

**Структура технологического паспорта пищеблока образовательной  
организации**

**ПАСПОРТ**

Пищеблока МОУ «СОШ «Свердловский ЦО»  
наименование образовательной организации

Адрес месторасположения 188682, Ленинградская область, Всеволожский район, п. им. Свердлова, мкрн. № 1, д.43

Телефон 8-(81370)-77580

Электронная почта: svrd11@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 Медведева Татьяна Викторовна  
Ответственный за питание обучающихся Меркулова Анастасия Сергеевна  
Численность педагогического коллектива 59 чел.

Количество классов по уровням образования 38

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1.	1 класс	5	172	53
2.	2 класс	5	147	34
3.	3 класс	5	152	55
4.	4 класс	4	119	31
5.	5 класс	4	117	48
6.	6 класс	4	143	43
7.	7 класс	3	110	40
8.	8 класс	3	87	39
9.	9 класс	3	90	37
10.	10 класс	1	37	27
11.	11 класс	1	19	10

**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	128	139	12%

	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
	в т.ч. за родительскую плату	128	139	12%
3	Учащиеся 9-11 классов	11	11	0,1%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
	в т.ч. за родительскую плату	11	11	0,1%
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	139	150	13%
	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	589	589	49%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	173	173	14,5%
2	Учащиеся 5-8 классов	351	351	29,4%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	132	132	11%
	в т.ч. за родительскую плату	219	219	18,3%
3	Учащиеся 9-11 классов	113	113	9,4%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	5	5	0,1%
	в т.ч. за родительскую плату	108	108	9%
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	1053	1053	88%

	в том числе льготных категорий	397	397	33,3%

### **3. Модель предоставления услуги питания (буфетно-раздаточная)**

Модель предоставления питания	Столовые школьно-базовые
Оператор питания, наименование	ООО «ЛенАгроПром»
Адрес местонахождения	191024, Санкт-Петербург, ул. Тележная, д.13, литер Б
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Генеральный директор: Кулик Сергей Петрович
Контактные данные: тел. / эл. почта	e-mail : info@lenagroprom.ru Телефон. +7(911)002-77-77
Дата заключения контракта	01.09.2021г.
Длительность контракта	31.12.2021г.

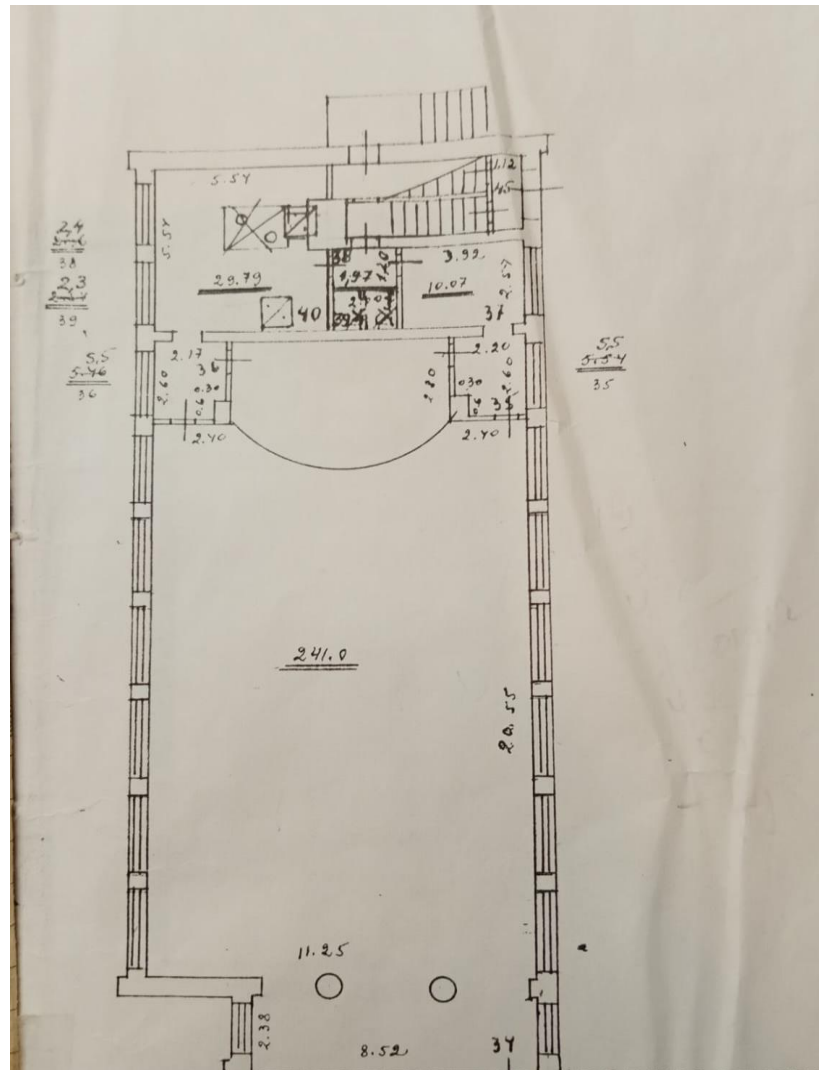
### **4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции**

Вид транспорта	Предоставляется оператором питания ООО «ЛенАгроПром»
Принадлежность транспорта	-транспорт оператора питания
Условия использования транспорта	для перевозки пищевой продукции

## 5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	централизованное
Отопление	централизованное
Водоотведение	централизованное
Вентиляция помещений	Комбинированная (приточно-вытяжная, естественная)

## 6. Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока



**7. Материально-техническое оснащение пищеблока:**  
Перечень помещений и их площадь м<sup>2</sup>

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Площадь помещения м <sup>2</sup>		
		Столовые базовые	школьно	-
1	Складские помещения (включая холодильный блок)	10,07	+10,44	
2	Производственные помещения			-
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	4,3		
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)			-
2.3	Мясо-рыбный цех	4,3		
2.4	Доготовочный цех			-
2.5	Горячий цех	14,9		
2.6	Холодный цех			-
2.7	Мучной цех	14,9		
2.8	Раздаточная			-
2.9	Помещение для резки хлеба	6,24		
2.10	Помещение для обработки яиц	1,5		
2.11	Моечная кухонной посуды	10,54		
2.12	Моечная столовой посуды	5,04		
2.13	Моечная и кладовая тары			-
2.14	Производственное помещение буфета-раздаточной			-
2.15	Посудомоечная буфета-раздаточной			-
3	Комната для приема пищи (персонал)			-

**8.1 Характеристика технологического оборудования пищеблока**

№ п/п	Наименование Цехов и помещений	Характеристика оборудования				
		Наименование оборудования	Количество единиц оборудования, шт	Дата Выпуска, м.г.	Дата начала эксплуатации оборудования, м.г.	Износ оборудования, %

1.	Складские помещения	Стеллаж металлический 1400x400, 4 полки	1	-	11.2016	-
2.	Складские помещения	Стеллаж металлический 800x400, 4 полки	1	-	11.2016	-
3.	Складские помещения	Стеллаж металлический 600x400, 4 полки	1	-	11.2016	-
4.	Складские помещения	Двухкамерный холодильник Candy 6180	1	05.2017	12.2017	-
5.	Складские помещения	Двухкамерный холодильник Candy 6180	1	05.2017	12.2017	-
6.	Складские помещения	Камера сборная среднетемпературная 80мм, дверь 860x1890, сплит система SM115S Polair среднетемпературная	1	07.2020	08.2020	14
7.	Складские помещения	Камера сборная среднетемпературная 100мм, дверь 860x1890, сплит система SB211S Polair низкотемпературная	1	07.2020	08.2020	14
8.	Складские помещения	Стеллаж для холодильной камеры 1000x500x1800	5	07.2020	08.2020	-
9.	Складские помещения	Стеллаж для холодильной камеры 700x300x1800	3	07.2020	08.2020	-
10.	Складские помещения	Стеллаж для холодильной камеры 700x500x1800	4	07.2020	08.2020	-
11.	Овощной цех (первичной обработки овощей)	Картофелечистка МОК -150У	1	12.2011	02.2012	-
12.	Овощной цех (первичной обработки овощей)	Ванна моечная 2-секционная 1100x570мм в комплекте со смесителем	1	-	11.2016	-
13.	Овощной цех (первичной обработки овощей)	Стол производственный 1180x620	1	-	11.2016	-
14.	Овощной цех (первичной	Весы электронные Sn5	1	-	11.2014	100



	обработки овощей)					
15.	Овощной цех (первичной обработки овощей)	Весы напольные электронные Т-100	1	-	12.2019	40
16.	Мясо-рыбный цех	Ванна моечная тройная, неразборная. с отверстием 1500x500, борт, устройство душирующее MONOLITH в комплекте со смесителем	1	07.2020	08.2020	-
17.	Мясо-рыбный цех	Кухонный комбайн УКМ ПК Универсальный привод в комплекте с насадками (мясорубка, овощерезка, взбивалка, измельчитель)	1	-	07.2009	100
18.	Мясо-рыбный цех	Подтоварник 400x400x300	1	-	08.2017	-
19.	Мясо-рыбный цех	Жироулавитель	1	07.2020	08.2020	-
20.	Мясо-рыбный цех	Водонагреватель накопительный Electrolux	1	07.2016	11.2016	-
21.	Помещение для обработки яиц (зона)	Стол производственный 500x500мм	1	-	11.2016	-
22.	Горячий цех	Котел пищеварочный Abat КПЭМ 160л	1	04.2017	08.2017	40
23.	Горячий цех	Плита электрическая Abat ЭП-6П, 6 конфорок. без жарочного шкафа, 400В, 18 кВт	1	05.2020г	08.2020г	18
24.	Горячий цех	Плита электрическая Abat ЭП-6П, 6 конфорок. без жарочного шкафа, 400В, 18 кВт	1	02.2017	09.2017	40
25.	Горячий цех	Шкаф жарочный Abat ШЖЭ-3, 3 секции, 13,8 кВт ( в комплекте с противнями 6 шт нержавейка)	1	02.2020	08.2020	18
26.	Горячий цех	Стерилизатор Итерма на 18 ножей СТН-18, 152x400x102, 0,8кВт	1	09.2020	08.2020	18
27.	Горячий цех	Пароконвектомат в комплекте с гастроемкостями (20шт) ТЕСНОЕКА KF 1010 EV UG-DA	1	-	10.2016	72

28.	Горячий цех	Машина для переработки овощей МПО-1-01	1	12.2019	08.2020	18
29.	Горячий цех	Кухонный комбайн УКМ ПК в комплекте с насадками (мясорубка, овощерезка, взбивалка, измельчитель)	1	12.2013	08.2014	78
30.	Горячий цех	Ванна моечная одинарная, неразборная с отверстием, 600х600х850, борт	1	05.2020	07.2020	-
31.	Горячий цех	Стол производственный 1200х700	2	01.2018	09.2018	-
32.	Горячий цех	Стол производственный 1200х600	1	-	11.2016	-
33.	Горячий цех	Подтоварник 400х400х400	2	-	08.2017	-
34.	Мучной цех	Тестомес спиральный ТМС-30НН-2Ц, серия CHEF	1	02.2020	08.2020	18
35.	Мучной цех	Стол производственный 1200х600 (подставка под тестомес)	1	-	08.2017	-
36.	Мучной цех	Камера расстоечная ШРТ-6ЭШ-01 (с подсветкой и крышкой)	1	02.2020	08.2020	18
37.	Мучной цех	Стол производственный 1200х600	1	12.2017	08.2017	-
38.	Линия раздачи	Мармит первых блюд Abat ПМЭС-70КМ-01, 1500х1030х1240, 380/220В, 3,2кВт	1	05.2020	08.2020	18
39.	Линия раздачи	Мармит вторых блюд Abat ПМЭС-70КМ-6, 1120х1030х1440, 220В, 1,2кВт	1	02.2020	08.2020	18
40.	Линия раздачи	Прилавок-витрина тепловой Abat ПВТ-70КМ, 1120х1030х1720, 220В, 2,56 кВт	1	01.2020	08.2020	14
41.	Линия раздачи	Прилавок-витрина холодиль. Abat ПВВ(Н)-70КМ-С-НШ, 1120х1030х721, 0,8кВт 4	1	01.2020	08.2020	14

		уровня				
42.	Линия раздачи	Модуль поворот. Abat МП-90КМ, внеш. 90град. 1030x1030x870	1	10.2019	08.2020	18
43.	Линия раздачи	Прилавок для столовых приборов	1	07.2020	08.2020	18
44.	Линия раздачи	Витрина холодильная Polair	1	08.2012	09.2012	100
45.	Линия раздачи	Стол производственный 1200x600	2	12.2017	08.2018	-
46.	Линия раздачи	Подтоварник 1200x400	1	-	11.2016	-
47.	Линия раздачи	Стеллаж 1200x500x1600мм	1	-	11.2016	-
48.	Линия раздачи	Подтоварник 400x400x400	1	-	11.2016	-
49.	Моечная столовой посуды	Ванна моечная 1-секционная 550x550	1	07.2020	08.2020	-
50.	Моечная столовой посуды	Водонагреватель накопительный Electrolux	1	02.2017	09.2017	-
51.	Моечная столовой посуды	Машина посудомоечная АВАТ МПТ-1700-01 туннельная правая в комплекте со столом предмоечным и устройством душирующим MONOLITH в комплекте со смесителем	1	07.2020	08.2020	14
52.	Моечная столовой посуды	Стол производственный 1200x600 с отверстием для сбора отходов	1	-	12.2017	-
53.	Моечная столовой посуды	Стол производственный 1200x600мм	4	-	12.2017	-
54.	Моечная столовой посуды	Стеллаж для посуды 1200x500x1600мм	1	-	12.2017	-

55.	Моечная кухонной посуды	Ванна моечная 2-секционная 1100x570мм, устройство душирующее MONOLITH в комплекте со смесителем	1	07.2020	08.2020	18
56.	Помещение для резки хлеба	Однокамерный холодильник Саратов 550 для суточных проб	1	12.2017	02.2018	80
57.	Помещение для резки хлеба	Стол производственный 1200x600	2	12.2017	12.2017	-

## 8.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования:

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		Назначение	Марка	Производительность	Дата изготовления	Срок службы, лет	Сроки профилактического осмотра
1.1.	Тепловое	Котел пищеварочный КПЭМ	Abat	160л	08.2017	10	Ежеквартально
1.2		Плита электрическая. ЭП-6П, 6 конфорок. без жарочного шкафа, 400В, 18 кВт	Abat	-	05.2020г	7	Ежеквартально
1.3		Плита электрическая. ЭП-6П, 6 конфорок. без жарочного шкафа, 400В, 18 кВт	Abat	-	09.2017	7	Ежеквартально
1.4		Шкаф жарочный ШЖЭ-3, 3 секции, (в комплекте с противнями 6 шт нержавеющей), 13,8 кВт	Abat	-	08.2020	7	Ежеквартально
1.5		Стерилизатор Итерма на 18 ножей СТН-18, 152x400x102мм, 0,8кВт	Abat	18 ножей/ один цикл обработки	08.2020	7	Ежеквартально
1.6		Пароконвектомат в комплекте с гастроемкостями (20шт) KF 1010 EV UG-DA	TECNO EKA	-	10.2016	7	Ежеквартально
1.7		Камера расстоечная ШРТ-6ЭШ-01 (с подсветкой и крышкой)	Abat	-	08.2020	10	Ежеквартально

1.8		Мармит первых блюд ПМЭС-70КМ-01, 1500x1030x1240мм, 380/220В, 3,2кВт	Abat	-	08.2020	7	Ежеквартально
1.9		Мармит вторых блюд ПМЭС-70КМ-6, 1120x1030x1440мм, 220В, 1,2кВт	Abat	-	08.2020	7	Ежеквартально
1.10		Прилавок-витрина тепловой ПВТ-70КМ, 1120x1030x1720мм, 220В, 2,56 кВт	Abat	-	08.2020	7	Ежеквартально
2.1	Механичес- кое	Картофелечистка МОК -150У	Торгма ш	300 кг/ч	02.2012	10	Ежеквартально
2.2		Кухонный комбайн УКМ ПК Универсальный привод в комплекте с насадками (мясорубка, овощерезка, взбивалка, измельчитель)	Торгма ш	Техническ ая 250кг/ч; Фарша 150кг/ч	07.2009	5	Ежеквартально
2.3		Машина для переработки овощей МПО-1-01	Торгма ш	350кг/ч	08.2020	10	Ежеквартально
2.4		Кухонный комбайн УКМ ПК в комплекте с насадками (мясорубка, овощерезка, взбивалка, измельчитель)	Торгма ш	Техническ ая 250кг/ч; Фарша 150кг/ч	08.2014	5	Ежеквартально
2.5		Тестомес спиральный ТМС- 30НН-2Ц, серия CHEF	Abat	-	08.2020	7	
2.6		Машина посудомоечная МПТ- 1700-01 туннельная правая в комплекте со столом предмоечным и устройством душирующим MONOLITH в комплекте со смесителем	Abat	-	08.2020	7	Ежеквартально
3.1	Холодильн ое	Камера сборная среднетемпературная 80мм, дверь 860x1890, сплит система SM115S среднетемпературная	Polair	-	08.2020	7	Ежеквартально

3.2		Камера сборная среднетемпературная 100мм, дверь 860x1890, сплит система SB211S низкотемпературная	Polair	-	08.2020	7	Ежеквартально
3.3		Прилавок-витрина холодиль. ПВВ (Н)-70КМ-С-НШ,1120x1030x721, 0,8кВт 4 уровня	Abat	-	08.2020	7	Ежеквартально
3.4		Витрина холодильная	Polair	-	09.2012	7	Ежеквартально
3.5		Однокамерный холодильник Саратов 550 для суточных проб	СЗПО	-	02.2018	7	Ежеквартально
4.1	Весоизмерительное	Весы электронные SW5		-	11.2014		1 раз/год
4.2		Весы напольные электронные Т-100		-	12.2019		1 раз/год

### 8.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика мероприятий					
		Наличие договора на ТО	Наличие договора на проведение метрологических работ	Проведение ремонта или ТО	План приобретения нового и замена старого оборудования	Ответственный за состояние оборудования	График санитарной обработки оборудования
1	Тепловое	Наличие с ООО «РЕМТОРГ СЕРВИС» Договор № 1405-2021 от 01.05.2021г	-	ТО 1 раз/квартал, ремонт по мере необходимости	Тепловой шкаф На 11 уровней, Пароконвектомат на 11 уровней по состоянию на 24.11.2021г	Заведующий столовой, зам по АХР	Еженедельно каждую пятницу
2	Механическое	Наличие с ООО «РЕМТОРГ СЕРВИС»	-	ТО 1 раз/квартал, ремонт по мере	Картофелечистка по состоянию на	Заведующий столовой, зам по АХР	Еженедельно каждую пятницу

		Договор № 1405-2021 от 01.05.2021г		необходимости	24.11.2021г		
3	Холодильное	Наличие с ООО «РЕМТОРГ СЕРВИС» Договор № 1405-2021 от 01.05.2021г	-	ТО 1 раз/квартал, ремонт по мере необходимости	Не требуется по состоянию на 24.11.2021г	Заведующий столовой, зам по АХР	Еженедельно каждую пятницу
4	Весоизмерительное	В стадии заключения	В стадии заключения договора	ТО 1 раз/год	Весы настольные – 1 шт по состоянию на 24.11.2021г	Заведующий столовой, зам по АХР	Еженедельно каждую пятницу
5	Прочее	-	-	-	Овоскоп 1 шт, бактерицидные лампы – 2 шт, по состоянию на 24.11.2021г	-	-

### 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 соответствующий требованиям
1	Комплект обеденный	32	08.2019	31	5

#### 9.1 Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М <sup>2</sup>
		количество единиц оборудования для бытовых целей
1	Санузел	1 помещение, площадь 2,4 м <sup>2</sup>
2	Раздевалка	1 помещение, площадь 2,3 м <sup>2</sup>

## 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	1	Средне-специальное	Нет	10 лет	В наличии
2	Повара	2	2	Средне-специальное	Нет	20 лет 18 лет	В наличии
3	Рабочие кухни (помощники повара)	6	6	Средне-специальное	Нет	5 лет	В наличии
4	Буфетный работник	1	1	Средне-специальное	Нет	15 лет	В наличии

## 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
- 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