

## Структура технологического паспорта пищеблока образовательной организации

### ПАСПОРТ

Пищеблока Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 62 им. Ю.А. Гагарина»  
наименование образовательной организации

Адрес месторасположения: г. Ижевск, ул. Кирова, д. 56.

Телефон: +7 (3412) 59-94-21 эл почта: sch62@inbox.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: Айдуллина Светлана Николаевна

Ответственный за питание обучающихся: Бегешев Максим Витальевич

Численность педагогического коллектива: 49 чел.

Количество классов по уровням образования: 1-4 кл. – 16; 5-9 кл. – 15; 10-11 кл. – 3.

Количество посадочных мест: 80

Площадь обеденного зала: 94,4 м<sup>2</sup>

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	4	102	1
2	2 класс	4	104	2
3	3 класс	4	88	1
4	4 классов	4	87	0
5	5 классов	4	89	13
6	6 классов	3	71	9
7	7 классов	3	63	8
8	8 классов	2	58	10

9	9 классов	3	72	9
10	10 классов	2	32	2
11	11 классов	1	28	3

## 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	385	385	48%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	4	4	0,5%
2	Учащиеся 5-8 классов	281	281	35%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	40	40	5%
	в т.ч. за родительскую плату	241	241	30%
3	Учащиеся 9-11 классов	132	132	16%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	14	14	1%
	в т.ч. за родительскую плату	118	118	14%
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	794	794	100%
	в том числе льготных категорий	58	58	7%

### 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 9-11 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 доготовочная)

Модель предоставления питания	На сырье
Оператор питания, наименование	ООО «Манго»
Адрес местонахождения	УР, г. Ижевск, ул. Холмогорова, 34
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Латыпов Ринат Рафаилович
Контактные данные: тел. / эл. почта	(3412) 72-80-49 scarmax@rambler.ru
Дата заключения контракта	01.05.2022 г.
Длительность контракта	01.05.2022 – 31.05.2022 гг.

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

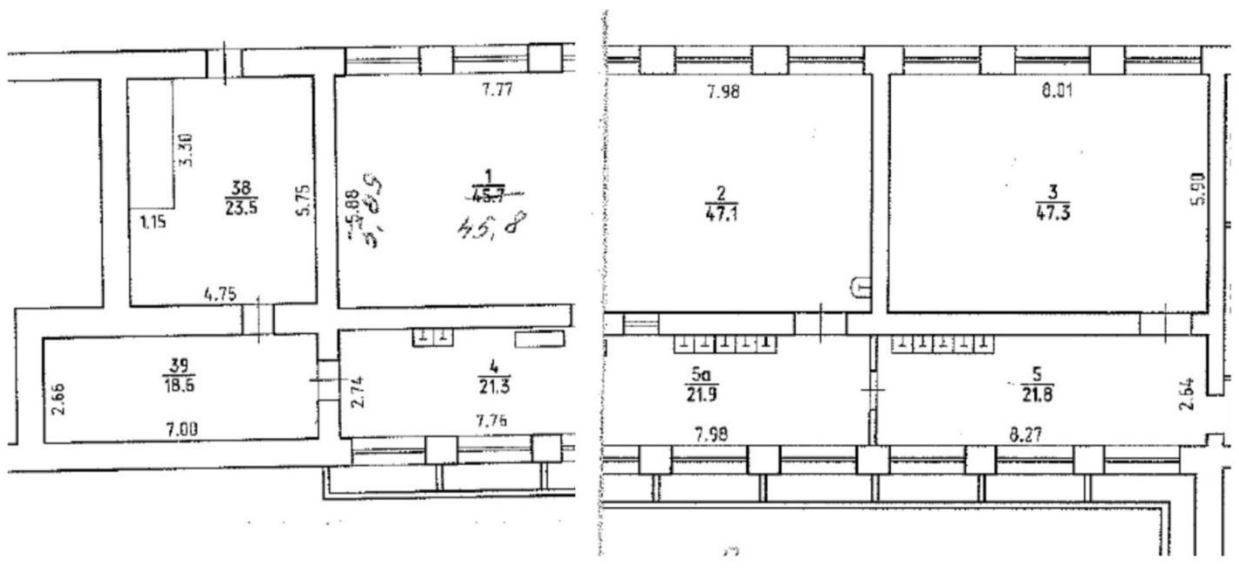
Вид транспорта	Эзотермический фургон
Принадлежность транспорта	-транспорт оператора питания -транспорт организации поставщика пищевой продукции
Условия использования транспорта	

### 5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	централизованное
Отопление	централизованное

Водоотведение	централизованное
вентиляция помещений	искусственная

### 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			42,1	
2	Производственные помещения			89	
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)			21,3	-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)			21,3	-
2.3	Мясо-рыбный цех			-	-
2.4	Доготовочный цех	-	-	45,8	-
2.5	Горячий цех			45,8	-

2.6	Холодный цех			-	-
2.7	Мучной цех			-	-
2.8	Раздаточная			45,8	
2.9	Помещение для резки хлеба			-	-
2.10	Помещение для обработки яиц			-	-
2.11	Моечная кухонной посуды			21,9	-
2.12	Моечная столовой посуды			21,9	-
2.13	Моечная и кладовая тары			21,9	--
2.14	Производственное помещение буфета-раздаточной	-	-	-	
2.15	Посудомоечная буфета-раздаточной	-	-	-	
3	Комната для приема пищи (персонал)			94,4	

### 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	Холодный цех	Протирочная	1			
		Овощерезка	1	до 1995 г.		80%
		Картофелечистка	1	до 1995 г.		80%
		Холодильный шкаф	1	2008 г.	2008 г.	50%
		Шкаф холодильный	1	2013 г.	2013 г.	50%
2	Горячий цех	Привод универсальный тип II	1	до 1995 г.		80%
		Плита	2	до 1995 г.		80%

		электрическая				
		Машина тестомесильная малогабаритная	1	до 1995 г.		80%
		Шкаф электропекарн ый	1	2008 г.	2008 г.	50%
		Котел варочный	1	до 1995 г.		80%
		ШХ Капри 1,12М	1	2014 г.	2014 г.	40%
		Электронные весы «Мидл»	1	2017 г.	2017 г.	20%
		Электронные весы «Сas»	1	2017 г.	2017 г.	20%
3	Мясной цех	Электромясор убка	1	1997 г.	1997 г.	80%
4	Раздача	Прилавок для горячих напитков	1	2008 г.	2008 г.	50%
		Мармит вторых блюд	1	2008 г.	2008 г.	50%
		СВЧ	1	2013 г.	2013 г.	50%
		ШХ Капри 1,12 МВ	1	2012 г.	2012 г.	50%
5	Склад	Камера холодильная	1	до 1995 г.		80%
		Сплит-система	1	2008 г.	2008 г.	50%
6	Посудомоечная	Водонагревате ль EPV-15	1	2011 г.	2011 г.	50%

## 8.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования:

№ п/п	Наименование технологиче- ского оборудования	Характеристика оборудования					
		назначени е	марка	производи- тельность	дата изгото вления	срок службы	сроки профилактиче ского осмотра
1	Тепловое						
	Плита электрическая		ПЭ 051- 01		до 1995 г.		1 раз в год
	Плита электрическая		ПЭ 0,17		до 1995 г.		1 раз в год
	Шкаф электропекарный		Абат		2008 г.		1 раз в год
	Водонагреватель EPV-15		Luxus		2011 г.		1 раз в год
	СВЧ		Midea		2013 г.		1 раз в год
	Прилавок для горячих		Абат		2008 г.		1 раз в год

	напитков						
	Мармит вторых блюд		Абат		2008 г.		1 раз в год
	Котел варочный		КП-250		до 1995 г.		1 раз в год
2	Механическое						
	Привод универсальный тип II		П-2-1		до 1995 г.		1 раз в год
	Машина тестомесильная малогабаритная		МТМ-65		до 1995 г.		1 раз в год
	Овощерезка		Гамма 5А		до 1995 г.		1 раз в год
	Картофелечистка		МОК 125		до 1995 г.		1 раз в год
	Сплит-система		МХН-16		2008 г.		1 раз в год
	Электромясорубка		МИМ-300		1997 г.		1 раз в год
3	Холодильное						
	ШХ Капри 1,12 МВ		Капри		2012 г.		1 раз в год
	ШХ Капри 1,12М		Капри		2014 г.		1 раз в год
	Шкаф холодильный		ШХ-DM 110-Sd-S		2013 г.		1 раз в год
	Холодильный шкаф		Полаир ШХ 0,7 Дс		2008 г.		1 раз в год
4	Весоизмерительное						
	Электронные весы		Мидл		2017 г.		1 раз в год
	Электронные весы		Cas		2017 г.		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				+	Чепкасова Р.З.	
	Плита электрическая	+	+	+			1 раз в месяц
	Шкаф электропекарный	+	+	+			1 раз в месяц
	Водонагреватель EPV-15	+	+	+			1 раз в месяц
	СВЧ	+	+	+			1 раз в месяц
	Прилавок для горячих напитков	+	+	+			1 раз в месяц
	Мармит вторых блюд	+	+	+			1 раз в месяц
	Котел варочный	+	+	+			1 раз в месяц
2	Механическое				+	Чепкасова Р.З.	
	Привод универсальный тип II	+	+	+			1 раз в месяц
	Машина тестомесильная малогабаритная	+	+	+			1 раз в месяц
	Овощерезка	+	+	+			1 раз в месяц
	Картофелечистка	+	+	+			1 раз в месяц
	Сплит-система	+	+	+			1 раз в месяц
	Электромясорубка	+	+	+			1 раз в месяц
3	Холодильное				+	Чепкасова Р.З.	
	ШХ Капри 1,12 МВ	+	+	+			1 раз в месяц
	ШХ Капри	+	+	+			1 раз в месяц

	1,12М						
	Шкаф холодильный	+	+	+			1 раз в месяц
	Холодильный шкаф	+	+	+			1 раз в месяц
4	Весоизмери- тельное				+	Чепкасова Р.З.	
	Весы «Мидл»	+	+	+			1 раз в месяц
	Весы «Cas»	+	+	+			1 раз в месяц

### 9. Характеристика помещения и оборудования столовой, план-схема 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
1	Привод универсальный II	1	до 1995 г.	80%	80
2	Плита электрическая	2	до 1995 г.	80%	
3	Машина тестомесильная малогобаритная	1	до 1995 г.	80%	
4	Камера холодильная	1	до 1995 г.	80%	
5	Овощерезка	1	до 1995 г.	80%	
6	Картофелечист ка	1	до 1995 г.	80%	
7	Холодильный шкаф	1	2008 г.	50%	
8	Шкаф электропекарны й	1	2008 г.	50%	
9	Прилавок для горячих напитков	1	2008 г.	50%	
10	Мармит вторых блюд	1	2008 г.	50%	
11	Котел варочный	1	до 1995 г.	80%	
12	Водонагревател ь EPV-15	1	2011 г.	50%	
13	Электромясору бка	1	1997 г.	80%	
14	Сплит-система	1	2008 г.	50%	

15	СВЧ	1	2013 г.	50%	
16	ШХ Капри 1,12 МВ	1	2012 г.	50%	
17	ШХ Капри 1,12М	1	2014 г.	40%	
18	Шкаф холодильный	1	2013 г.	50%	
19	Электронные весы «Мидл»	1	2017 г.	20%	
20	Электронные весы «Сас»	1	2017 г.	20%	

### 9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М <sup>2</sup>	
		количество	единиц оборудования для бытовых целей
1	Горячий цех		8
2	Холодный цех		4
3	Мясной цех		1
4	Раздача		3
5	Посудомоечная		1
6	Склад		2

### 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	1	1	Среднее профессиональное	5 квалификационный разряд	40 лет	+
2	Технолог	-	-	-	-	-	-
3	Повара	3	3	Среднее профессиональное	4 квалификационный разряд	10-12 лет	+
4	Рабочие кухни (помощники повара)	2	2	Среднее профессиональное	-	8-10 лет	+

### 11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов

### 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