


Структура технологического паспорта пищеблока образовательной организации

УТВЕРЖДАЮ:
и.о. директора МОУ «КСОШ»
/Е.В.Строгонова
Приказ от 16.11.21 № 1516



ПАСПОРТ

пищеблока МОУ «Колтушская СОШ имени ак. И.П.Павлова
наименование образовательной организации

Адрес месторасположения с.Павлово, Быкова, д.4а

Телефон 8-813(70) 69-503 эл почта: kolt@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 директор
Захарова Татьяна Владимировна

Ответственный за питание обучающихся Долганичева
Раиса Егоровна

Численность педагогического коллектива 68 чел.

Количество классов по уровням образования 1516

№ п/п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	9	279	279
2	2 класс	8	248	248
3	5 класс	7	225	8
4	6 класс	6	207	10
5	7 класс	4	160	14
6	8 класс	4	135	13
7	9 класс	4	145	4
8	10 класс	3	71	4
9	11 класс	2	46	2

2. Охват горячим питанием по возрастным группам обучающихся

2.1 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 1-2 классов	527	527	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий		527	100
2	Учащиеся 5-8 классов	727	13	1.9
	в т.ч. учащиеся льготных категорий		13	1.9
3	Учащиеся 9-11 классов	262	10	3.8

	в т.ч. учащиеся льготных категорий		10	3.8
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	1516	550	36.3
	в том числе льготных категорий		550	36.3

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

Модель предоставления питания	На сырье, буфетно-раздаточная
Оператор питания, наименование	ООО «Северная Столица»
Адрес местонахождения	Ленинградская обл., Тосненский р-он, г.Тосно, Московское шоссе, д.№33А, помещение 3
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Левин Дмитрий Александрович 8(812)339-96-45
Контактные данные: тел. / эл. почта	Бухгалтерия 7(921)-47-87 Офис 8(812)339-96-45 7(921)439-43-06 e-mail s.stolica20@mail.ru
Дата заключения контракта	23.08.2021г.
Длительность контракта	31.12.2021г.

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	газель
Принадлежность транспорта	-транспорт оператора питания
Условия использования транспорта	Доставка продуктов

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	централизованное
Отопление	централизованное
Водоотведение	централизованное
вентиляция помещений	комбинированная

6. Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока проектная мощность 600 мест (схема Приложение № 1)

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	Столовые, работающие с сырьем	Раздаточные, на буфеты
1	Обеденный зал на 216 мест	265.00	
2	Кладовая овощей	9.70	
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	10,9	-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	10,9	-
2.3	Мясо-рыбный цех	10,9	-
2.4	Загрузочная	21.90	
2.5	Кладовая сухих продуктов	15.00	-
2.6	Помещение размещения	17.20	-

	холодильных камер		
2.7	Охлаждение. Камера пищевых отходов	5.70	-
2.8	Раздача	19.20	
2.9	Холодный цех с участком нарезки хлеба	23,3	-
2.10	Помещение для обработки яиц	7,10	-
2.11	Моечная кухонной посуды	12,3	-
2.12	Моечная столовой посуды	11,8	-
2.13	Моечная и кладовая тары	5,8	--
2.14	Горячий цех	43.40	
2.15	Помещение для просев муки	6.70	
2.16	Моечная для		
2.15	Кондитерский цех	16.20	
3	Комната для приема пищи (персонал)		

8. Характеристика помещения и оборудования столовой, план-схема столовой (приложение №1)

9.1 Характеристика оборудования столовой -, площадь М² (Приложение №2)

9. 1 Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М ²	
		количество	единиц оборудования для бытовых целей
1	Комната персонала	7.8	
2	Сан.узел для персонала	3.6	

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	да	да	-	8	да
3	Повара	4	да		4,3 разряд	9	да
4	Рабочие кухни (помощники повара)	3	да				да

11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов
- 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
- 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	Столовые, работающие на сырье	Раздаточные, буфеты
1	2	3	4
1	Складские помещения	Стеллажи для хранения продуктов (стационарные)	Стеллажи для хранения продуктов (стационарные)
		Стеллажи для гастроемкостей (передвижные)	
		Подтоварники (деревянные)	Подтоварники (деревянные)
		Холодильные шкафы среднетемпературные	Холодильные шкафы среднетемпературные
		Холодильные шкафы низкотемпературные	
		Весы товарные	Весы товарные
			Контейнеры передвижные для гастроемкостей
2	Производственные помещения		
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	Стеллажи для временного хранения продуктов (стационарные)	
		Производственные столы	
		Картофелеочистительная машина	
		Овощерезательная машина	
		Моечные ванны	
		Раковина для мытья рук	
		Стеллаж	

		передвижной	
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Стеллаж передвижной	
		Производственны е столы	
		Моечные ванны	
		Универсальный привод	
		Холодильный шкаф среднетемператур ный	
		Раковина для мытья рук	
2.3	Мясо-рыбный цех	Производственны е столы для разделки (мяса, рыбы, птицы)	
		Холодильный шкаф среднетемператур ный	
		Электромясорубк а	
		Универсальный привод	
		Колода для разрубки мяса	
		Моечные ванны (для мяса и птицы; рыбы)	
		Весоизмерительно е оборудование	
Раковина для мытья рук			
2.4	Доготовочный цех		
2.5	Горячий цех	Котел электрический (емкость зависит от мощности)	

		Сковорода электрическая	
		Жарочный шкаф или Пароконвектомат или Конвектомат	
		Плита электрическая	
		Привод универсальный или протирочная машина	
		Весоизмерительное оборудование	
		Производственные столы	
		Холодильный шкаф среднетемпературный	
		Раковина для мытья рук	
2.6	Холодный цех	Производственные столы (не менее 2-х)	
		Холодильный шкаф среднетемпературный (не менее 2-х)	
		Привод универсальный или Овощерезательная машина, МРОВ, слайстер, блендер	
		Моечная ванна (для овощей, зелени, фруктов, не подлежащих термической обработке)	
		Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха	
		Весоизмерительное оборудование	
		Раковина для мытья рук	
		Стеллаж передвижной	

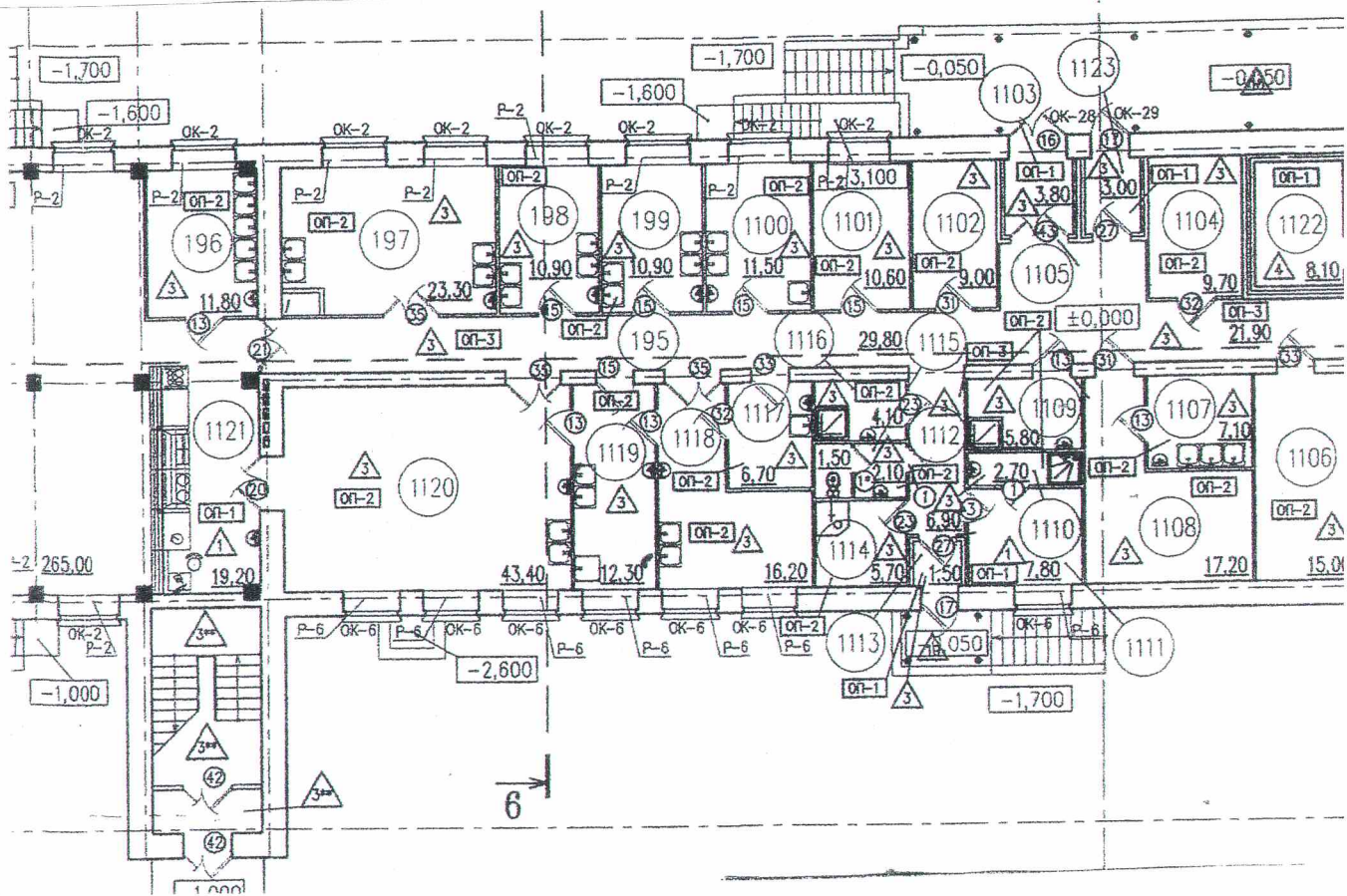
2.7	Мучной цех	Производственные столы (с деревянным покрытием)	
		Тестомесильная машина	
		Просеиватель муки (при необходимости)	
		Привод универсальный	
		Пекарский шкаф	
		Стеллажи передвижные	
		Весоизмерительное оборудование	
		Моечные ванны	
		Холодильный шкаф среднетемпературный	
		Раковина для мытья рук	
2.8	Раздаточная	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)
		Касса	Касса
2.9	Помещение для резки хлеба	Шкафы для хранения хлеба	
		Производственный стол	
		Хлеборезательная машина	
		Раковина для мытья рук	
2.10	Помещение для обработки яиц	Производственный стол	
		Моечные ванны (по санитарным требованиям)	
		Емкость для обработки яиц	
		Овоскоп	
		Раковина для мытья рук	

2.11	Моечная кухонной посуды	Производственный стол	
		Моечные ванны	
		Стеллаж стационарный	
		Раковина для мытья рук	
2.12	Моечная столовой посуды	Производственный стол	
		Посудомоечная машина	
		Моечные ванны (трехсекционные)	
		Моечные ванны (двухсекционные)	
		Шкаф для хранения посуды или Стеллаж стационарный	
		Раковина для мытья рук	
2.13	Моечная и кладовая тары	Стеллаж передвижной	
		Контейнер передвижной	
		Моечная ванна (двухсекционная)	
		Раковина для мытья рук	
2.14	Производственное помещение буфетараздаточной		Производственные столы (не менее двух)
			Электроплита
			Микроволновая печь
			Холодильные шкафы среднетемпературные (не менее двух)
			Раковина для мытья рук
2.15	Посудомоечная буфетараздаточной		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
		Электроплита	Электроплита
		Микроволновая печь	Микроволновая печь
		Холодильник бытовой	Холодильник бытовой
		Моечная ванна	Моечная ванна
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук

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

Приложение №1
к паспорту пищеблока Быкова 4а



Реестр помещений пищеблока

№	наименование	площадь
190	Обеденный зал на 216 мест	265.00
191	Тамбур обеденного зала	20.4
192	Рекреация	74.10
193	Тамбур	25.00
194	Электрощитовая	16.90
195	Коридор	29.80
196	Моечная столовой посуды	11.8
197	Холодный цех с участком нарезки хлеба	23.30

Реестр помещений пищеблока

№	наименование	площадь
190	Обеденный зал на 216 мест	265.00
191	Тамбур обеденного зала	20.4
192	Рекреация	74.10
193	Тамбур	25.00
194	Электрощитовая	16.90
195	Коридор	29.80
196	Моечная столовой посуды	11.8
197	Холодный цех с участком нарезки хлеба	23.30
198	Овощной цех(вторичной обработки)	10.90
199	Овощной цех (первичной обработки)	10.90
1100	Мясно-рыбный цех	11.50
1101	Кабинет зав. производством	10.6
1102	Кладовая посуды и кухонного инвентаря	9.00
1103	Тамбур	3.8
1104	Кладовая овощей	9.70
1105	Загрузочная	21.90
1106	Кладовая сухих продуктов	15.00
1107	Помещение обработки яиц	7.10
1108	Помещение размещения холодильных камер	17.20
1109	Моечная тары	5.80
1110	Душевая	2.70
1111	Комната персонала	7.8
1112	Коридор	6.90
1113	Тамбур	1.50
1114	Охлаждение. Камера пищевых отходов	5.70
1115	Санузел для персонала	3.60
1116	Инвентарная кладовая	4.10
1117	Помещение для просева муки	6.70
1118	Кондитерский цех	16.20
1119	Моечная кухонной посуды	12.30
1120	Горячий цех	43.40
1121	Раздача	19.20
1122	Электрощитовая	8.10
11123	Тамбур	3.00
1124	Тамбур	8.50

Приложение №2

1	Витрина холодильная, 0,+7°C, с запасником; столешница, полка-светильник и поддоны из нерж.стали; одна доп. стеклянная полка, , 1730*970*1230 мм, глубина выкладки - 650 мм, 220 В, 0.25 кВт	Шт.	1
2	Посудомоечная машина COMENDA, 675x760x1460/1850 мм, 380 В, 7.1 кВт подкл. ГВ (55 °С), ¼ кран в стене, дренаж (трап) 50 мм в полу	Компл.	1
3	Зонт вытяжной, 800x900 мм, 400 м ³ /ч	Шт.	1
4	Холодильная камера, 1400 л., 1420×854×2028 мм, 220В, 0.60 кВт	Шт.	1
5	Овощерезательная машина, 350 кг/час, 640x310x605 мм, 380 В, 0.75 кВт	Шт.	1
6	Весы электронные порционные, до 6 кг., 345x310x56 мм, 220 В, 0.05 кВт	Шт.	1
7	Инсектицидная лампа, 220В 0,03 кВт	Шт.	1
8	Стол производственный с доплнит. полкой; столешница, каркас и полка из нерж. стали, 1800*700*870 мм	Шт.	4
9	Полка настенная ПНК-1500, нерж. сталь, 1500*300 мм	Шт.	3
10	Слайсер, 535x475x490 мм, 220В, 0,18кВт	Шт.	1
11	Универсальная кухонная машина, 820x950x865 мм, 380В, 1,5 кВт (комплект насадок для овощного цеха)	Компл.	1
12	Холодильная камера, 700л., 700x850x2030 мм, 220 В, 0,5 кВт	Шт.	1

13	Овощерезательная машина, 350 кг/час, 640x310x605 мм, 380 В, 0.75 кВт	Шт.	1
14	Весы электронные порционные, до 6 кг., 345x310x56 мм, 220 В, 0.05 кВт	Шт.	1
15	Инсектицидная лампа, 220В, 0,03 кВт	Шт.	1
16	Стол производственный с дополнит. полкой; столешница, каркас и полка из нерж. стали, 950*700*870 мм	Шт.	1
17	Стол производственный с дополнит. полкой; столешница, каркас и полка из нерж. стали, 1800*700*870 мм	Шт.	1
18	Универсальная кухонная машина, 820x950x865 мм, 380В, 1,5 кВт (комплект насадок для овощного цеха)	Компл.	1
19	Картофелечистка, производительностью 300 кг/час, 410x600x1000 мм, 380В, 0.55 кВт	Компл.	1
20	Овощерезательная машина, 350 кг/час, 640x310x605 мм, 380 В, 0.75 кВт	Шт.	1
21	Инсектицидная лампа, 220В, 0,03 кВт	Шт.	1
22	Стол производственный с дополнит. полкой; столешница, каркас и полка из нерж. стали, 950*700*870 мм	Шт.	1
23	Стол производственный с дополнит. полкой; столешница, каркас и полка из нерж. стали, 1800*700*870 мм	Шт.	1
24	Холодильная камера, 700л., 700x850x2030 мм, 220 В, 0,5 кВт	Шт.	1
25	Мясорубка, 300 кг/час, 680x370x441 мм, 380 В, 1.5 кВт	Компл.	1
26	Весы электронные порционные, до 6 кг., 345x310x56 мм, 220 В, 0.05 кВт	Шт.	1

27	Инсектицидная лампа, 220В, 0,03 кВт	Шт.	1
28	Стол производственный с дополнит. полкой; столешница, каркас и полка из нерж. стали, 1200*700*870 мм	Шт.	2
29	Стол производственный для чистки рыбы, с встроенной мойкой и сбросом отходов, со съемной моющей поверхностью, 1600х640х700 мм	Компл.	1
30	Рыбочистка УКМ-0,9, 2100 мм (с гибким валом), 340*325 мм 380 В, 0,75 кВт	Шт.	1
31	Стол производственный с дополнит. полкой; столешница, каркас и полка из нерж. стали, 1200*700*870 мм	Шт.	2
32	Чайник электрический 1,7 л, 2,4 кВт, покрытие нагревательного элемента и материал корпуса нерж. Сталь	Шт.	1
33	Холодильник бытовой, 220В, 0,4 кВт, 760х800х1940 мм	Шт.	1
34	Холодильная камера, 1400 л, 1420×854×2028 мм, 220В, 0,60 кВт	Шт.	3
35	Шкаф морозильный (нерж.) -13.-18°С, 1550х700х2000 мм	Шт.	1
36	Фен, 220 В, 0,8 кВт	Шт.	1
37	Мукопросеиватель МПВ-150, 150 кг/ч, бункер 20 кг., 0,25 кВт, 380 В, 420*610*830 мм	Шт.	1
38	Зонт вытяжной, 700х700 мм, 300 м ³ /ч	Шт.	1
39	Инсектицидная лампа, 220В, 0,03 кВт	Шт.	1
40	Ларь морозильный 250 л, с глухой крышкой, -18°С, 220 В, 170 Вт, 900*1000*650 мм	Шт.	1

41	Шкаф пекарный ШПЭСМ-3, 3-х секц., 54 кг/ч, 1200x1040x1500мм, 380 В, 15,6 кВт	Шт.	1
42	Тестомесная машина, замес – 40 кг, 820x565x965 мм, 380В, 1.1 кВт	Шт.	1
43	Зонт вытяжной, 1200x1200 мм, 600 м ³ /ч	Шт.	1
44	Весы электронные порционные, до 6 кг., 345x310x56 мм, 220 В, 0.05 кВт	Шт.	1
45	Плита электрическая 6 -х конфорочная, 1200x700(740)x860(955) мм, 380 В, 19 кВт	Шт.	2
46	Сковорода электрическая, 800x700(740)x860(955) мм, 380 В, 6,5 кВт	Шт.	1
47	Котел пищеварочный, 800x700(740)x860(955) мм, 380 В, 15 кВт, ХВ 1/2, К, подвод гибкими шлангами	Шт.	2
48	Шкаф электрический жарочный 802x850x1530 мм, 380 В, 13 кВт		1
49	Машина универсальная кухонная УКМ-14 (МВ-25) машина для взбивания и перемешивания, 800x600x850 мм, 380В, 1,5 кВт		1
50	Пароконвектомат, GN 1/1, 20 емкостей, 890x864x1764 мм, 380 В, 35 кВт, ХВ ½, 2x3/4, трап 100 мм (К 1 ¼) подставка, тележка, гастроемкости	Компл.	1

51	Приточно-вытяжной зонт, 1400x3400x400 мм, приток 3300 м ³ /ч, вытяжка 5100 м ³ /ч	Шт.	1
52	Зонт вытяжной, 800x900 мм, вытяжка 600 м ³ /ч	Шт.	1
53	Весы электронные порционные, до 6 кг., 345x310x56 мм, 220 В, 0,05 кВт	Шт.	1
54	Мармит первых блюд, 2 конфорки, 1100x700x900 мм, 220 В, 4 кВт + направляющие	Компл.	1
55	Прилавок-витрина охлаждаемый закрытый, +5+10°С, 1100x700x1750 мм, 220 В, 0,8 кВт + направляющие	Компл.	1
56	Прилавок нейтральный, 1100x700x900 мм, 220 В (только подвод сети) + направляющие	Компл.	1
57	Мармит вторых блюд, 1100x700x900 мм, 220 В, 3 кВт, + направляющие	Компл.	1
58	Прилавок для столовых приборов, 600x500x1300 мм	Компл.	1