

Утверждаю  
Директор МОУ «СОШ с. Ивантеевка им. И.Ф. Дрёмова»  
\_\_\_\_\_ О.М. Печерина

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА  
МОУ «СОШ с. Ивантеевка им. И.Ф. Дрёмова»

Адрес: ул. Советская 23 с. Ивантеевка  
Ивантеевского района Саратовской области  
Тел. 8(845 79)5-12-76

с. Ивантеевка  
2023 год

**1 Общие сведения об образовательной организации, указывается следующая информация:**

Руководитель образовательной организации: Печёрина Ольга Михайловна.

Ответственный за питание обучающихся: Балабашина Юлия Валерьевна.

Численность педагогического коллектива:

Количество классов по уровням образования

<b>Классы</b>	<b>Кол-во классов</b>	<b>Численность обучающихся в классах</b>	<b>В том числе льготная категория</b>
1	3	58	17
2	3	52	15
3	3	58	16
4	2	34	10
5	3	50	15
6	3	46	17
7	3	53	21
8	3	51	33
9	3	48	18
10	1	22	8
11	1	15	6
Всего	28	487	176

**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 человек	Охвачено горячим питанием	
			Количество, человек	% от числа обучающихся
1	Учащиеся 1-4 классов	0	0	0
	в т.ч. учащихся льготной категории	0	0	0
2	Учащиеся 5-8 классов	0	0	0
	в т.ч. учащихся льготной категории	0	0	0
	В т.ч. за родительскую плату	0	0	0
3	Учащиеся 9-11 классов	0	0	0
	в т.ч. учащихся льготной категории	0	0	0
	В т.ч. за родительскую плату	0	0	0
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	0	0	0
	в т.ч. льготной категории	0	0	0

## 2.2 Охват двухразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся

№ п/п	Контингент по группам обучающихся	Численность обучающихся	Охвачено горячим питанием
1	Обучающиеся 1-4 классов	202	199
	Из них льготной категории	58	58
	Из них получают питание полностью за родительскую плату	0	0
2	Обучающиеся 5-9 классов	247	236
	Из них льготной категории	107	107
	Из них получают питание полностью за родительскую плату	140	129
3	Обучающиеся 10-11 классов	38	35
	Из них льготной категории	14	14
	Из них получают питание полностью за родительскую плату	21	14

## 3. Модель предоставления услуг питания

Модель предоставления питания	столовая на сырье
Оператор питания, наименование	МОУ «СОШ с. Ивантеевка им. И.Ф.Дрёмова»
Адрес местонахождения	413950 Саратовская область, Ивантеевский район, с. Ивантеевка, ул. Советская 23
Фамилия, Имя, Отчество руководителя, контактное лицо	Печёрина Ольга Михайловна
Дата заключения договора	
Длительность контракта	

## 4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	ГАЗ
Принадлежность транспорта	Транспорт поставщика пищевой продукции
Условие использования транспорта	Доставка продукции по предварительной заявке

## 5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	Централизованное
Горячее водоснабжение	водонагреватель
Отопление	Собственная котельная
Водоотведение	Собственная выгребная яма
Вентиляция помещений	комбинированная

## 6. Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока - на 120 посадочных мест

**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 помещений, м <sup>2</sup>			
		Столовые школьно базовые, м <sup>2</sup>	Столовые работающее на сырье, м <sup>2</sup>	Столовые доготовочные, м <sup>2</sup>	Раздаточные, буфеты, м <sup>2</sup>
1	Складские помещения	43,68	-	-	-
2	Производственные помещения	-	-	-	-
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	-	-	-	-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	-	-	-	-
2.3	Мясо-рыбный цех	-	-	-	-
2.4	Доготовочный цех	-	-	-	-
2.5	Горячий цех	31,98	-	-	-
2.6	Холодный цех	14,74	-	-	-
2.7	Мучной цех	-	-	-	-
2.8	Раздаточная	-	-	-	-
2.9	Помещение для резки хлеба	-	-	-	-
2.10	Помещение для обработки яиц	-	-	-	-
2.11	Моечная кухонной посуды	-	-	-	-
2.12	Моечная столовой посуды	27,04	-	-	-
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**

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Характеристика оборудования				
		наименование оборудования	количество единиц	дата его выпуска	даты начала его эксплуатац	процента изношенности

			оборудован ия		и и	и оборудования
1	Горячий цех	Плита электрическая 4-х комфорочная на подставке	3	2014	2014	30
		Шкаф жаровочный 2-х секционный	1	2014	2014	30
		Мармит для 1-х блюд	1	2008	2008	40
		Мармит для 2-х блюд	1	2008	2008	40
		Производственные столы	6	2014	2014	10
		ПРМ-350М-01	1	2015	2015	20
		Раковина для мытья рук	1	2022	2022	0
2	Холодный цех	Производственные столы	3	2003	2003	30
		Мясорубка	1	2000	2000	40
		Картофелечистка	1	2013	2014	20
		Овощерезка	1	2005	2005	30
		Раковина для мытья рук	1	2022	2022	0
3	Моечная столовой посуды	Ванна 3-х секционная для мытья посуды	1	2014	2014	10
		Ванна мытья баков и протвиней	1	2002	2002	20
		Раковина для мытья рук	1	2022	2022	0
		Стеллаж для сушки посуды	2	2000	2000	10
4	Склад	Холодильник «POLAIR»	1	2012	2013	30
		Холодильник «Бирюса»	1	2008	2008	40
		Морозильник «Саратов»	1	2010	2010	20
		Морозильный ларь	2	2018	2018	10
		Весы «Гарант»	1	2020	2020	0

## 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	Плита электрическая 4-х комфорочная на подставке	Проммаш	12кВт	2014	10лет	1 раз в квартал
		Плита электрическая 4-х комфорочная на подставке	Abat ЭП-4ЖШ	16,8кВт	2014	10лет	1 раз в квартал
		Шкаф жаровочный 2-х секционный	Abat ШЖЭ-2К	11,9кВт	2014	10лет	1 раз в квартал
		Мармит для 1-х блюд	ПМЭС-70Т	2,2 кВт	2008	10лет	1 раз в квартал
		Мармит для 2-х блюд	ЭМК-70М-01	2,4кВт	2008	10лет	1 раз в квартал
2	Механическое	Протирорезочная машина	ПРМ-350М-01	600кг/ч	2015	10лет	1 раз в квартал
		Мясорубка	МИМ-500	600кг/ч	2000	10лет	1 раз в квартал
		Картофелечистка	МОК-150М	150кг/ч	2013	10лет	1 раз в квартал
		Овощерезка	ГАММА-5А	615Вт	2005	10лет	1 раз в квартал
3	Холодильное	Холодильник	«POLAIR»	550Вт	2012	10лет	1 раз в квартал
		Холодильник	«Бирюса»		2008	10лет	1 раз в квартал
		Морозильник	«Саратов»		2010	10лет	1 раз в квартал
		Морозильный ларь			2018	10лет	1 раз в квартал
4	Весоизмерительное	Весы электронные	Гарант		2020		1 раз в год

## 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 заявкам		Зам директора по АХР	Имеется
2	Механическое	Нет		По заявкам		Зам директора по АХР	Имеется
3	Холодильное	Нет		По заявкам		Зам директора по АХР	Имеется

### 9 Характеристика помещения оборудования столовой, план –схема столовой

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой- площадь м <sup>2</sup>			
		Количество единиц оборудования	Дата его приобретения	% изношенности оборудования	Перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями
1	Тепловое	6	2008-2014	30-40	нет
2	Механическое	4	2000-2015	20-40	нет
3	Холодильное	5	2008-2012	10-40	нет

### 9 Характеристики бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика бытовых помещений - площадь м <sup>2</sup>
		Количество единиц оборудования для бытовых целей
1	Помещение уборочного инвентаря	1,2
2	Гардероб персонала	9,0

### 10 Штатное расписания работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Количество ставок	Укомплектованность %	Базовое образование	Квалификационный разряд	Стаж работы	Наличие медкнижек
1	Кладовщик	1	100	Сред.-технич.		44	В наличии
2	Повар	3	100	Сред.-специал.	3-4		В наличии
3	Рабочие кухни	3	100	Сред.-специал	3		В наличии

11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов
- самообслуживание
- шведский стол
- 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
- 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