

Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа п. Коминтерн»
Энгельсского муниципального района Саратовской области



УТВЕРЖДАЮ

Директор МОУ «СОШ п. Коминтерн»

Т.И. Гончарова

Приказ №237 от 02.09.2024 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПАСПОРТ

пищеблока МОУ «СОШ п. Коминтерн»

Адрес месторасположения:

413144, Саратовская область, Энгельсский район,
п. Коминтерн, ул. Школьная, д. 13, телефон: 8 (8453) 77-65-93
эл почта: schkomintern@mail.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

Руководитель образовательной организации:

Директор: Гончарова Татьяна Игоревна

Ответственный за питание обучающихся:

(должность) педагог-библиотекарь Крекова Антонина Михайловна

Численность педагогического коллектива: 22 человека

Количество классов по уровням образования: 14

№ п/п	Класс	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1.	1	1	12	12
2.	2	1	23	23
3.	3	1	23	23
4.	4	2	30	30
5.	5	1	21	8
6.	6	1	23	5
7.	7	2	35	13
8.	8	2	29	7
9.	9	1	23	5
10.	10	1	2	1
11.	11	1	5	1
Итого	1-11	14	226	128

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	88	88	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	88	88	100
2.	Учащиеся 5-8 классов	108	44	41
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	33	33	100
	в т.ч. за родительскую плату	10	10	9,3
3.	Учащиеся 9-11 классов	30	8	27
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	7	7	100
	в т.ч. за родительскую плату	1	1	3,3
4.	Общее количество учащихся всех возрастных групп	226	140	62
	в том числе льготных категорий	128	128	100

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

Модель предоставления питания	Столовая на сырье
Оператор питания, наименование	ООО «Большая перемена»
Адрес местонахождения	413100, Саратовская область, г. Энгельс, ул. Чапаева, д. 9
Фамилия, имя, отчество руководителя, контактное лицо	Волков Сергей Николаевич
Контактные данные: тел. / эл. почта	+7(8453)232312; +79297778811
Дата заключения контракта	26.12.2023 г.
Длительность контракта	С 09.01.2024 г. по 31.05.2024 г. и с 01.09.2024 г. по 31.12.2024 г.

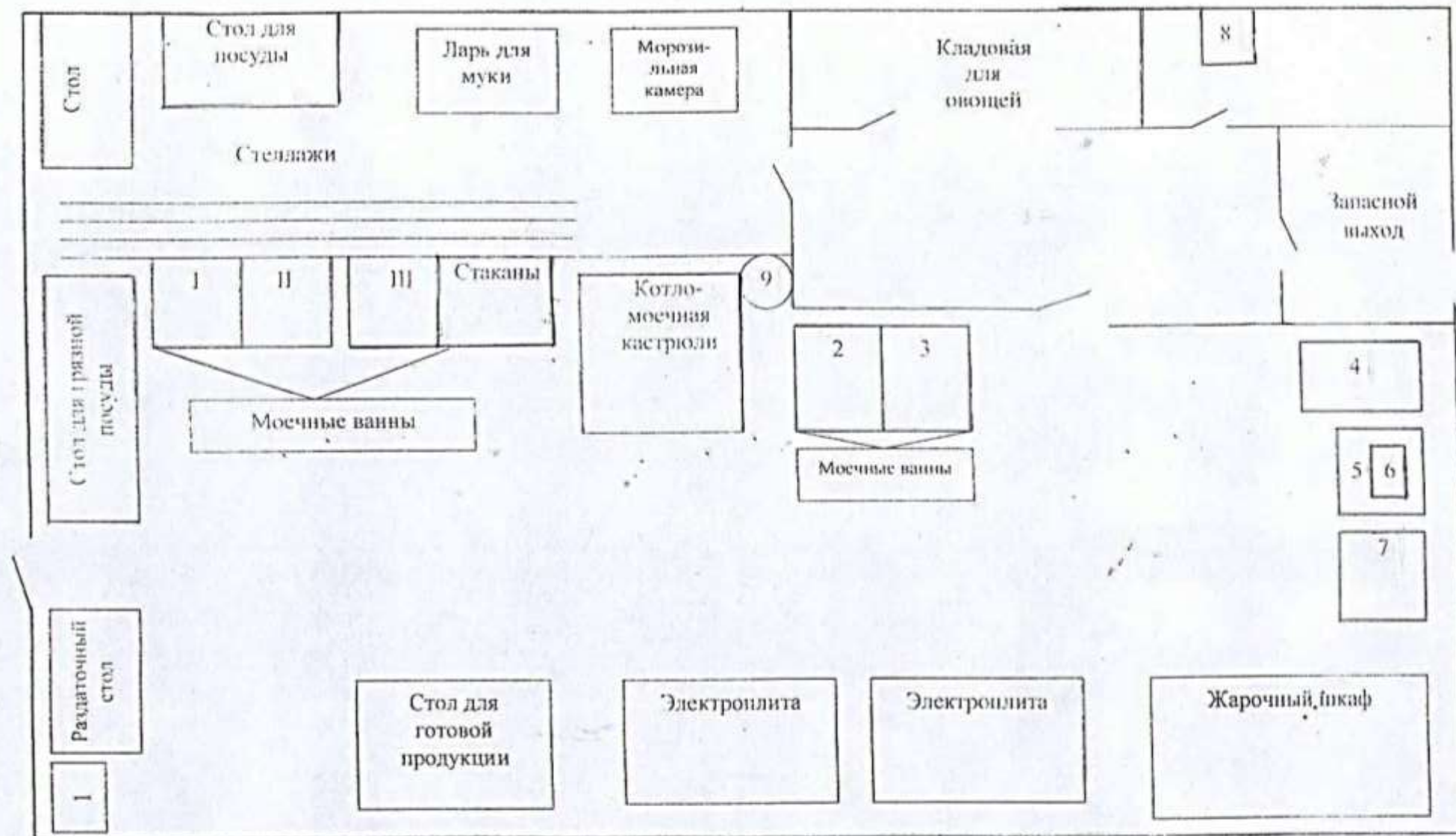
4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	Грузовой
Принадлежность транспорта	Оператор питания
Условия использования транспорта	Для доставки продуктов

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	Централизованное
Горячее водоснабжение	Локальное (водонагреватель)
Отопление	Централизованное
Водоотведение	Локальный выгреб
Вентиляция помещений	Искусственная

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



1 – холодильник (молочные продукты, суточные пробы), 2 – раковина для мяса, 3 – раковина для овощей, 4 – холодильник (гастрономия, мясо), 5 – стол; 6 – мясорубка, 7 – стол для сырой продукции, 8 – раковина для мытья рук повара, 9 – электрический водонагреватель.

7. Материально-техническое оснащение пищеблока (приспособленное помещение):

Перечень помещений и их площадь м²
(перечень и площадь помещений в зависимости от модели предоставления питания)

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Площадь помещения м ²			
		Столовые школьно-базовые	Столовые, работающие на сырье	Столовые доготовочные	Раздаточные, буфеты
1.	Складские помещения	0	7,4 м ² ; 0,8 м ²	0	0
2.	Производственные помещения	0	19,7 м ²	0	0

Школьный пищеблок в МОУ «СОШ п. Коминтерн» является приспособленным помещением.

8.1. Характеристика технологического оборудования пищеблока

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Характеристика оборудования				
		Наименование оборудования	Кол-во единиц оборудования	Дата его выпуска	Даты начала его эксплуатации	Процент изношенности оборудования
1.	Складские помещения	Шкаф холодильный ШХК-400 М	1	22.12.2011	22.12.2011	45%
2.	Производственное помещение	Холодильник «Полюс»	1	1995	01.01.1996	70%
		Жарочный шкаф	1	06.2009	25.12.2009	50%
		Мясорубка МИМ-300	1	12.11.2009	25.12.2009	50%
		Плита электрическая ПЭ-048 ШП	1	06.2011	25.12.2009	60%
		Шкаф холодильный ШН-05	1	10.12.2011	19.12.2011	45%
		Электроплита ПЭМИ-020	1	06.2009	19.12.2011	55%
		Электронный пищевой термометр с щупом	1	29.07.2021	23.08.2021	0%

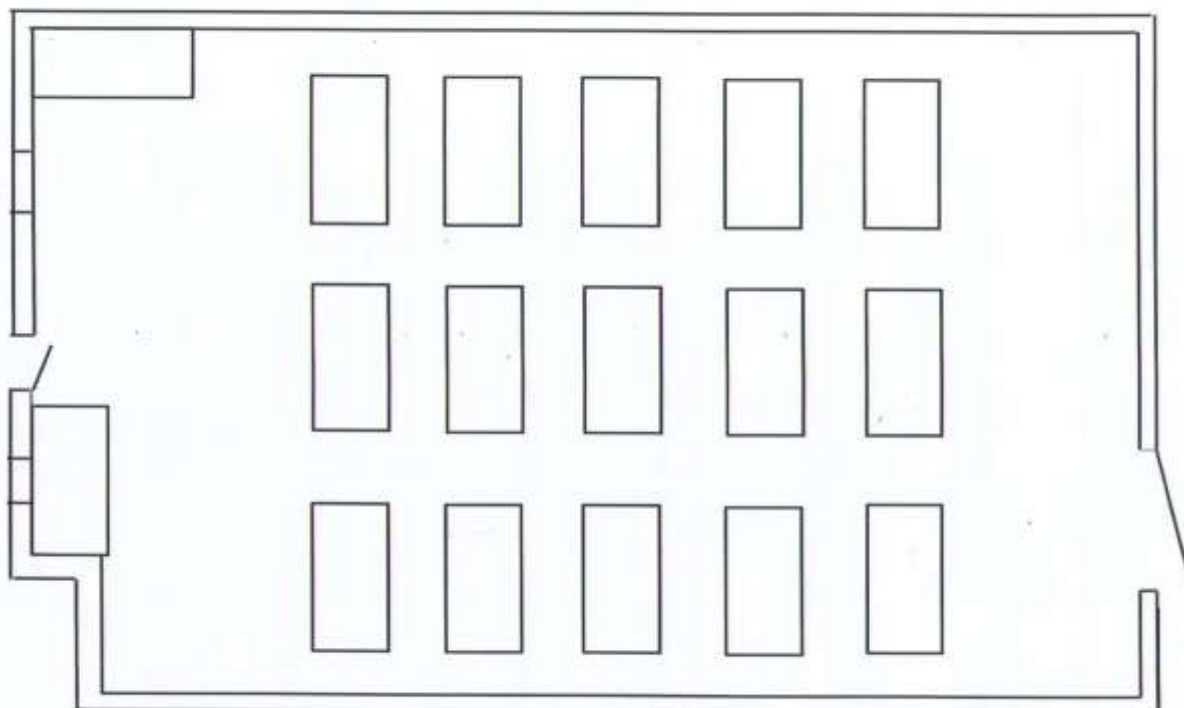
8.2. Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:

№ 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 мере необходимости	имеется	Заведующий хозяйством	имеется
2.	Механическое	нет	-	по мере необходимости	имеется	Заведующий хозяйством	имеется
3.	Холодильное	нет	-	по мере необходимости	имеется	Заведующий хозяйством	имеется

4.	Весоизмерительное	нет	нет				
----	-------------------	-----	-----	--	--	--	--

9. Характеристика помещения и оборудования столовой, план-схема столовой

План – схема столовой МОУ «СОШ п. Коминтерн»



№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой – площадь, м ²			
		Количество единиц оборудования	Дата его приобретения	Процент изношенности оборудования	Перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями
1.	Стол	10	2022 г.	0	-
		5	2023 г.	0	
2.	Табурет	90	1990 г.	100	Табурет – 90 шт.

9.1. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений, площадь м ²
		Количество единиц оборудования для бытовых целей
1.	Комната для персонала	1 (0,6 м ²)

10. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должности	Характеристика оборудования столовой, площадь м ²					
		Кол-во ставок	Укомплектованность, чел.	Базовое образование	Квалификационный разряд	Стаж работы	Наличие медкнижки
1.	Завпроизводством, повар	1,5	1	высшее	6	30 лет	имеется
2.	Кухонный работник	1	1	основное общее	–	7 л. 7 мес.	имеется

11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов

12. Перечень нормативных и технологических документов:

- перспективное 10-дневное меню;
- ежедневное меню;
- технологические карты (ТК);
- 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 педагогов в столовой;
- Положение об организации питания обучающихся;
- приказ об организации питания;
- Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП;
- наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания.