

**Структура технологического паспорта пищеблока образовательной  
организации**

**ПАСПОРТ**

Пищеблока МОУ «СОШ «Рахьинский центр образования»  
наименование образовательной организации

Адрес месторасположения : Ленинградская область, Всеволожский район,  
п.г.т. Рахья, ул. Севастьянова, д.1

Телефон 8 813 70 66 664 эл почта: rahy@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. 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 Струлис Юлия Андреевна

Ответственный за питание обучающихся Солошенко Татьяна Станиславовна

Численность педагогического коллектива 28 чел.

Количество классов по уровням образования

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	2	39	13
2	2 класс	2	53	17
3	3 класс	2	52	16
4	4 класс	2	42	9
5	5 класс	2	48	14
6	6 класс	2	34	10
7	7 класс	2	46	18
8	8 класс	2	42	11
9	9 класс	2	34	4
10	10 класс	1	7	4
11	11 класс	1	12	1
	и т.д.	20	409	117

## 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	0	0	0
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
2	Учащиеся 5-8 классов	55	55	13,45
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
	в т.ч. за родительскую плату	55	55	13,45
3	Учащиеся 9-11 классов	20	20	4,89
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
	в т.ч. за родительскую плату	20	20	4,89
	Общее количество учащихся всех возрастных групп		75	<b>18,34</b>
	в том числе льготных категорий	0	0	0

### 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	186	186	45,48
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	55	55	13,4

2	Учащиеся 5-8 классов	170	58	14,18
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	53	13	3,71
	в т.ч. за родительскую плату	45	45	11,00
3	Учащиеся 9-11 классов	53	21	5,13
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	9	3	0,73
	в т.ч. за родительскую плату	17	17	4,16
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	409	263	<b>64,79</b>
	в том числе льготных категорий	117	72	17,60

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

Модель предоставления питания	Столовая на сырье
Оператор питания, наименование	ООО «Специализированная Торговая Компания»
Адрес местонахождения	194292, Санкт-Петербург вн. Тер. Г. муниципальный округ Сергеевское, ул. Домостроителей, д.4, литера А, офис 519
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Степанова Елена Григорьевна
Контактные данные: тел. / эл. почта	89219462275
Дата заключения контракта	11.05.2022
Длительность контракта	До 31.01.2023г.

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

Вид транспорта	Грузовой автомобиль
Принадлежность транспорта	-транспорт оператора питания
Условия использования транспорта	Соблюдение контроля за санитарно-гигиеническим состоянием ТС возложено на перевозчика

#### 5. Инженерное обеспечение пищеблока

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

## 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	13.1+2.98+7.52+8.64= 32,24 кв.м.	
2	Производственные помещения		
2.1	Овощной цех ( зона первичной обработки овощей)	7,7 кв.м.	
2.2	Овощной цех (зона вторичной обработки овощей)	7,7 кв.м.	
2.3	Мясо-рыбный цех	8,4 кв.м.	
2.5	Горячий цех	31,35 кв.м.	
2.6	Холодный цех (выделена зона в горячем цеху для приготовления закусок)		
2.7	Мучной цех (выделена зона в горячем цеху для приготовления выпечки)		
2.8	Буфет-раздаточная	18,5 кв.м.	
2.9	Помещение для резки хлеба (выделена зона в горячем цеху)		
2.10	Помещение для обработки яиц (выделена зона в мясо-рыбном)		
2.11	Моечная кухонной посуды(выделена зона в горячем цеху)		
2.12	Моечная столовой посуды	20,12 кв.м.	
3	Раздевалка +туалетная комната для персонала	10,73 кв.м.	

### 8.1 Характеристика технологического оборудования пищеблока

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Характеристика оборудования				
		наименование оборудования	количество	дата его выпуска	даты начала его	процента изношенности

			единиц оборудования		эксплуатации	и оборудования
1	Складские помещения	Стеллажи металлически	2	2020	2020	5
		Стеллажи металлически	2	1999	1999	100
		Стол разделочный	2	1999	1999	100
		Подтоварники б/у	4	2018	2018	100
		Шкаф для хранения хлеба	1	2020	14.12.2020	10
		Ларь морозильный	1	08.2013	30.08.2013	100
		Ларь морозильный б/у	1	2022	04.08.2022	0
		Холодильник среднетемпературный 2-х камерный Indesit ITD	1	2021	26.12.2021	5
	Полка кухонная закрывающаяся	1	07.2014	01.07.2014	100	
2						
2.1	Овощной цех ( зона первичной обработки овощей)	Картофелечистка МОК-300 У	1	2022	04.08.2022	0
		овощерезка	1	10.2012	02.10.2012	100
		Разделочные столы	2	2022	03.08.2022	0
		2-х секционная мойка	1	06.2017	07.07.2017	25
2.2	Овощной цех (зона вторичной обработки овощей)	Разделочные столы	2	01.07.2014	01.07.2014	100
		Подставка под доски	1			
		Машина протирающе- резательная	1	04.08.2020	04.08.2020	20
2.3	Мясо-рыбный цех					
		Разделочные столы	2	01.07.2014	01.07.2014	100



		Холодильный шкаф R-560 Carboma	1	2021	2.10.2021	
		Мойка 2-х секционная	1	13.04.2009	13.04.2009	100
		Электромясорубка	1	05.08.2020	05.08.2020	10
		Весы настольные 150 кг		01.07.2014	01.07.2014	100
		Весы настольные	1	29.12.2007	29.12.2007	100
2.5	Горячий цех					
		Плита 6-х конфорочная без духовым шкафом	1	2022	04.08.2022	0
		Плита 6-х конфорочная без духового шкафа	1	2022	04.08.2022	0
		Холодильник Бирюса 108 для хранения проб		2022	04.08.2022	0
		Жарочный 2-х секционный шкаф	1		02.10.2012	100
		Разделочные столы	3		01.07.2014	100
		Микроволновая печь	1	2021	20.10.2021	0
		Электронагреватель	1		10.2018	100
		Подтоварники	2	2021	11.2021	10
		Подтоварник	2	2022	04.08.2022	0
		Стол разделочный	4	2022	04.08.2022	0
2.6	Холодный цех (выделена зона в горячем цеху для приготовления закусок)	Разделочный стол	1		01.07.2014	100
		Дезар-3	1		11.12.2020	20
2.7	Мучной цех (выделена зона в горячем цеху для приготовления выпечки)	Стол кондитерский СРОк-Н	1	2022	04.08.2022	0
		Весы	1		1.07.2014	100

		Тестомес	1		2.10.2012	100
		Пароконвектомат PIRON PF 8410(10 GN1 1)+ подставка ПКМ-5 У	1	2022	04.08.2022	0
		Шкаф для расстойки теста б/у	1	20.03.2006	13.04.2009	100
2.8	Буфетр-раздаточная					
13.04.		Мармит вторых блюд	1		29.12.2006	100
		Витрина среднетемпературная со стеклянной дверью	1		01.07.2014	100
		Стол разделочный	2		1.07.2014	100
		Подставка под котел	2		30.11.2017	50
		Облучатель Дезар			12.2020	20
		Мармит супница	- 1	2022	04.08.2022	0
2.9	Помещение для резки хлеба (выделена зона в горячем цеху)	Разделочный стол			14.12.2020	20
2.10	Помещение для обработки яиц (выделена зона в мясо-рыбном)					
2.11	Моечная кухонной посуды(выделена зона в горячем цеху)	2-х секционная мойка	1	02.2009	13.04.2009	100
2.12	Моечная столовой посуды	3-х секционная мойка	1	2022	04.08.2022	0

		Посудомоечная купольная машина	1	06.2020	02.09.2020	10
		Стеллажи для тарелок	3		01.07.2014	100
		Разделочные столы	2		13.04.2009	100
		Установка водоочистки	1		06.12.2009	100
		водонагреватель	1			
		Стол разделочный	1		28.11.2007	100
3	Раздевалка +туалетная комната для персонала					
		Шкафы для одежды	4		30.11.2017	30

## 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						
1.1	Плита электрическая	Тепловая обработка продуктов	ПЭП-0,72-01	бконфорки *3 квт,	02.04.2008	Не менее 10 лет	ТО 1раз в месяц ТР-при необходимости
1.2	Плита электрическая	Тепловая обработка продуктов	ПЭП-0, 72-01	бконфорки *3 квт.	24.01.2008	Не менее 10 лет	ТО 1раз в месяц ТР-при необходимости
1.3	Мармит для вторых блюд	Для кратковременного сохранения гор. блюд	МЭП-2Б	6 функциональных ёмкостей по 144 куб. дм.	8.02.2007	10 лет	ТО 3месяц ТР-12месяцев
	Жарочный шкаф	Для тепловой обработки продуктов	ШЖЭ-2-01	2 камеры для запекания	02.12.2012	5 лет	ТО 3месяц ТР-12месяцев

	Пароконвектомат PIRON PF 8410(10 GN1 1)	Тепловая обработка и подогрев продуктов питания	PIRON HF 8410	10 лист перфорированный 600*400*20, гастроемкость без крышки 10 шт.	04.08.2022	5 лет	ТО 3месяц ТР-12месяцев
	Электрический шкаф для расстойки теста	Расстойка полуфабрикатов, для последующей выпечки	P94	9 противней 600*400	20.03.2006	5 лет	ТО 3месяц ТР-12месяцев
2	Механическое						
2.1	Машина овощерезательная-протирочная	Для нарезания сырых и вареных овощей	ОМ-350М	От 400 до140 кг в час	06.2020	8 лет	ТО 1месяц ТР-12месяцев Смазка 2 раза в год
2.2	Мясорубка	Для измельчения мяса и рыбы на фарш	МИМ 300	300 кг в час	13.05.2020	8 лет	ТО-1 месяц ТР 6 месяцев
2.3	Машина тестомесильная	Для замесадрожжевого и крутого теста	МТ-25	16/8 кг.	27.04.2012	8 лет	ТО-1 месяц ТР 6 месяцев
2.4	Картофелечистка	Для очистки картофеля и корнеплодов от кожуры	МОК-300 У	300 кг/час	04.08.2022	8 лет	ТО-1 месяц ТР 6 месяцев Смазка 1 раз в год
2.5	Измельчитель овощей	Для нарезки и измельчения сырых и вареных овощей и фруктов	Гамма-5А	400 кг/час	22.06.2012	8 лет	ТО 1месяц ТР-12месяцев Смазка 2 раза в год
3	Холодильное						

	Шкаф холодильный	Для кратковременного хранения пищевых продуктов	Carbona R560	0-+7 S-1,6 кв.м.	02.10.2021	5 лет	ТО-1 месяц Чистка конденсаторов 1 раз в 2 месяца
	Морозильный ларь	Для хранения замороженных продуктов	Снеж 500	-18/-25 Объем 472 л.	26.07.2013.	5 лет	ТО-1 раз в месяц ТР 1 раз в 2 месяца
	Шкаф холодильный «КАПРИ»	Для кратковременного хранения, демонстрации и продажи пищевых продуктов	R 404	-6/+6	17.02.2022	5 лет.	ТО-1 раз в месяц ТР 1 раз в 2 месяца
	Морозильный ларь	Для хранения замороженных продуктов	F350S Ahjcn Uhegg	-18/-22 Объем 213 л.	04.08.2022.	5 лет	ТО-1 раз в месяц ТР 1 раз в 2 месяца
	Комбинированный холодильник с морозильной камерой	Для кратковременного хранения пищевых продуктов	INDESIT SB 185	+2/+6	26.12.2021	5 лет	ТО-1 раз в месяц ТР 1 раз в 2 месяца
	Холодильник бирюса	Для кратковременного хранения охлаждения продуктов		0/+8	04.08.2022	5 лет	ТО-1 раз в месяц ТР 1 раз в 2 месяца
4	Весоизмерительное						
	Весы электронные	Для взвешивания товаров	ВЭУ-150	150 кг	10.02.2014	8 лет	ТО-1 раз в год
	Весы настольные циферблатные	Для взвешивания товара	РН-3Ц13 УМ	20 кг	09.08.2007	8 лет	ТО-1 раз в год

	Весы электронные	Для определения массы товара	Базар 2	10 кг	09.08.2012	8 лет	ТО-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	Оператор питания					
	Плита электрическая	Оператор питания				Оператор питания	Имеется Оператор питания
	Плита электрическая	Оператор питания				Оператор питания	Имеется Оператор питания
	Мармит для вторых блюд	Оператор питания				Оператор питания	Имеется Оператор питания
	Жарочный шкаф	Оператор питания				Оператор питания	Имеется Оператор питания
	Пароконвектомат	Оператор питания				Оператор питания	Имеется Оператор питания
	Электрический шкаф для расстойки теста	Оператор питания				Оператор питания	Имеется Оператор питания

	Расточный шкаф					Оператор питания	Имеется Оператор питания
	Мармит-супница					Оператор питания	Имеется Оператор питания
2	Механическое	Оператор питания				Оператор питания	Имеется Оператор питания
	Машина овощерезательная-протирочная	Оператор питания				Оператор питания	Имеется Оператор питания
	Мясорубка	Оператор питания				Оператор питания	Имеется Оператор питания
	Машина тестомесильная	Оператор питания				Оператор питания	Имеется Оператор питания
	Машина картофелечистительная	Оператор питания				Оператор питания	Имеется Оператор питания
	Измельчитель овощей	Оператор питания				Оператор питания	Имеется Оператор питания
3	Холодильное	Оператор питания				Оператор питания	Имеется Оператор питания
	Шкаф холодильный	Оператор питания				Оператор питания	Имеется Оператор питания
	Морозильный ларь	Оператор питания				Оператор питания	Имеется Оператор питания
	Шкаф холодильный «КАПРИ»	Оператор питания				Оператор питания	Имеется Оператор питания

	Морозильный ларь	Оператор питания				Оператор питания	Имеется Оператор питания
	Комбинированный холодильник с морозильной камерой	Оператор питания				Оператор питания	Имеется Оператор питания
	Холодильник Бирюса	Оператор питания					
4	Весоизмерительное					Оператор питания	Имеется Оператор питания
	Весы электронные	Оператор питания 12.10.2021	Оператор питания 12.10.2021			Оператор питания	Имеется Оператор питания
	Весы настольные циферблатные	Оператор питания 12.10.2021	Оператор питания 12.10.2021			Оператор питания	Имеется Оператор питания
	Весы электронные	Оператор питания 12.10.2021	Оператор питания 12.10.2021			Оператор питания	Имеется Оператор питания

Указать перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями для каждого цеха в соответствии с приложением А.

### 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	перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями
	Складские помещения				Площади складские помещения не позволяют



					установить больше оборудования
	Стеллажи металлические	2	2020	10	
	Стеллажи металлические	2	1999	100	2
	Стол разделочный	2	1999	100	
	Подтоварники б\у	4	2018	50	
	Шкаф для хранения хлеба	1	2020	10	
	Ларь морозильный	1	08.2013	100	
	Ларь морозильный	1	04.08.2022	0	
	Холодильник среднетемпературный 2-х камерный	1	12.2021	0	1
	Полка кухонная закрытая	1	07.2014	70	
	Овощной цех (первичная обработка+вторичная обработка)	S=7, 7 кв.м.			Площади помещений овощного цеха не позволяют установить больше оборудования
	овощерезка	1	10.2012	100	1
	Разделочные столы	2	14.12.2020	10	
	Картофелечистка	1	04.08.2022	0	
	2-х секционная мойка	1	06.2017	25	
	Разделочные столы	2	01.07.2014	100	
	Подставка под доски	1	07.2014	100	
	Машина протирочно-резательная	1	04.08.2020	20	
	Мясо-рыбный цех(зона обработки яиц)				Площади помещений мясо-рыбного цеха не позволяют установить больше оборудования
	Разделочные столы	2	01.07.2014	100	2
	Холодильный шкаф	1	01.11.2021	100	
	Мойка 2-х секционная	1	13.04.2009	100	2
	Электромясорубка	1	05.08.2020	10	
	Весы напольные 150 кг		01.07.2014	100	1
	Весы настольные	1	29.12.2007	100	1
					Овоскоп
	Горячий цех(зона холодные закуски+зона мучной)				Площади помещение горячего цеха не позволяют

	цех+зона нарезка хлеба+моечная кухонной посуды)				установить больше оборудования
	Плита 6-х конфорочная без духового шкафа	1	04.08.2022	0	
	Плита 6-х конфорочная без духового шкафа	1	04.08.2022	0	
	Кондитерский стол	1	04.08.2022		
	Жарочный секционный шкаф 2-х	1	02.10.2012	100	
	Разделочные столы	3	01.07.2014	100	
	Микроволновая печь	1	11.2021	0	
	Электронагреватель	1	10.2018	100	
	Подтоварники	2	11.2021	0	
	Разделочный стол	1	01.07.2014	100	
	Дезар-3	1	11.12.2020	20	
	Разделочные столы	4	04.08.2022	0	
	Подтоварники	4	04.08.2022	0	
	Разделочный стол	1	01.07.2014	100	
	Весы	1	1.07.2014	100	1
	Тестомес	1	2.10.2012	100	
	Пароконвектомат	1	04.08.2022г.	100	
	Шкаф для расстойки теста б/у	1	13.04.2009	100	
	Разделочный стол	1	01.07.2014	100	
	Дезар-3	1	11.12.2020	20	
	Раздаточная				Площади помещения раздаточной не позволяют установить больше оборудования
	Мармит вторых блюд	1	29.12.2006	100	
	Мармит-супница	1	04.08.2022	0	
	Витрина среднетемпературная со стеклянной дверью	1	17.02.2022	0	
	Стол разделочный	2	1.07.2014	100	
	Подставка под котел	2	30.11.2017	50	
	Облучатель Дезар		12.2020	20	
	<b>Моечная столовой посуды</b>				
	3-х секционная мойка	1	04.08.2022	0	
	Посудомоечная купольная машина	1	02.09.2020	10	
	Стеллажи для тарелок	3	01.07.2014	100	3
	Разделочные столы	2	13.04.2009	100	3

	Установка водоочистки	1	06.12.2009	100	
	водонагреватель	1			
	Стол разделочный	1	28.11.2007	100	1

## 9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М <sup>2</sup>	
		количество	единиц оборудования для бытовых целей
	Раздевалки +туалет	Площадь=10,73 кв.м.	
		Шкафы для одежды 2-секционные 4 шт.+стол	
	Комната для приема пищи (персонал)	Комната для приема пищи отсутствует так как нет дополнительных площадей	

## 10. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика оборудования столовой -, площадь М <sup>2</sup>					
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Зав. производством	1	100%	среднее	4	8лет	имеется
2	Технолог						
3	Повара	2	100%	среднее	4	8лет/3года	имеется
4	Рабочие кухни (помощники повара)	1	100%	среднее	нет	1 год	имеется
5	Посудомойщица	1	100%	среднее	Нет	1 год	имеется

## 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