

Структура технологического паспорта пищеблока  
образовательной организации

**ПАСПОРТ                      ПИЩЕБЛОКА**

МАОУ «ОШ № 5 г.Асино» Томской области

Адрес месторасположения:

636843, Томская область,  
Асиновский район,  
Г.Асино, ул.Боровая, 5

Телефон 8 38 (241) 2-86-90;  
эл почта: school-05@asino.gov70.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
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:**

Директор МАОУ «ОШ № 5 г.асино: Лингевич Елена Анатольевна

Ответственный за питание обучающихся: Бутакова Ольга Олеговна

Численность педагогического коллектива: 21 чел.

Количество посадочных мест: 90

Площадь обеденного зала: 171,3 кв.м

Количество классов по уровням образования:

НОО – 8 класса, ООО - 8 классов.

№ п/п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	2	38	38
2	2 класс	2	46	46
3	3 класс	2	42	42
4	4 класс	2	48	48
5	5 класс	2	45	29
6	6 класс	2	41	16
7	7 класс	2	47	35
8	8 класс	2	39	18
9	9 класс	2	55	27
	Итого:	18	401	384

## **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	174	174	100%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			
2	Учащиеся 5-8 классов	172	66	38,37 %
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату			
3	Учащиеся 9- классов	55	8	14,55%



	в т.ч. учащиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату			
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	401	248	61,84 %
	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	17	17	100 %
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	17	17	100 %
2	Учащиеся 5-9 классов	68	68	100 %
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	68	68	100 %
	в т.ч. за родительскую плату			
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	85	85	100 %
	в том числе льготных категорий	85	85	100 %

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

Модель предоставления питания	<b>столовая на сырье</b>
Оператор питания, наименование	Муниципальное автономное учреждение «Комбинат школьного питания». Сокращенное наименование: МАУП «КШП»
Адрес местонахождения	636840, Томская область, г. Асино, ул. Партизанская, д.47
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Семенов Игорь Александрович
Контактные данные: тел. / эл. почта	+7 (38241) 2-16-78
Дата заключения контракта	
Длительность контракта	



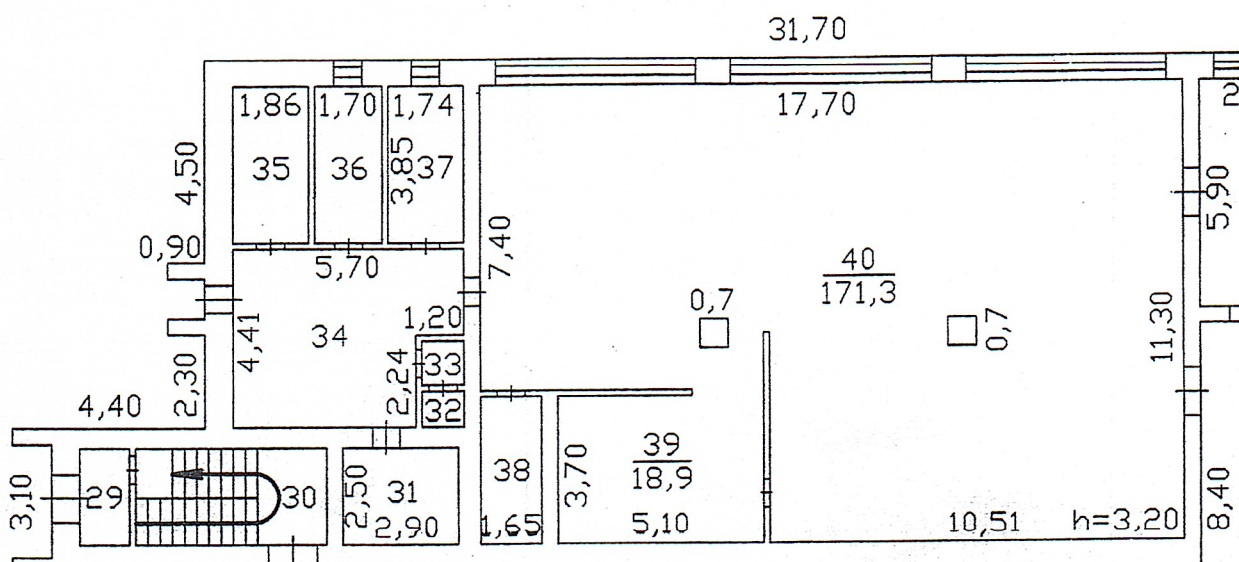
#### 4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	Специализированный грузовой автомобиль
Принадлежность транспорта	Транспорт ИП, предоставляющего пищевую продукцию
Условия использования транспорта	Для доставки продуктов

#### 5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	Централизованное
Горячее водоснабжение	Централизованное, водонагреватель
Отопление	Централизованное
Водоотведение	Централизованное
вентиляция помещений	Комбинированная

#### 6. План-схема расположения помещений пищеблока



#### 7. Материально-техническое оснащение пищеблока:







1	<b>Тепловое:</b>						
	Электрическая плита	Приготовление блюд в наплитной посуде	ПЭП-048 М-ДШ-4 комфорк и размер 95x83 Плита ПЭП -); М размер 120x80	380 кВт		10 лет	1 раз в месяц
	Пароконвектомат		ПКА размер 83x80	230 кВт		7 лет	1 раз в 6 месяцев
	Шкаф жарочный	Для выпечки мучных изделий	ШЖЭ-3 (84x84)	380 кВт		10 лет	1 раз в 6 месяцев
	Прилавок витринный (мармит и прилавок холод)	Для подогрева и охлаждения готовой продукции	ЗМЭВ -15/74 ПБВ (Н)-70 КМ-01НШ	380 кВт		12 лет	1 раз в 6 месяцев
	Электроводонагреватель (накопительный)	Для получения горячей воды	POLARIS	1500 Вт	2018 г.	7 лет	1 раз в 6 месяцев
2	<b>Механическое</b>						
	Электромясорубка	Для приготовления фаршей, нарезки и шинковки овощей	ТМ-32	230 Вт	2010 г.	10 лет	1 раз в 2 года
	Овощерезательная протирочная машина	Для протирки картофеля и нарезки овощей	МПР-3509М	380 кВт			1 раз в 6 месяцев
	Тестомес	Для замеса	HS 40S	220 кВт	2018 г.	5 лет	1 раз в 6 месяцев



		теста					месяцев
	Вентиляционный зонг	Для удараения воздуха от плиты	3ВЭ-800-2П	60 Вт	2015 г.	10 лет	1 раз в месяц
3	<b>Холодильное:</b>						
	Холодильник-морозильник	Для хранения продуктов	«Бирюса»- 228С-3 КШД-340/95	96 Вт	2014г.	10 лет	1 раз в 3 года; по мере необходимости
	Холодильник	Для хранения продуктов	Бирюса 226-3 КШД-310/70	165 Вт	2014 г.	10 лет	по мере необходимости
	Холодильник-морозильник	Для длительного хранения продуктов	Бирюса - 127	98 Вт	2014г.	10 лет	1 раз в 3 года; по мере необходимости
	Морозильный ларь	Для длительного хранения продуктов	Снеж-350 МЛК-400	90 Вт	2022 г.	2года	1 раз в 3 года; по мере необходимости
4	<b>Весозмерительное:</b>	Для взвешивания продуктов и порций	ACS-40	10 кг	2017 г.	6 лет	1 раз в 2 года; ежедневно

### 8.1 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	-	-	требуется	имеется	повар	имеется
2	Механическое	-	-	требуется	имеется	повар	имеется



3	Холодильное	-	-	Требуется (2 холодильника)	имеется	повар	имеется
4	Весозмерительное	-	-	требуется	имеется	повар	имеется

### **9. Характеристика помещения и оборудования столовой.**

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой -, площадь М <sup>2</sup>			
		количество единиц оборудования	дата его приобретения	процент изношенности оборудования	количество посадочных мест в столовой
1.	Стол	30	2012 г.	70%	6 мест за 1 стол
2.	Табурет	98	2012 г.	70%	1 места

### **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 персонала	1 (7,3 кв.м)

### **10. Штатное расписание работников пищеблока**

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика персонала столовой					
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Повар	3	да	среднее	III разряд III разряд III разряд	7 лет, 15 года 2 года	имеется имеется имеется
2	Кухонный работник	1,70	да	Среднее		19 лет 4 года	Имеется 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)



- 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 организации 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