

**Структура технологического паспорта пищеблока образовательной организации**

Муниципальное общеобразовательное учреждение «Основная общеобразовательная школа  
с. Ленинское»

Энгельсского муниципального района Саратовской области

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МОУ «ООШ с. Ленинское»  
Л.В. Савиных  
приказ № 5 от «09» января 2023 г.



**ПАСПОРТ**

**пищеблока МОУ «ООШ с. Ленинское»**

Саратовская область, Энгельсский район, с. Ленинское, ул. Жукова, д.10

телефон: 8453-77-47-11  
эл почта: englenin@mail.ru

## **Структура технологического паспорта пищеблока образовательной организации**

Муниципальное общеобразовательное учреждение «Основная общеобразовательная школа  
с. Ленинское»  
Энгельсского муниципального района Саратовской области

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МОУ «ООШ с. Ленинское»  
\_\_\_\_\_/ Л.В. Савиных  
приказ № 5 от «09» января 2023 г.

### **ПАСПОРТ**

**пищеблока МОУ «ООШ с. Ленинское»**

Саратовская область, Энгельсский район, с. Ленинское, ул. Жукова, д.10

телефон: 8453-77-47-11  
эл почта: englenin@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. **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. **Форма организации питания обучающихся**
11. **Перечень нормативных и технологических документов**

### 1. Общие сведения об образовательной организации

Руководитель образовательной организации:

Директор: Савиных Людмила Васильевна

Ответственный за питание обучающихся:

Яшина Любовь Леонтьевна – заведующий хозяйством

Численность педагогического коллектива: 13 человек

Количество классов по уровням образования: 9

№ п/п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	1	11	
2	2 класс	1	16	
3	3 класс	1	11	
4	4 класс	1	17	
5	5 класс	1	8	3
6	6 класс	1	8	3
7	7 класс	1	12	3
8	8 класс	1	10	5
9	9 класс	1	13	3
Итого			106	17

## 2. Охват горячим питанием по возрастным группам обучающихся

### 2.1 Охват одnorазовым 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	55	55	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			
2	Учащиеся 5-8 классов	38	17	45
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	14	14	100
	в т.ч. за родительскую плату	3	3	100
3	Учащиеся 9-11 классов	13	9	69
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	3	3	100
	в т.ч. за родительскую плату	6	6	100
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	106	81	76
	в том числе льготных категорий	17	17	100

### 3. Модель предоставления услуги питания

(столовая на сырье, столовая доготовочная, буфетно-раздаточная)

Модель предоставления питания	Столовая на сырье
Оператор питания, наименование	ООО « Большая перемена»
Адрес местонахождения	413850, Саратовская область, г. Балаково ул. Московская, д.79
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Волков Сергей Николаевич
Контактные данные: тел. / эл. почта	89272247610 bpkshp@mail.ru
Дата заключения контракта	09.01.2023
Длительность контракта	30.12.2023

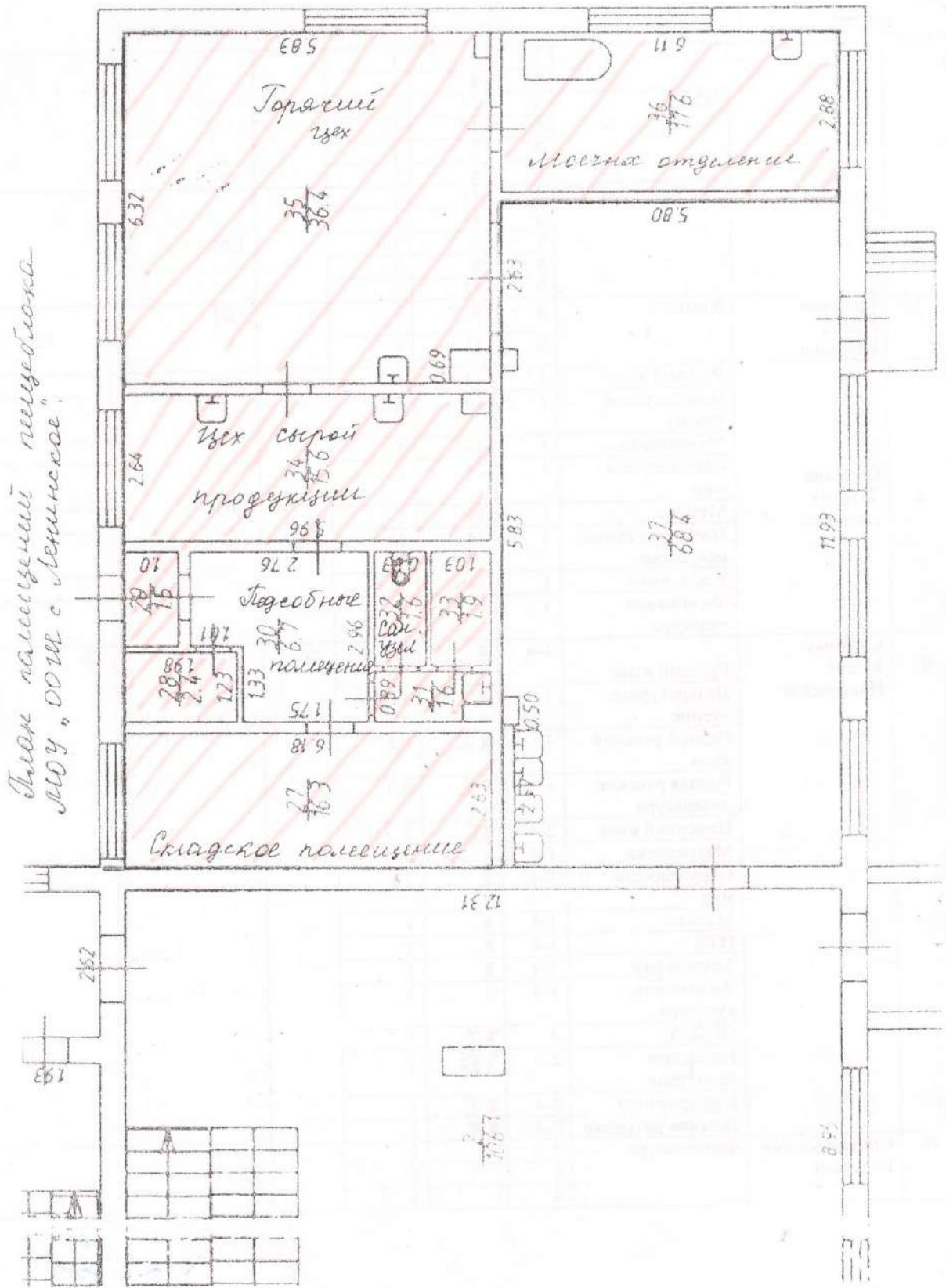
#### 4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	Газель, фургон хлебный, газ, ваз, зил, Opel, Hyundai
Принадлежность транспорта	АО «Знак хлеба», ОАО «Молвест», ИП Новрузов, ООО «Самеба», ООО «Большая переменна», ИП Толкунов, ООО КХП
Условия использования транспорта	Перевозка продуктов

#### 5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	Централизованное
Горячее водоснабжение	Бойлер накопительный
Отопление	Централизованное
Водоотведение	Выгребная яма
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, работающие на сырье
1	Складские помещения	16,3
2	Производственные помещения	69,6
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	15,6
2.5	Горячий цех	36,4
2.11	Моечная кухонной посуды	17,6
2.12	Моечная столовой посуды	

### 8.1 Характеристика технологического оборудования пищеблока

п/п	Наименование цехов и помещений	Характеристика оборудования				
		наименование оборудования	Кол- во единиц оборудования	Дата его выпуска	Даты начала его эксплуатации	Процент изношенности оборудования
1	Горячий цех	Плита эл.4х комф. с жарочным шкафом	3	-	2012	
2	Моечная	Ванны моечные раковина	1 3	-	2012 2012	
3	Овощной цех	Ванна раковина	1 4	-	2012	
4	Производственные	Холодильник Холодильный шкаф	1 1	- -	2007 2011	

### 8.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования:

п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		Назначение	Марка	Производительность	Дата изготовления	Срок службы	Сроки профилактического осмотра
1	Плита эл.4х комф. с жарочным шкафом	приготовлен ие	ПЭ-0,4	ПРОММАШ	-	11	-

### 9. Характеристика помещения и оборудования столовой

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой - площадь М <sup>2</sup> 68,4			
		Количество единиц оборудования	Дата его приобретения	Процент изношенности оборудования	Перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями
1	столы	6	2012	50	
2	столы	10	2007	100	
3	табуретка	40	2007	100	
4	Лавка трех местная	12	2012	50	

### 9.1. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений, площадь М <sup>2</sup>
		Количество единиц оборудования для бытовых целей
1.	Сан.узел	1-1,6 кв.м
2	гардеробная	1-6,7 кв.м

### 11.Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов

### 12. Перечень нормативных и технологических документов:

- перспективное 10-дневное меню
- Ежедневное меню
- Меню раскладка
- Технологические карты (ТК)
- 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
- 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