

УТВЕРЖДАЮ  
Директор  
МОУ «СОШ им. В. К. Ерошкина  
с. Новозахаркино»

---

Н. В. Кулемякина  
1 декабря 2023 года  
Приказ № 187

**Структура технологического паспорта пищеблока  
образовательной организации**

**ПАСПОРТ**

**пищеблока МОУ «СОШ им. В. К. Ерошкина с. Новозахаркино»**

**Адрес месторасположения: Саратовская область, Духовницкий  
район, с. Новозахаркино, пер. Школьный, д.1**

**телефон: 8(845)73-264-21 эл почта: [n70kul@yandex.ru](mailto:n70kul@yandex.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: Кулемякина Наталья Васильевна

Ответственный за питание обучающихся: Гагарина Ирина Александровна

Численность педагогического коллектива: 21 чел.

Количество классов по уровням образования

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

**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	13	13	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	13	13	100
2	Учащиеся 5-8 классов	14	14	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	3	3	21
	в т.ч. за родительскую плату	11	11	79
3	Учащиеся 9-11 классов	10	9	90

	в т.ч. учащиеся льготных категорий	6	6	60
	в т.ч. за родительскую плату	4	4	40
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	37	36	97
	в том числе льготных категорий	22	22	61

## 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	-	-	-
	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	-	-	-
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	-	-	-
	в том числе льготных категорий	-	-	-

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

Модель предоставления питания	Столовая на сырье
Оператор питания, наименование	МОУ «СОШ им. В. К. Ерошкина с. Новозахаркино»
Адрес местонахождения	Саратовская область, Духовницкий район, с. Новозахаркино, пер. Школьный, д.1
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Кулемякина Наталья Васильевна, директор

Контактные данные: тел. / эл. почта	Тел. 8-845-732-64-21, эл. почта: <a href="mailto:n70kul@yandex.ru">n70kul@yandex.ru</a>
Дата заключения контракта	
Длительность контракта	

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

Вид транспорта	Газель
Принадлежность транспорта	-транспорт образовательной организации - <b>транспорт оператора питания</b> -транспорт организации поставщика пищевой продукции -транспорт ИП. предоставляющего пищевую продукцию -арендуемый транспорт
Условия использования транспорта	Доставка продуктов по предварительной заявке

#### 5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	( <b>централизованное</b> , собственная скважина, другие ведомственные источники)
Горячее водоснабжение	(централизованное, собственная котельня, <b>водонагреватель</b> , резервное горячее водоснабжение)
Отопление	(централизованное, <b>собственная котельня</b> )
Водоотведение	(централизованное, <b>локальные сооружения</b> , другие)
вентиляция помещений	(естественная, искусственная, <b>комбинированная</b> )

6. Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока- 36 человек

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, м <sup>2</sup>	Столовые, работающие на сырье	Столовые доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения	-	18	-	-
2	Производственные помещения	-	126	-	-
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	-	4,5	-	-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	-	8	-	-
2.3	Мясо-рыбный цех	-	8	-	-
2.4	Доготовочный цех	-	24	-	-
2.5	Горячий цех	-	24	-	-
2.6	Холодный цех	-	24	-	-
2.7	Мучной цех	-	-	-	-
2.8	Раздаточная	-	24	-	-
2.9	Помещение для резки хлеба	-	-	-	-
2.10	Помещение для обработки яиц	-	-	-	-
2.11	Моечная кухонной посуды	-	6	-	-
2.12	Моечная столовой посуды	-	6	-	-
2.13	Моечная и кладовая тары	-	6	-	-
2.14	Производственное помещение буфета-раздаточной	-	-	-	-
2.15	Посудомоечная буфета-раздаточной	-	-	-	-
3	Комната для приема пищи (персонал)	-	6	-	-

### 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
1	Помещение хранения сыпучих продуктов	стеллаж	2	2013	2014	20%
		подтоварник	3	2013	2014	20%
2	Помещение хранения суточного запаса	холодильник среднетемпературный	3	2005	2005	100%
		холодильник низкотемпературный	1	2022	2022	0%
		подтоварник	3	2013	2014	20%
3	Мясорыбный цех	стол производственный	3	2013	2014	20%
		ванна моечная 1-секционная	2	2013	2014	20%
		весы порционные	1	2010	2010	50%
4	Горячий цех	стол производственный	3	2013	2014	20%
		кастрюля пищеварочная из нержавеющей стали	6	2023	2023	0%
		плита электрическая 4-конфорочная с духовкой	1	2013	2014	20%
		весы порционные	1	2010	2010	50%
		ванна моечная 1-секционная	1	2013	2014	20%

5	Моечная кухонной посуды	стол производственный	1	2013	2014	20%
		полка для досок	1	2013	2014	20%
		полка для крышек	1	2013	2014	20%
6	Моечная столовой посуды	ванна моечная 2-секционная	1	2013	2014	20%
		ванна моечная 3-секционная	1	2013	2014	20%
		стеллаж для сушки посуды	1	2013	2014	20%

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	Весозмерительное						



### 8.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика мероприятий					
		наличие договора на техосмотр	наличие договора на проведение метрологически 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						

### 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	Обеденный зал:				
	стол обеденный	9	2018	20%	
	стул	36	2018	20%	

### 9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М <sup>2</sup>
		количество единиц оборудования для бытовых целей
1	Комната для приема пищи	6

№ 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			по заявкам		Зам.директора по ХЧ	имеется
2	Механическое			по заявкам		Зам.директора по ХЧ	имеется
3	Холодильное			по заявкам		Зам.директора по ХЧ	имеется

11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов

12. Перечень нормативных и технологических документов:

- Примерное десятидневное 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
- 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

## 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 подготовочные	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		
		Картофельоочистительная машина	Картофельоочистительная машина		
		Овощерезательная машина	Овощерезательная машина		
		Моечные ванны	Моечные ванны		

		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук		
		Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной		
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной	
		Производственные столы	Производственные столы	Производственные столы	
		Моечные ванны Универсальный привод	Моечные ванны Универсальный привод	Моечные ванны Универсальный привод	
		Холодильный шкаф среднетемпературный	Холодильный шкаф среднетемпературный	Холодильный шкаф среднетемпературный	
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	
2.3	Мясорыбный цех	Производственные столы для разделки (мяса, рыбы, птицы)	Производственные столы для разделки (мяса, рыбы, птицы)		
		Холодильный шкаф среднетемпературный	Холодильный шкаф среднетемпературный		
		Холодильный шкаф низкотемпературный (при необходимости)			
		Электромясорубка	Электромясорубка		
		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	Весоизмерительное оборудование		
		Фаршемешалка (при необходимости)			
		Котлетоформовочный аппарат (при необходимости)			
		Раковина для	Раковина для		

		мытья рук	мытья рук		
2.4	Доготовочн ый цех			Производственн ые столы	
				Холодильные шкафы среднетемпературные	
				Овощерезательн ая 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 Пароконвектома т или Конвектомат	Жарочный шкаф или Пароконвектома т или Конвектомат	
		Плита электрическая	Плита электрическая	Плита электрическая	
		Привод универсальный или протирочная машина	Привод универсальный или протирочная машина	Привод универсальный или протирочная машина	
		Весоизмерительно е оборудование	Весоизмерительное оборудование	Весоизмерительное оборудование	
		Производственные столы	Производственн ые столы	Производственн ые 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)	Производственн ые столы (не менее 2-х)	Производственн ые столы (не менее 2-х)	
		Холодильный шкаф	Холодильный шкаф	Холодильный шкаф	

		среднетемпературный (не менее 2-х)	среднетемпературный (не менее 2-х)	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, не 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	
		Весомеasuringное оборудование	Весомеasuringное оборудование	Весомеasuringное 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	
		Весомеasuringное оборудование	Весомеasuringное оборудование	Весомеasuringное оборудование	
		Моечные ванны	Моечные ванны	Моечные ванны	
		Холодильный шкаф	Холодильный шкаф		

		среднетемпературный	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, секция)	Холодильные прилавки (витрина, секция)	Холодильные прилавки (витрина, секция)	Холодильные прилавки (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	<b>При наличии зала:</b> Производственный стол	Производственный стол	Производственный стол	



		Посудомоечная машина	Посудомоечная машина	Посудомоечная машина	
		Моечные ванны (трехсекционные)	Моечные ванны (трехсекционные <sup>е</sup> )	Моечные ванны (трехсекционные <sup>е</sup> )	
		Моечные ванны (двухсекционные)	Моечные ванны (двухсекционные <sup>е</sup> )	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	
2.1 3	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	
2.1 4	Производственное помещение буфета-раздаточной				Производственные столы (не менее двух)
					Электроплита
					Микроволновая печь
					Холодильные шкафы среднетемпературные (не менее двух)
					Раковина для мытья рук
2.1 5	Посудомоечная буфета-раздаточной				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	Производственн ые столы	Производственн ые столы	Производствен ные столы
		Электроплита	Электроплита	Электроплита	Электроплита
		Микроволновая печь	Микроволновая печь	Микроволновая печь	Микроволнова я 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