квартал
		Камера холодильная POLAIR	КХН		24.04.2020	10 лет	1р в квартал
		Стол охлаждаемый	СХС-60-0		08.2019	10 лет	1р в квартал
		Холодильники копрессорные двухкамерные «Атлант»				-	1 р в квартал
4	Весоизмерительное	Весы платформенные для статического взвешивания	СКЕ		2019г	-	1р в год
		Весы электронные	AD	-	2019	-	1 р в год

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	Договор №16-21/ТО ООО «Ремакс»		по заявкам		Зав. производством	имеется
2	Механичес-кое	Договор №16-21/ТО ООО «Ремакс»		по заявкам		Зав. производством	имеется
3	Холодильное	Договор №16-21/ТО ООО «Ремакс»		по заявкам		Зав. производством	имеется

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	тепловое	12	2019-2021гг	0	нет
2	механическое	7	2019-2021гг	0	нет
3	холодильное	10	2019г	0	нет

9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М ²	
		Количество единиц оборудования для бытовых целей	
1	Помещение уборочного инвентаря	6,86	
2	Гардероб персонала с душевой	18,37	
3	Санузел для персонала кухни	7,36	
4	Комната персонала кухни	13,91	

10. 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	Зав. производством	1	100%	высшее	4	17	Есть в наличии
2	Технолог	0					
3	Повара	4	100%	Среднее специальное	3	15	Есть в наличии
4	Рабочие кухни (помощники повара)	12	100%	средние		5	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

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	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	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)
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	
		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	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		
2.11	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	
2.1	Моечная и кладовая тары	Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной	
3		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	Производственное помещение буфет-раздаточной				Производственные столы (не менее двух)
					Электроплита
					Микроволновая печь
					Холодильные шкафы среднетемпературные (не менее двух)
					Раковина для мытья рук
2.1	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	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук

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