

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПАСПОРТ

пищеблока муниципальное казенное общеобразовательное учреждение «Сошниковская основная общеобразовательная школа»  
наименование образовательной организации

Адрес месторасположения 155303, Ивановская область, Вичугский район, д. Сошники, ул. 1-я Школная, д.4

Телефон 8(49354)93396 эл почта: nadvlad37@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. План-схема расположения помещений пищеблока.
7. Материально-техническое оснащение пищеблока.
8. Характеристика помещения и оборудования.
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 Чернышев Евгений Константинович

Ответственный за питание обучающихся Смирнова Ольга Дмитриевна

Численность педагогического коллектива 14 чел.

Количество классов по уровням образования: 9

Количество посадочных мест: 60

Площадь обеденного зала: 61 квадратный метр

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1.	1 класс	1	6	-
2.	2 класс	1	10	-
3.	3 класс	1	11	-
4.	4 класс	1	4	-
5.	5 класс	1	7	2
6.	6 класс	1	7	-
7.	7 класс	1	11	-
8.	8 класс	1	13	-
9.	9 класс	1	9	1

## 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	31	31	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	-	-	-
2	Учащиеся 5-8 классов	38	38	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	2	2	5,26
	в т.ч. за родительскую плату	35	35	94,73
3	Учащиеся 9 классов	9	9	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	1	1	11,1
	в т.ч. за родительскую плату	8	8	88,9
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	78	78	100
	в том числе льготных категорий	3	3	3,84

### 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	-	-	-
	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 классов	-	-	-
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	-	-	-

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

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

Модель предоставления питания	столовая на сырье
Оператор питания, наименование	-
Адрес местонахождения	-
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	-
Контактные данные: тел. / эл. почта	-
Дата заключения контракта	-
Длительность контракта	-

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

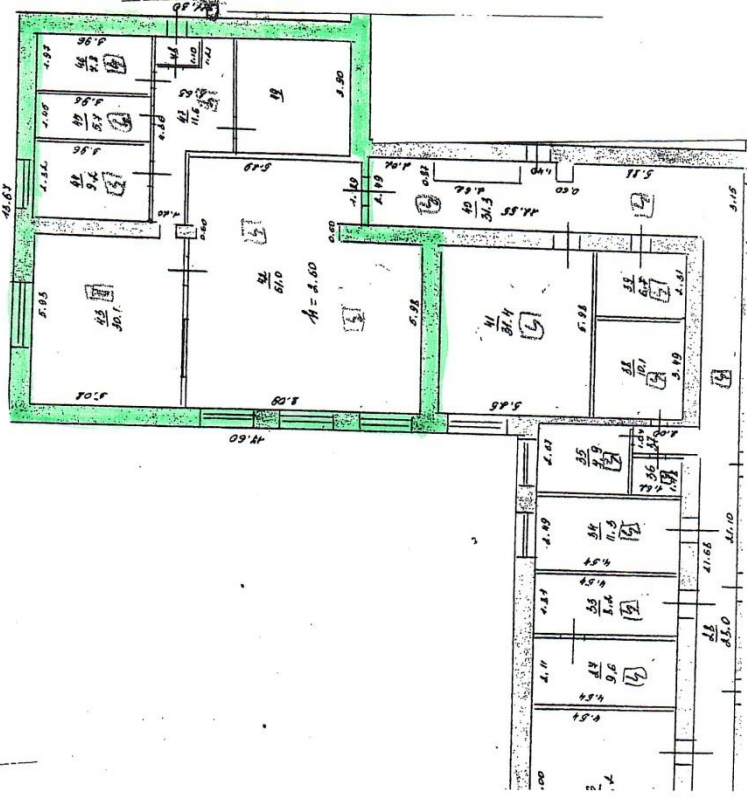
Вид транспорта	Транспорт организации поставщика пищевой продукции - ОБЩЕСТВА С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "ЭЛЕГИЯ" ИНН 3703020373 ОГРН 1173702002462
Условия использования транспорта	1 раз в учебную неделю (по вторникам)

**5. Инженерное обеспечение пищеблока**

Водоснабжение	Собственная скважина
Горячее водоснабжение	Электрический водонагреватель
Отопление	Централизованное
Водоотведение	Централизованное
Вентиляция помещений	Искусственная

6. План-схема расположения помещений пищеблока

1 этаж



Госстрой России	Внутреннее обустройство подразделение филиала ФГУП "Ростсельмаш" по Ивановской области	Имя, №
Лист № 2	Исполнитель: <i>И.И.И.</i> Ф.И.О.: <i>Иванов И.И.</i>	Масштаб: 1:100
Дата: 29.08.88	Исполнитель: <i>И.И.И.</i> Ф.И.О.: <i>Иванов И.И.</i>	Подпись: <i>И.И.И.</i>
	Исполнитель: <i>И.И.И.</i> Ф.И.О.: <i>Иванов И.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 на доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения	-	15	-	-
2	Производственные помещения	-	-	-	-
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	-	-	-	-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	-	-	-	-
2.3	Мясо-рыбный цех	-	9,2	-	-
2.4	Доготовочный цех	-	-	-	-
2.5	Горячий цех	-	30	-	-
2.6	Холодный цех	-	-	-	-
2.7	Мучной цех	-	-	-	-
2.8	Раздаточная	-	-	-	-
2.9	Помещение для резки хлеба	-	-	-	-
2.10	Помещение для обработки яиц	-	-	-	-
2.11	Моечная кухонной посуды и столовой посуды	-	8	-	-
2.12	Моечная и кладовая тары	-	-	-	-
2.13	Производственное помещение буфета-раздаточной	-	-	-	-
2.14	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	процент изношенности оборудования
1	Горячий цех	Плита электрическая с жарочным шкафом ПЭЖ-4	1	2007	29.03.2007	50
		Сковорода электрическая с наклоняемой чашей СЭСМ-0.3 Н	1	2009	14.04.2009	50
		Электроводонагреватель WATER HEATER	1	2016	2016	50
		Кипятильник КВЭ-30	1	29.01.2021	29.01.2021	10
2	Склад	Морозильник(Камера морозильная Indezit DFZ 4150.1 (60x150x64 см), no frost, 4 ящика плюс 2 полки))	1	07.12.2021	07.12.2021	10
		Морозильник «Indezit»	1	2004	2004	50
		Холодильник-морозильник «Атлант»	1	2006	2006	50
		Весы	1	25.05.2020	25.05.2020	10

### 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	Приготовление 1,2,3 блюд и выпечки	Плита электрическая с жарочным шкафом ПЭЖ-4	15,6 кВт	29.03.2007	12 лет	1 раз в 6 месяцев
		Приготовление 1,2,3 блюд	Сковорода электрическая	6 кВт	14.04.2009	12 лет	1 раз в 6 месяцев

		блюды выпечки	и с наклоняемой чашей СЭСМ-0.3 Н				
		Кипячение воды	Электроводонагреватель WATER HEATER	80 литров в час	2016	10 лет	1 раз в месяц
		Кипячение воды	Кипятильник КВЭ-30	30 литров в час	29.01.2021	10 лет	1 раз в месяц
2	Механическое	-	-	-	-	-	-
3	Холодильное	Хранение продуктов питания	Морозильник(Камера морозильная Indezit DFZ 4150.1 (60x150x64 см), no frost, 4 ящика плюс 2 полки)	Замораживание 6 кг в сутки	27.12.2021	10 лет	1 раз в месяц
		Хранение продуктов питания	Морозильник «Indezit»	Замораживание 6 кг в сутки	2004	10 лет	1 раз в месяц
		Хранение продуктов питания	Холодильник-морозильник «Атлант»	Замораживание 4,5 кг в сутки	2006	10 лет	1 раз в месяц
4	Весомизмерительное	Взвешивание продуктов питания	Настольные электронные торговые весы «Гарант» ВПС-35	Взвешивание до 35 кг	25.05.2020	10 лет	1 раз 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	-	-	Замена нагревательного элемента кипятильника КВЭ-30	2024	Заведующий хозяйством Бирюкова Л.Н.	Ежедневно



2	Механическое	-	-	-	-	-	-
3	Холодильное	-	-	-	2025	Заведующий хозяйством Бирюкова Л.Н.	Ежедневно
4	Весомизмерительное	-	-	-	2030	Заведующий хозяйством Бирюкова Л.Н.	По мере необходимости

### 9. Характеристика помещения и оборудования столовой

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой -, площадь М <sup>2</sup>			
		количество единиц оборудования	дата его приобретения	процент изношенности оборудования	количество посадочных мест в столовой
	Стол обеденный	12	1994	50	60
	Стул	60	1994	50	60

### 9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М <sup>2</sup>
		количество единиц оборудования для бытовых целей
1.	Склад для хранения продуктов	15 квадратных метров, 4 единицы

### 10. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика персонала столовой					
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Зав. производством	-	-	-	-	-	-
2	Технолог	-	-	-	-	-	-
3	Повар	1	100%	Начальное профессиональное	Повар 3 разряда, Кондитер 2 разряда	2 года	В наличии
4	Кладовщик (ответственный по столовой)	0,5	100%	Специальное профессиональное	-	7 лет	В наличии
5	Работник кухни (посудомойщица)	0,5	100%	Основное	-	3 года	В наличии

## **11. Форма организации питания обучающихся**

- предварительное накрытие столов

## **12. Перечень нормативных и технологических документов:**

- Примерное двухнедельное меню
- Ежедневное меню
- Меню раскладка
- Технологические карты (ТК)
- Накопительная ведомость
- График приема пищи,
- Гигиенический журнал (сотрудники)
- Приказ о составе бракеражной комиссии
- График дежурства преподавателей в столовой
- Акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока по организации питания к новому учебному году
- 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