

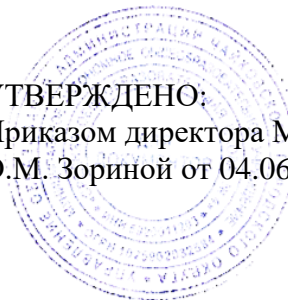
Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение

«Средняя общеобразовательная школа № 4»

УТВЕРЖДЕНО:

Приказом директора МАОУ СОШ № 4

О.М. Зориной от 04.06.2025г. № 314



ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПАСПОРТ

пищеблока

МАОУ СОШ № 4

Адрес месторасположения:

617760, Пермский край, г.

Чайковский, ул. Карла Маркса, 16/1

Телефон: 8 (34241) 3-31-72

Эл. почта: mousoshv4@bk.ru

г. Чайковский, 2025г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие сведения об образовательной организации: -численность обучающихся по возрастным группам, в том числе численность льготной категории обучающихся.	3
2. Охват горячим питанием по возрастным группам обучающихся	3
3. Модель предоставления услуги питания	4
4. Использование транспорта для перевозки пищевой продукции	5
5. Инженерное обеспечение пищеблока	5
6. Проектная мощность (план-схема расположения \помещений) пищеблока	6
7. Характеристика помещения	7
8. Характеристика технологического оборудования пищеблока	7
9. Обеспеченность столовой посудой, моющими средствами	9
10. Штатное расписание работников пищеблока	9
11. Перечень нормативных и технологических документов	10

1. Общие сведения об образовательной организации:

- **Адрес:** 617760, Пермский край, г. Чайковский, ул. Карла Маркса, 16/1
- e-mail: **mousoshv4@bk.ru**
- Директор: Зорина Ольга Михайловна тел.: 8 (34241) 3-33-73
- Ответственный за питание обучающихся по общим вопросам: Краюхина Лариса Владимировна тел.: 8 (34241) 3-31-72;
- ответственный по финансовым вопросам: Коркина Елена Салихзяновна тел.: 8 (34241) 3-49-32;
- Численность педагогического коллектива: 47 чел.
- Питание обучающихся организовано через предварительное накрытие столов
- Рацион питания согласован с Роспотребнадзор
- Проводится «С»-витаминизация готовых блюд
- Используется обогащённый хлеб, хлебобулочные изделия
- Используются фрукты

Количество посадочных мест: 120

Площадь обеденного зала: 174,5м²

Количество классов по уровням образования:

НОО – 13 класса, ООО - 20 классов.

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	3	75	7
2	2 класс	3	89	4
3	3 класс	3	80	7
4	4 класс	4	81	8
5	5 класс	4	97	11
6	6 класс	4	105	19
7	7 класс	4	105	16
8	8 класс	4	97	22
9	9 класс	4	102	38
	Итого:	34	831	136

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 , 831чел.	Охвачено горячим питанием	
			Количество, чел.	% от числа обучающихся

1	Учащиеся 1-4 классов	325	325	100%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	-	26	8%
2	Учащиеся 5-9 классов	506	315	100%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	-	110	22%
	в т.ч. за родительскую плату	-	205	40%
3	Общее количество учащихся всех возрастных групп	831	640	77 %
	в том числе льготных категорий	-	136	16%

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	325	27	8 %
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	-	27	8 %
	в т.ч. за родительскую плату	-	0	0 %
2	Учащиеся 5-8 классов	506	56	11 %
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	-	28	6 %
3	Общее количество учащихся всех возрастных групп	831	83	10 %
	в том числе льготных категорий	-	55	7 %
	в т.ч. за родительскую плату	-	28	3 %

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

Модель предоставления питания	столовая на сырье
-------------------------------	-------------------

Оператор питания, наименование	ИП Батуев
Адрес местонахождения	Фактический адрес: 617762, Пермский край, г. Чайковский, ул. Ленина, д.49, кв. 54. ИНН/ОГРНИП: 592009787806/318595800065087.
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Батуев Николай Михайлович, зав. производством Русанова Любовь Владимировна
Контактные данные: тел. / эл. почта	89504760453
Дата заключения контракта	15.03.2023 г.
Длительность контракта	1 год

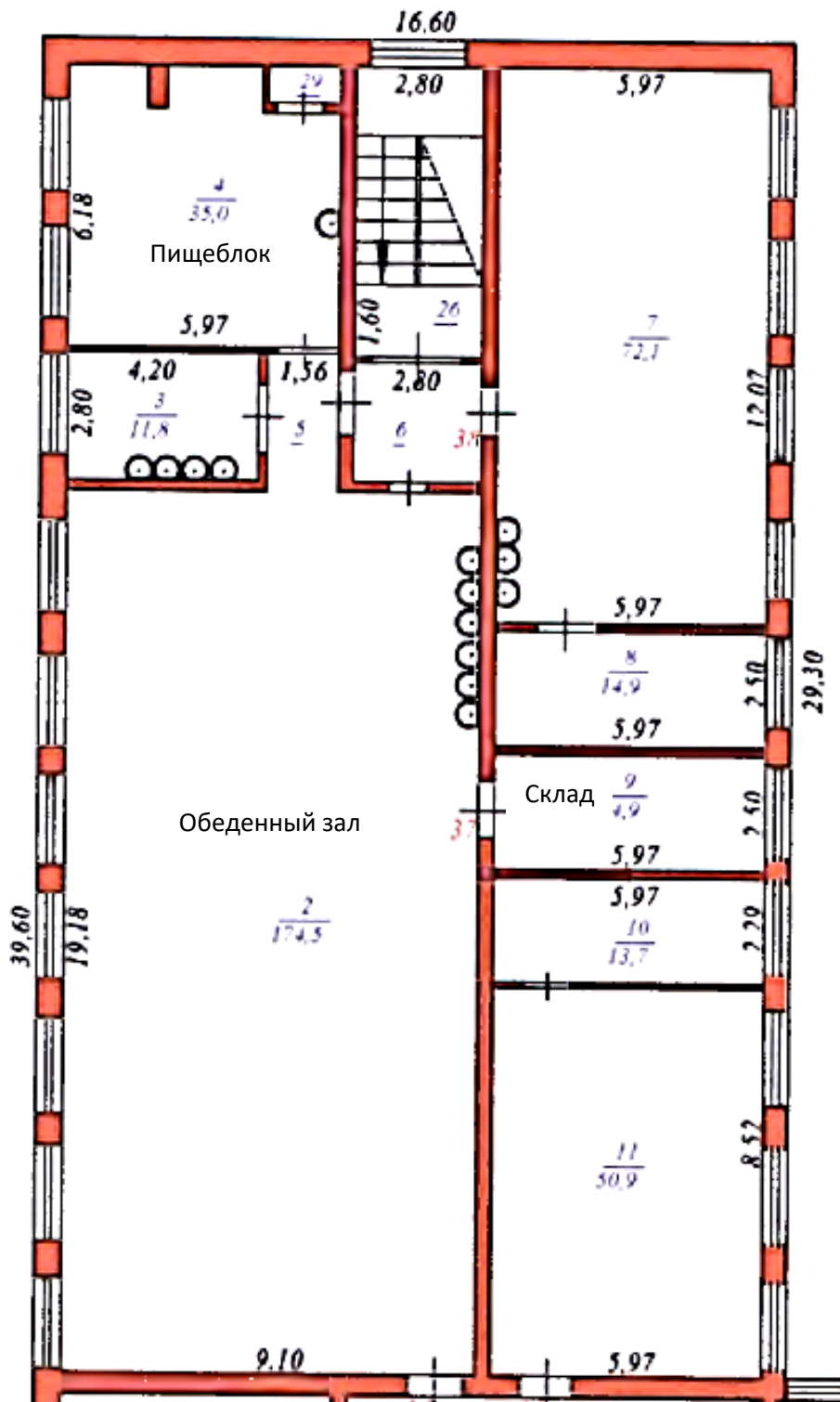
4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

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
Отопление	Централизованное
Водоотведение	Централизованное
вентиляция помещений	Механическая

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



7. Характеристика помещения

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 доготовочн ые	Раздаточн ые, буфеты
1	Зал для приема пищи		174,5		
2	Складские помещения		14,9		
3	Раздаточная зона		8		
4	Производственные помещения		35		
	Зона для резки хлеба		3,75		
	Моечная посуды		11,8		
	Буфет		3,75		

8. Характеристика технологического оборудования пищеблока

№ п/п	Наименова ние цехов и помещени й	Характеристика оборудования				
		наименование оборудования	количество единиц оборудов ания	дата его выпуска	даты начала его эксплуата ции	процента изношенно сти оборудова ния
1	Зал для приема пищи	Стол обеденный	29	2015г.	2015г.	30%
		Скамья	58	2015г.	2015г.	30%
		Раковины для мытья рук	6	2015г.	2015г.	20%
		Электро- полотенце	3	2020г.	2020г.	10%
2	Складские помещения	Стеллаж	2	2008г.	2008г.	10%
3	Раздаточна я зона	Мармит 1-х блюд	1	2010г.	2010г.	10%
		Мармит 2-х блюд	1	2010г.	2010г.	10%
		Мармит 3-х блюд	1	2010г.	2010г.	10%
		Холодильный прилавок	1	2010г.	2010г.	10%
		Прилавок для столовых приборов	1	2020г.	2020г.	30%
4	Производс твенное	Плита электрическая	6	2021г.	2021г.	10%

	помещение	б-х конфорочная				
	Горячий цех	Сковорода электрическая	1	2021г.	2021г.	
		Зонт вентиляционны й	3	2012г.	2012г.	50%
		Пароконвектом ат	1	2023г.	2023г.	
		Стол производственн ый	4	2007г.	2007г.	50%
		Ванна моечная	3	2007г.	2007г.	30%
		Привод для готовой продукции универсальный механический	1	2014г.	2014г.	50%
		Машина овощерезательн ая	1	2010г.	2010г.	50%
		Мясорубка для готовой продукции	1	2016г.	2016г.	50%
		Весы циферблатные для готовой продукции	1	2007г.	2007г.	50%
		Шкаф холодильный среднетемперат урный	1	2010г.	2010г.	50%
		Шкаф для хранения хлеба		2010г.	2010г.	50%
		Раковина для мытья рук	1	2019г.	2019г.	50%
	Холодный цех	Стол производственн ый	1	2007г.	2007г.	50%
		Весы циферблатные	1	2007г.	2007г.	50%
		Установка бактерицидная	1	2021г.	2021г.	50%
	Моечная кухонной	Стеллаж кухонный	1	2012г.	2012г.	50%

посуды и инвентаря	Зонт вентиляционный	1	2012г.	2012г.	50%
	Водонагреватель	2	2012г.	2012г.	50%
	Стол производственный	1	2012г.	2012г.	50%
	Ванна моечная 3-хсекционная для столовой посуды	1	2014г.	2014г.	50%
	Ванна моечная 2- секционная для стаканов и столовых приборов	1	2024г.	2024г.	0%
	Машина посудомоечная	2	2022г.	2022г.	5%
	Стеллаж для хранения столовой посуды	1	2012г.	2012г.	50%
	Стеллаж для хранения стаканов	1	2012г.	2012г.	50%
	Зонт вентиляционный	1	2014г.	2014г.	50%
	Водонагреватель проточный	3	2019г.	2019г.	10%

9. Обеспеченность кухонной посудой, моющими средствами

	Наименование	В наличии	План закупки
Столовая посуда	Тарелка мелкая	725	100
	Тарелка глубокая	615	100
	Стакан	520	200
	Вилка (нержавеющий металл)	306	50
	Ложка	308	70
	Кассетница	2	2 нерж. материал
Кухонная посуда	Бак	4	4
	Кастрюля алюминиевая	8	0
	Кастрюля эмалированная	4	0
	Нож поварской	17	0

	Половник	16	0
	Доска разделочная	18	8
	Противень	11	0
	Сковорода блинная	1	0
	Сковорода большая с крышкой	3	3
Моющие средства	«Пемолукс» (шт)	6	6
	«Санокс» (шт)	5	6
	Дезинф. Ср-во (шт)	1	1
	Сода кальц. (кг)	10	25
	Мыло хозяйственное (шт)	20	20
	«Ника-2» (для обработки яиц)	1	1
	«Италмас»(л)	12	12

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	8	да	среднее	III разряд IV разряд	12 лет, 4 года	имеется имеется

11. Перечень нормативных и технологических документов:

- Примерное двухнедельное меню
- Ежедневное меню
- Меню раскладка
- 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
- Должностные инструкции персонала пищеблока
- Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП
- 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