



УТВЕРЖДЕНО

приказом

МБОУ «Лесогорская СОШ»

№ 141-ОД от 02.09.2024 г.

**Структура технологического паспорта пищеблока образовательной организации**

**ПАСПОРТ**

пищеблока

МБОУ «Лесогорская СОШ»  
(наименование образовательной организации)

Адрес месторасположения п.Лесогорский, Школьный переулок, д.2

Телефон 8(81378) 47 – 261

эл почта: [les\\_school@inbox.ru](mailto:les_school@inbox.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 Бельшева Виктория Александровна

Ответственный за организацию питания обучающихся в школе Зыкова Ксения Сергеевна

Численность педагогического коллектива 15 чел.

Количество классов по уровням образования 11

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	1	17	17
2	2 класс	2	42	41
3	3 класс	1	29	29
4	4 класс	1	28	28
5	5 класс	1	28	0
6	6 класс	1	26	2
7	7 класс	1	31	7
8	8 класс	1	28	6
9	9 класс	1	30	2

**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	-	-	-
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	-	-	-
2	Учащиеся 5-8 классов	-	-	-
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	-	-	-

	в т.ч. за родительскую плату	-	-	-
3	Учащиеся 9-11 классов	-	-	-
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	-	-	-
	в т.ч. за родительскую плату	-	-	-
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	-	-	-
	в том числе льготных категорий	-	-	-

## 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	116	115	44
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	115	115	44
2	Учащиеся 5-8 классов	113	113	43
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	15	15	6
	в т.ч. за родительскую плату	98	98	38
3	Учащиеся 9-11 классов	30	30	12
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	2	2	1
	в т.ч. за родительскую плату	28	28	11
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	260	257	99
	в том числе льготных категорий	132	132	51

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

Модель предоставления питания	Столовая на сырье
Оператор питания, наименование	ИП Ашихмин С. Н.
Адрес местонахождения	г.Выборг, ул. Крепостная, д.10
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Ашихмин Сергей Николаевич
Контактные данные: тел. / эл. почта	RUSS.FOOD@MAIL.RU
Дата заключения договора	30.08.2024 г.
Длительность договора	28.12.2024 г.

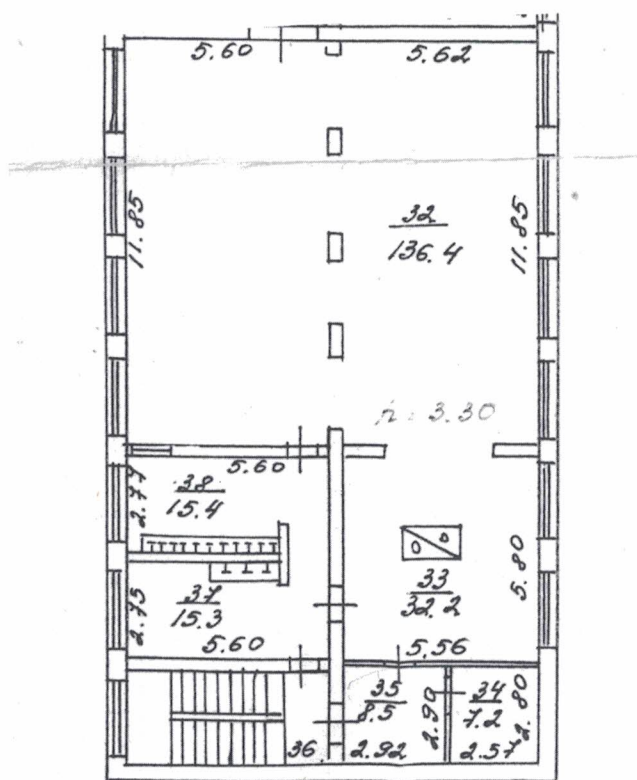
### 4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	нет
Принадлежность транспорта	-транспорт организации поставщика пищевой продукции
Условия использования транспорта	

### 5. Инженерное обеспечение пищеблока

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

**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 школьно базовые	Столовые, работающие на сырье	Столовые доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения				
2	Производственные помещения				
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)		1 м <sup>2</sup>		-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)		1 м <sup>2</sup>		-
2.3	Мясо-рыбный цех		1 м <sup>2</sup>	-	-
2.4	Доготовочный цех	-	1 м <sup>2</sup>		-
2.5	Горячий цех		4 м <sup>2</sup>		-
2.6	Холодный цех		2 м <sup>2</sup>		-
2.7	Мучной цех		1 м <sup>2</sup>	-	-
2.8	Раздаточная		3 м <sup>2</sup>		
2.9	Помещение для резки хлеба		1 м <sup>2</sup>	-	-
2.10	Помещение для обработки яиц		1 м <sup>2</sup>	-	-
2.11	Моечная кухонной посуды		15,4 м <sup>2</sup>		-
2.12	Моечная столовой посуды		15,3 м <sup>2</sup>		-
2.13	Моечная и кладовая тары		8,5 м <sup>2</sup>		--
2.14	Производственное помещение буфета-раздаточной	-	1 м <sup>2</sup>	-	

2.15	Посудомоечная буфета-раздаточной	-	1 м <sup>2</sup>	-	
3	Комната для приема пищи (персонал)		3 м <sup>2</sup>		

### 8.1 Характеристика технологического оборудования пищеблока

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Характеристика оборудования				
		наименование оборудования	количество единиц оборудования	дата его выпуска	даты начала его эксплуатации	процента изношенности оборудования
2	Складские помещения	-стеллаж	1	2005	2005	30%
		- холодильник	1	2020	2020	2%
3	Производственные помещения	-стол	2	2010	2010	25%
		- холодильник	1	2020	2020	1%
4	Овощной цех (первичной обработки овощей)	-стеллаж для овощей	3	2012	2012	50%
		- фасовочная тара	6	2017	2017	10%
		- раковина	1	2009	2009	30%
		- холодильник	1	2009	2009	50%
5	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	- раковина	1	2009	2009	30%
		- стол	1	2019	2019	2%
		- фасовочная тара	6	2018	2018	10%
		- комбайн для нарезки овощей	1	2020	2020	1%
6	Мясо-рыбный цех	- стол	2	2018	2018	5%
		- мясорубка	2	2020	2020	0%
		- доска разделочная	2	2007	2007	50%
		- магнитная доска	1	2019	2019	5%
		- ножи разделочные	2	2018	2018	5%
		-холодильник	2	2020	2020	5%
		- раковина	2	2012	2012	10%
7	Доготовочный цех	- стол	1	2020	2020	2%



8	Горячий цех	- плита электрическая	2	2009	2009	30%
		пароконвектомат	1	2020	2020	1%
		- духовой шкаф	1	2012	2012	30%
		- сковорода для жарки	1	2005	2005	60%
		- вытяжка	1	2000	2000	50%
9	Холодный цех	- стол	3	2020	2020	2%
		- разделочная доска	4	2015	2015	20%
		- магнитная доска	2	2021	2021	0%
1	Мучной цех	- стол	1	2017	2017	6%
		- доска для выпечки	1	2017	2017	20%
1	Раздаточная	- марниты	2	2020	2020	0%
1	Помещение для резки хлеба	- стол	1	2020	2020	0%
		- доска разделочная	1	2015	2015	10%
		- магнит для ножей	1	2021	2021	0%
		- нож	1	2015	2015	20%
		- ящик для хлеба	2	2021	2021	0%
1	Помещение для обработки яиц	- раковина	1	2019	2019	5%
		- тара для обработки яиц	4	2021	2021	2%
1	Моечная кухонной посуды	- стол	3	2013	2013	50%
		- стеллаж для посуды	2	2020	2020	2%
		- бойлер для горячей воды	1	2021	2021	0%
		- посудомоечная машина	1	2020	2020	0%
		- раковина	4	2012	2012	10%
		- вентиляция	1	2021	2021	0%
1	Моечная столовой посуды	- стеллаж для посуды	2	2020	2020	1%
		- раковина	2	2015	2015	10%
		- бойлер для горячей воды	2	2020	2020	1%

1	Моечная и кладовая тары	-				
1	Производственное помещение буфета-раздаточной	- витрина	1	2020	2020	0%
		(холодильная)	1	2013	2013	50%
		- стеллаж для кондитерских изделий	1	2013	2013	45%
		- стол				
1	Посудомоечная буфета-раздаточной	- раковина	1	2019	2019	5%
1	Комната для приема пищи (персонал)	- стол	1	2020	2020	0%
		- стул	3	2009	2009	40%

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

## 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						
2	Механическое						

3	Холодильное						
4	Весоизмерительное						

### 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						
2	Механическое						
3	Холодильное						
4	Весоизмерительное						
Ответственный за оборудование – Мясникова Татьяна Викторовна, завхоз							

### 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
1.	плита	2	2009	30%	

	электрическа я				
2.	стол	16	2010-2020	0-25%	
3.	стеллаж	9	2005-2020	0-30%	
4.	раковина	12	2009-2020	0-30%	
5.	мясорубка	2	2020	0%	
6.	мармиты	2	2020	0%	
7.	холодильник	6	2009-2020	0-50%	
8.	пароконвект омат	1	2020	0%	
9.	духовой шкаф	1	2012	30%	
10.	сковорода для жарки	1	2005	60%	
11.	комбайн для нарезки овощей	1	2020	1%	
12.	бойлер	3	2020	1%	
13.	вытяжка(вен тиляция)	2	2000-2021	0-50%	

### 9.1. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М <sup>2</sup>	
		количество	единиц оборудования для бытовых целей
	комната для персонала	1,	5,3 м <sup>2</sup>
	шкаф для одежды	3,	3м <sup>2</sup>
	скамья	1,	1,2 м <sup>2</sup>
	вешалка для верхней одежды	1,	-
	санузел	1,	1,3 м <sup>2</sup>

### 10. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика оборудования столовой -, площадь М <sup>2</sup>					
		количество ставок	укомплекто- ванность	базовое образован	квалифика- ционный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1.	Повар	1	в наличии	среднее- специальн ое	4	3	в наличии
2.	Рабочие кухни	1	в наличии	среднее- специальн	3	1	в наличии

	(помощники повара)			ое			
--	-----------------------	--	--	----	--	--	--

### **11. Форма организации питания обучающихся**

- предварительное накрытие столов: есть
- самообслуживание: есть
- шведский стол: нет
- меню по выбору: есть

### **12. Перечень нормативных и технологических документов:**

- Примерное двухнедельное меню: есть
- Ежедневное меню: есть
- Меню раскладка: есть
- Технологические карты (ТК): есть
- Техничко-технологические карты (ТТК) при включении в рацион питания новой кулинарной продукции с пониженным содержанием соли и сахара: есть
- Накопительная ведомость: есть
- График приема пищи: есть
- Гигиенический журнал (сотрудники): есть
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования: есть
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях: есть
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции: есть
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции : есть
- Ведомость контроля за рационом питания: есть
- Приказ о составе бракеражной комиссии: есть
- График дежурства преподавателей в столовой: есть
- Акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока по организации питания к новому учебному году: есть
- Программа по совершенствованию системы организация питания обучающихся: есть
- Положение об организации питания обучающихся: есть
- Положение о бракеражной комиссии: есть
- Приказ об организации питания : есть
- Должностные инструкции персонала пищеблока: есть
- Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП
- Требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы : есть
- Наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания : есть

## Приложение А

Рекомендованный перечень оборудования для оснащения столовых, организующих по разным моделям питание обучающихся в общеобразовательных организациях\*

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Модели предоставления питания обучающимся в общеобразовательных организациях			
		Комбинат школьного питания	Столовые, работающие на сырье	Столовые доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	2	3	4	5	6
1	Складские помещения	Стеллажи для хранения продуктов (стационарные)	Стеллажи для хранения продуктов (стационарные)	Стеллажи для хранения продуктов (стационарные)	Стеллажи для хранения продуктов (стационарные)
		Стеллажи для гастроемкостей (передвижные)	Стеллажи для гастроемкостей (передвижные)	Стеллажи для гастроемкостей (передвижные)	
		Подтоварники (деревянные)	Подтоварники (деревянные)	Подтоварники (деревянные)	Подтоварники (деревянные)
		Холодильные шкафы среднетемпературные	Холодильные шкафы среднетемпературные	Холодильные шкафы среднетемпературные	Холодильные шкафы среднетемпературные
		Холодильные шкафы низкотемпературные	Холодильные шкафы низкотемпературные	Холодильные шкафы низкотемпературные	
		Весы товарные	Весы товарные	Весы товарные	Весы товарные
		Контейнеры передвижные для гастроемкостей			Контейнеры передвижные для гастроемкостей
2	Производственные помещения				
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	Стеллажи для временного хранения продуктов (стационарные)	Стеллажи для временного хранения продуктов (стационарные)		
		Производственные столы	Производственные столы		
		Картофелеочистительная машина	Картофелеочистительная машина		
		Овощерезательная машина	Овощерезательная машина		
		Моечные ванны	Моечные ванны		
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук		
		Стеллаж	Стеллаж		

		передвижной	передвижной		
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной	
		Производственные столы	Производственны е столы	Производственны е столы	
		Моечные ванны	Моечные ванны	Моечные ванны	
		Универсальный привод	Универсальный привод	Универсальный привод	
		Холодильный шкаф среднетемпературн ый	Холодильный шкаф среднетемператур ный	Холодильный шкаф среднетемператур ный	
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	
2.3	Мясо-рыбный цех	Производственные столы для разделки (мяса, рыбы, птицы)	Производственны е столы для разделки (мяса, рыбы, птицы)		
		Холодильный шкаф среднетемпературн ый	Холодильный шкаф среднетемператур ный		
		Холодильный шкаф низкотемпературны й (при необходимости)			
		Электромясорубка	Электромясорубк а		
		Универсальный привод	Универсальный привод		
		Колода для разрубки мяса	Колода для разрубки мяса		
		Моечные ванны (для мяса и птицы; рыбы)	Моечные ванны (для мяса и птицы; рыбы)		
		Весоизмерительное оборудование	Весоизмерительно е оборудование		
		Фаршемешалка (при необходимости)			
		Котлетоформовочн ый аппарат (при необходимости)			
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук		
2.4	Доготовочный цех			Производственны е столы	
				Холодильные шкафы среднетемператур	

				ные	
				Овощерезательная машина	
				Моечные ванны	
				Стеллаж передвижной	
				Раковина для мытья рук	
2.5	Горячий цех	При наличии зала: Котел электрический (емкость зависит от мощности)	Котел электрический (емкость зависит от мощности)	Котел электрический (емкость зависит от мощности)	
		Сковорода электрическая	Сковорода электрическая		
		Жарочный шкаф или Пароконвектомат или Конвектомат	Жарочный шкаф или Пароконвектомат или Конвектомат	Жарочный шкаф или Пароконвектомат или Конвектомат	
		Плита электрическая	Плита электрическая	Плита электрическая	
		Привод универсальный или протирачная машина	Привод универсальный или протирачная машина	Привод универсальный или протирачная машина	
		Весоизмерительное оборудование	Весоизмерительное оборудование	Весоизмерительное оборудование	
		Производственные столы	Производственные столы	Производственные столы	
		Холодильный шкаф среднетемпературный	Холодильный шкаф среднетемпературный	Холодильный шкаф среднетемпературный	
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	
2.6	Холодный цех	Производственные столы (не менее 2-х)	Производственные столы (не менее 2-х)	Производственные столы (не менее 2-х)	
		Холодильный шкаф среднетемпературный (не менее 2-х)	Холодильный шкаф среднетемпературный (не менее 2-х)	Холодильный шкаф среднетемпературный (не менее 2-х)	
		Привод универсальный или Овощерезательная машина, МРОВ	Привод универсальный или Овощерезательная машина, МРОВ, слайстер, блендер	Овощерезательная машина, МРОВ, слайстер, блендер	



		Моечная ванна (для овощей, зелени, фруктов, подлежащих термической обработке)	Моечная ванна (для овощей, зелени, фруктов, не подлежащих термической обработке)	Моечная ванна (для овощей, зелени, фруктов, не подлежащих термической обработке)	
		Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха	Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха	Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха	
		Весоизмерительное оборудование	Весоизмерительное оборудование	Весоизмерительное оборудование	
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	
		Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной	
2.7	Мучной цех	Производственные столы (с деревянным покрытием)	Производственные столы (с деревянным покрытием)	<b>Совмещается с горячим цехом:</b> Производственные столы (с деревянным покрытием)	
		Тестомесильная машина	Тестомесильная машина	Тестомесильная машина	
		Просеиватель муки (при необходимости)	Просеиватель муки (при необходимости)		
		Привод универсальный	Привод универсальный		
		Пекарский шкаф	Пекарский шкаф	Пекарский шкаф	
		Стеллажи передвижные	Стеллажи передвижные	Стеллажи передвижные	
		Весоизмерительное оборудование	Весоизмерительное оборудование	Весоизмерительное оборудование	
		Моечные ванны	Моечные ванны	Моечные ванны	
		Холодильный шкаф среднетемпературный	Холодильный шкаф среднетемпературный		
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук		
2.8	Раздаточная	<b>При наличии зала:</b> Раздаточная линия (мармиты для первых, вторых, холодных и сладких блюд)	Раздаточная линия (мармиты для первых, вторых, холодных и сладких блюд)	Раздаточная линия (мармиты для первых, вторых, холодных и сладких блюд)	Раздаточная линия (мармиты для первых, вторых, холодных и сладких блюд)
		Холодильные прилавки (витрина,	Холодильные прилавки	Холодильные прилавки	Холодильные прилавки

		секция)	(витрина, секция)	(витрина, секция)	(витрина, секция)
			Касса	Касса	Касса
2.9	Помещение для резки хлеба	Шкафы для хранения хлеба	Шкафы для хранения хлеба	Совмещается с холодным цехом: Шкафы для хранения хлеба	
		Производственный стол	Производственный стол	Производственный стол	
		Хлеборезательная машина	Хлеборезательная машина		
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук		
2.10	Помещение для обработки яиц	Производственный стол	Производственный стол	Совмещается с доготовочным цехом	
		Моечные ванны (по санитарным требованиям)	Моечные ванны (по санитарным требованиям)		
		Емкость для обработки яиц	Емкость для обработки яиц		
		Овоскоп	Овоскоп		
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук		
2.11	Моечная кухонной посуды	Производственный стол	Производственный стол	Производственный стол	
		Моечные ванны	Моечные ванны	Моечные ванны	
		Стеллаж стационарный	Стеллаж стационарный	Стеллаж стационарный	
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	
2.12	Моечная столовой посуды	При наличии зала: Производственный стол	Производственный стол	Производственный стол	
		Посудомоечная машина	Посудомоечная машина	Посудомоечная машина	
		Моечные ванны (трехсекционные)	Моечные ванны (трехсекционные)	Моечные ванны (трехсекционные)	
		Моечные ванны (двухсекционные)	Моечные ванны (двухсекционные)	Моечные ванны (2-хсекционные)	
		Шкаф для хранения посуды или Стеллаж стационарный	Шкаф для хранения посуды или Стеллаж стационарный	Шкаф для хранения посуды или Стеллаж стационарный	
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	
2.13	Моечная и кладовая тары	Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной	

		Контейнер передвижной	Контейнер передвижной	Контейнер передвижной	
		Моечная ванна (двухсекционная)	Моечная ванна (двухсекционная)	Моечная ванна (двухсекционная)	
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	
2.14	Производственное помещение буфет-раздаточной				Производственные столы (не менее двух)
					Электроплита
					Микроволновая печь
					Холодильные шкафы среднетемпературные (не менее двух)
					Раковина для мытья рук
2.15	Посудомоечная буфет-раздаточная				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	Производственные столы	Производственные столы
		Электроплита	Электроплита	Электроплита	Электроплита
		Микроволновая печь	Микроволновая печь	Микроволновая печь	Микроволновая печь
		Холодильник бытовой	Холодильник бытовой	Холодильник бытовой	Холодильник бытовой
		Моечная ванна	Моечная ванна	Моечная ванна	Моечная ванна
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук

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