

Структура технологического паспорта пищеблока образовательной организации

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
Энгельсского муниципального района Саратовской области



УТВЕРЖДАЮ

Директор МАОУ «Образовательный центр №1 им. В.П.Чкалова»

Блохина А.В.

приказ № 332 от «04» сентября 2025 г.

ПАСПОРТ

**пищеблока МАОУ «Образовательный центр №1 им.
В.П.Чкалова»**

Саратовская область, Энгельсский район с.Безымянное, ул. Чкалова д.7

телефон: 8(8453)77-22-35

эл почта: engbez@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. Штатное расписание работников пищеблока
11. Форма организации питания обучающихся
12. Перечень нормативных и технологических документов

1. Общие сведения об образовательной организации

Руководитель образовательной организации:

Директор: Блохина Анастасия Валерьевна

Ответственный за питание обучающихся:

школа с.Безымянное Шерро О.В.

школа с.Широкополье Есенбулатова П.Р.

школа с.Титоренко Калошина О.В.

Численность педагогического коллектива: 40

Количество классов по уровням образования: 11 классов

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	3	26	8
2	2 класс	2	27	13
3	3 класс	2	26	15
4	4 класс	3	29	9
5	5 класс	3	25	17
6	6 класс	2	32	19
7	7 класс	3	34	17

8	8 класс	3	18	14
9	9 класс	3	32	18
10	10 класс	1	15	11
11	11 класс	1	2	1
Итого			266	135

сад с.Безымянное

№ п/п	Группа	Количество групп	Численность воспитанников, всего человек	В том числе льготной категории, чел.
1	Младшая	1	9	4
2	средняя	1	17	3
3	старшая	1	13	0

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	108	104	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
2	Учащиеся 5-8 классов	99	46	47
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	70	70	100
	в т.ч. за родительскую плату	40	36	94
3	Учащиеся 9-11 классов	16	16	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	9	9	100
	в т.ч. за родительскую плату	7	7	100
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	266	74	27
	в том числе льготных категорий	87	87	100

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	71	24	39
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	36	36	100
2	Учащиеся 5-8 классов	123	78	23
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	45	45	100
	в т.ч. за родительскую плату	40	40	15
3	Учащиеся 9-11 классов	4		100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	2	2	100
	в т.ч. за родительскую плату	2	2	100
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	83	79	50
	в том числе льготных категорий	61	61	39

сад с.Безымянное

№ п/п	Контингент по группам воспитанников	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием	
			Количество, чел.	% от числа обучающихся
1	Воспитанники 1й младшей группы	5	5	100
	в т.ч. воспитанники льготных категорий	4	4	100
2	Воспитанники средней группы	14	14	100
	в т.ч. воспитанники льготных категорий	3	3	100
3	Воспитанники старшей группы	13	13	100
	в т.ч. воспитанники льготных категорий	0	0	0
	в том числе льготных категорий	7	7	100

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

Модель предоставления питания	Столовая на сырье (школа с.Безымянное Буфетно – раздаточная (с.Широкополье ,с.Титоренко)
Оператор питания, наименование	ООО «Успехъ»
Адрес местонахождения	410019,г.Саратов,2-ой Сторожевой проезд, д.3,оф.7
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Фролова Наталья Владимировна
Контактные данные: тел. / эл. почта	8 8452-32-91-61
Дата заключения контракта	1-4 класс договор № 892 от 09.01.2023г 5-11 класс договор № 757 от 02.10.2023г. Воспитанники договор №618 от 09.01.2023
Длительность контракта	12 месяцев

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	Газель X 641 ХВ (наёмные)
Принадлежность транспорта	Перевозка продуктов
Условия использования транспорта	-

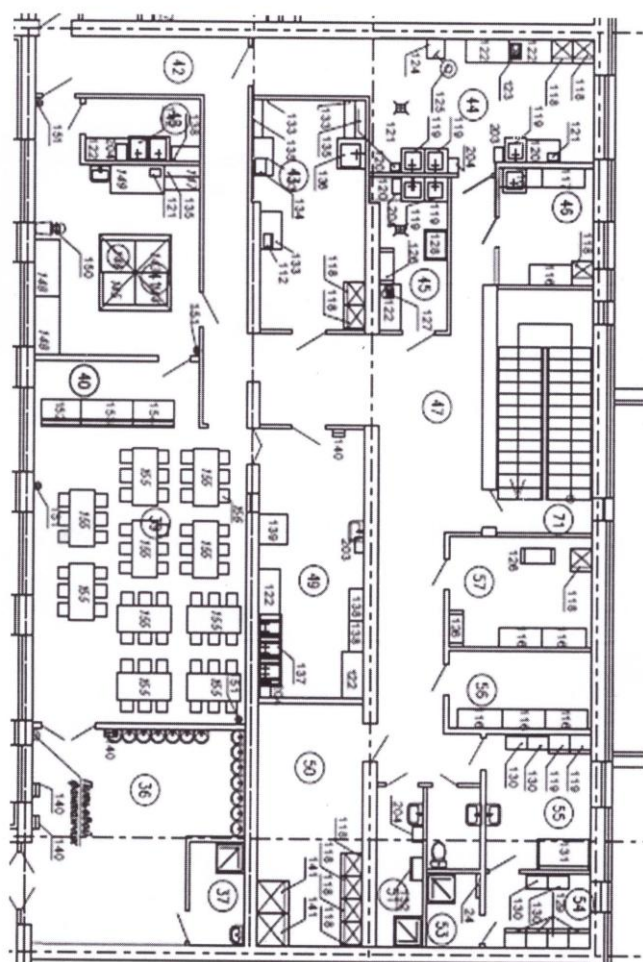
Школа с.Титоренко, с.Широкополье

Вид транспорта	Автобус ПАЗ
Принадлежность транспорта	МАОУ «Образовательный центр №1»
Условия использования транспорта	Доставка питания по графику

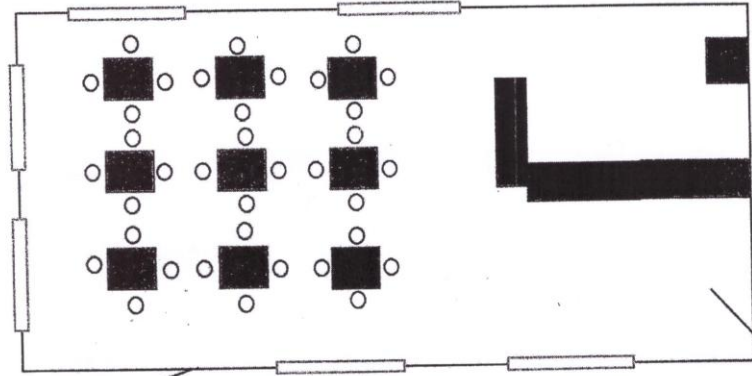
5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	Централизованное
Горячее водоснабжение	Централизованное
Отопление	Централизованное
Водоотведение	Централизованное
Вентиляция помещений	Искусственная

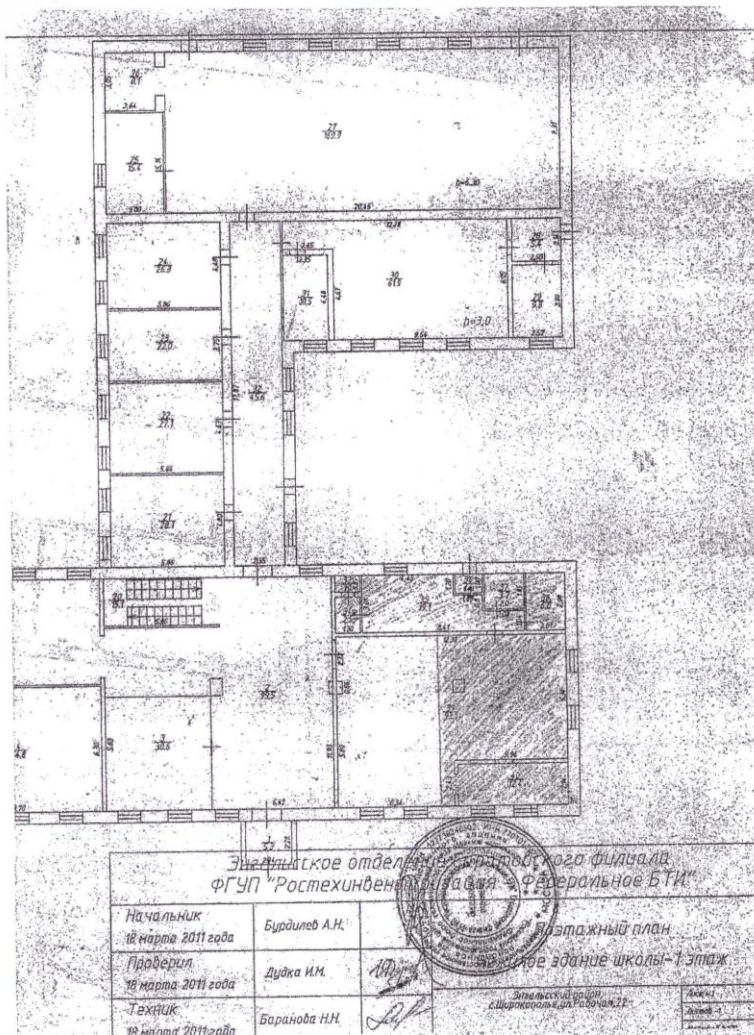
6. Проектная мощность (план-схемапомещений) пищеблока



школа с.Титоренко



школа с. Широкополье



Экспертное отделение, которое филиала
ФГУП "Ростехинвест" в г. Москва "Федеральное БТИ"

Начальник 18 марта 2011 года	Бурдигин А.Н.	Планировочный план школьного здания школы - 1 этаж
Проверил 18 марта 2011 года	Дудка И.М.	
Техник 18 марта 2011 года	Баранова Н.Н.	



Экспертное отделение
г. Москва, ул. Рязанская, д. 27

Лист 1
Архив

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	Площадь помещения в м2 Столовые, работающие на сырье
1	Складские помещения	46,65
2	Производственные помещения	108,9
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	7,2
2.2	Мясо-рыбный цех	26,8
2.3	Горячий цех	25,1
2.4	Холодный цех	18,2
2.5	Раздаточная	6,0
2.6	Моечная кухонной посуды	5,2
2.7	Моечная столовой посуды	20,4
3	Комната для приема пищи (персонал)	6,0

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.	Овощной цех (первичной обработки овощей)	1.Производственные столы 2.картофелеочистительная 3.моечные ванны 4.раковина для мытья рук.	1.2шт 2.1шт 3.2шт 4.1шт		2017 2017 2017 2017	31% 31 31 31
2.	Мясо-рыбный	1.Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы)	1.3шт 2.1шт 3.2шт		2017 2017 2017	31% 31 31

		2. контрольные весы, 3.среднетемпературные 4.электромясорубка 5.моечные ванны 6. раковина для мытья рук. 7.рециркулятор	4.1шт 5.2шт 6.2шт 7.1шт		2017 2017 2017	31 31 31
3.	Горячий цех	1.Производственные столы 2. электрическая плита, 3.электрическая сковорода, 4.духовой (жарочный) шкаф, 5.электропривод для готовой продукции, 6.электрочайник, 7.контрольные весы, 8.раковина для мытья рук.	1.4шт 2.1шт 3.1шт 4.1шт 5.1шт 6.1шт 7.1шт 8.1шт		2017 2017 2017 2017 2017 2017 2017 2017	31 31 31 31 31 31 31 31
4.	Холодный цех	1.Производственные столы 2.контрольные весы, 3.среднетемпературные холодильные шкафы 4. овощерезательная машина, 5.рециркулятор 6. моечная ванна 7.раковина для мытья рук.	1.3шт 2.1шт 3.2шт 4.1шт 5.1шт 6.2шт 7.1шт		2017 2017 2017 2017 2017 2017 2017	31 31 31 31 31 31 31
5.	раздаточная	1.Мармиты для первых, вторых и третьих блюд	1.2шт		2017	31
6.	Моечная кухонной посуды	1.Производственный стол, 2. моечные ванна 3.стеллаж, 4. раковина для мытья рук.	1.1шт 2.1шт 3.2шт 4.1шт		2017 2017 2017 2017	31 31 31 31
7.	Моечная столовой посуды	1.Производственный стол, 2.трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, 3.двухсекционная ванна - для стеклянной посуды и столовых приборов, 4. стеллаж (шкаф), 5.раковина для мытья рук.	1.1шт 2.1шт 3.1шт		2017 2017 2017	31 31 31

Указать перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями для каждого цеха в соответствии с **приложением 1**.

8.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования:

п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		Назначение	Марка	Производительность	Дата изготовления	Срок службы	Сроки профилактического осмотра
	Ванна моечная 2-х секционная	Мытье посуды	ВМО	-	2017	Не менее 5лет	ежедневно
	Ванна моечная 3-х секционная	Мытье посуды	ВМО	-	2017	Не менее 5лет	ежедневно
	Ванна моечная односекционная	Мытье овощей	ВМО	-	2017	Не менее 5лет	ежедневно

Ванна моечная 1-секционная	Мытье мяса	ВМО	-	2017	Не менее 5 лет	ежедневно
Весы напольные электрические MAS PM-1-150	для взвешивания предметов с целью определения их массы.	MAS PM-1- 150	-	2017	8	ежедневно
Весы настольные электронные	для взвешивания предметов с целью определения их массы.	-	-	2017	8	ежедневно
Весы электрические порционные	для взвешивания предметов с целью определения их массы.	-	-	2017	8	ежедневно
Водонагреватель 10л ARISTON ABS-10	Нагрев воды	ARISTO N ABS- 10	-	2017	Не менее 3	ежедневно
Водонагреватель 50л ARISTON ABS-50	Нагрев воды	ARISTO N ABS- 50	-	2017	Не менее 3	ежедневно
Котёл варочный на 100 л.	Приготовлен ие блюд	КПЭМ- 100/9Т	-	2017	10	ежедневно
Прилавок нейтральной линии	для подогрева горячих блюд с сохранением их вкуса	МЭП- 2Б/ЛПЭ Серия Лира- ПрофиЭ ко -	-	2017	10	ежедневно
Мармит для 2-х блюд	для подогрева горячих блюд с сохранением их вкуса		-	2011	10	ежедневно
Машина универсальная УКМ	Для мясорубк и ММ для приготовлени я мясного, рыбного и других фаршей; овощерезател ьно- протирочного механизма МО для нарезки сырых и вареных овощей, протираания	УКМ	Фарш 150кг/ч	2017	8	ежедневно

		вареного картофеля; механизма для взбивания и перемешивания ВМ; просеивателя МП и подставки П.					
Мясорубка настольная М-250	для приготовления мясного, рыбного и других фаршей;	М-250	300кг/ч	2017	8	ежедневно	
Облучатель - рециркулятор бактерицидный	Обеззараживание воздуха		-	2017	По мере эксплуатации	ежедневно	
Овощерезка CL-50	нарезки овощей ломтиками, брусочками, соломкой и стружкойИзмельчение овощей	CL-50	150/час	2017	8	ежедневно	
Овощерезательная машина ОМ 350-01	нарезки овощей ломтиками, брусочками, соломкой и стружкойИзмельчение овощей	ОМ 350-01	350/час	2017	8	ежедневно	
Плита 4-х конфорочная с духовкой ПЭМ	Приготовление пищи	ПЭП-0,34М	-	2017	10	ежедневно	
Прилавок витрина. мармит для 16блюд	для подогрева горячих блюд с сохранением их вкуса	-	-	2017	10	ежедневно	
Подтоварник ПМО	Хранение продуктов	ПМО	-	2017	Не менее 3лет	ежедневно	
Сковорода электрическая 40л ЭСК-90-0,27-40	Приготовление пищи	ЭСК	-	2017	12	ежедневно	
Стеллаж металлический	Хранение посуды		-	2017		ежедневно	
Стеллаж СТК-950/400	Хранение овощей	СТК	-			ежедневно	
Стеллаж СКК	Хранение сыпучих продуктов	СКК	-	2017		ежедневно	

Стол производственный	Для выполнения на них ручных операций, связанных с приготовлением пищи.	-	-	2017	30	ежедневно
Стол пристенный	Для выполнения на них ручных операций, связанных с приготовлением пищи	-	-	2017	30	ежедневно
Стол производственный с бортиком	Для выполнения на них ручных операций, связанных с приготовлением пищи	-	-	2017	30	ежедневно
Стол производственный для готовой продукции	Для выполнения на них ручных операций, связанных с приготовлением пищи	-	-	2017	30	ежедневно
Шкаф хозяйственный		ШЗК	-	2017	30	ежедневно
Тележка с баком для пищевых отходов ТП-218П	Для сбора пищевых отходов и мусора	ТП-218П	-	2017	8	ежедневно
Шкаф для хранения уборочного инвентаря	Хранения уборочного инвентаря			2017	30	ежедневно
Шкаф для одежды	Хранения вещей					ежедневно
Шкаф морозильный	Для хранения продуктов в низкотемпературном состоянии	POIALR CM105-S(ШХ-05)	-	2017	12	ежедневно
Шкаф холодильный	Для хранения продуктов с низкой температурой	CB105-S	-	2017	12	ежедневно
Шкаф кухонный металлический	Для хранения	ШКН-К-Н-	-	2017	30	ежедневно

закрытый ШКН-К-Н-1200	сыпучих продуктов	1200				
Шкаф жарочный 3-х секционный	Для приготовления пищи	ШЖЭ-3-01	-	2016	10	ежедневно
сушилка для рук автоматическая	Для подачи горячего воздуха	PUFF-120	-	2017	7лет	ежедневно

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	нет	-	По требованию	Нет	Цветкова.И.А	
2	Механическое	нет	-	По требованию	Нет	Цветкова.И.А	
3	Холодильное	нет	-	По требованию	Нет	Цветкова.И.А	
4	Весомизмерительное		нет	-	нет	Цветкова.И.А	

9. Характеристика помещения и оборудования столовой, план-схема столовой

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой - площадь М ²			
		Количество единиц оборудования	Дата его приобретения	Процент изношенности оборудования	Перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями
	Ванна моечная 2-х секционная	1	2017	31	-
	Ванна моечная 3-х секционная Ванна моечная односекционная	1	2017	31	
	Ванна моечная 1секционная	9	2017	31	-
	Весы напольные электрические	1	2017	31	-

MAS PM-1-150				
Весы настольные электронные	3	2017	31	-
Весы электрические порционные	1	2017	31	-
Водонагреватель 10л ARISTON ABS-10	2	2017	31	-
Водонагреватель 50л ARISTON ABS-50	3	2017	31	-
Котёл варочный на 100 л.	1	2017	31	-
Прилавок нейтральной линии	1	2017	31	-
Мармит для 2-х блюд	1	2011	31	-
Машина универсальная УКМ	1	2017	31	-
Мясорубка настольная М-250	1	2017	31	-
Облучатель - рециркулятор бактерицидный	2	2017	31	-
Овощерезка CL-50	1	2017	31	-
Овощерезательная машина ОМ 350-01	1	2017	31	-
Плита 4-х конфорочная с духовкой ПЭМ	1	2017	31	-
Прилавок витрина. мармит для 16 блюд	1	2017	31	-
Подтоварник ПМО	5	2017	31	-
Сковорода электрическая 40л ЭСК-90-0,27-40	1	2017	31	-
Стеллаж металлический	7	2017	31	-
Стеллаж СТК-950/400	2	2017	31	-
Стеллаж СКК	2	2017	31	-
Стол производственный	8	2017	31	-
Стол пристенный	1	2017	31	-
Стол производственный с бортиком	3	2017	31	-
Стол производственный для готовой продукции	2	2017	31	-

Шкаф хозяйственный	3	2017	31	-
Тележка с баком для пищевых отходов ТП-218П	1	2017	31	-
Шкаф для хранения уборочного инвентаря	1	2017	31	-
Шкаф для одежды	4	2017	31	-
Шкаф морозильный	2	2017	31	-
Шкаф холодильный	9	2017	31	-
Шкаф кухонный металлический закрытый ШКН-К-Н-1200	2	2017	31	-
Шкаф жарочный 3-х секционный	1	2017	31	-
сушилка для рук автоматическая	1	2017	31	-

9.1. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений, площадь М ²
		Количество единиц оборудования для бытовых целей
1.	душевая	Поддон
2.	раздевалка	Шкафы 6шт Раковина 1шт.
3.	Служебное помещение	Поддон 1 Раковина 1 Шкаф для уборочного инвентаря 1
4.	Сан.узел	Раковина 1 Унитаз 1

10. Штатное расписание работников пищеблока (аутсорсинг)

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика оборудования столовой, площадь М ²					
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Заведующий производством	1		Средне профессиональное	5	18	+
2	повар	1		Начальное профессиональное	-	6	+
3	Кухонная рабочая	1		Начальное профессиональное	3	3	+
4	Раздатчица	2		Среднее	3	4	+
		3	100%				

11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов

12. Перечень нормативных и технологических документов:

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