



УТВЕРЖДАЮ  
Директор МОУ "СОШ № 9"  
С. Ф. Родионова  
«01» сентября 2023

**Технологический паспорт пищеблока  
муниципального  
общеобразовательного учреждения  
«Средняя общеобразовательная школа № 9»  
Энгельсского муниципального района  
Саратовской области**

**Наименование юридического лица:**

Муниципальное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа № 9»  
Энгельсского муниципального района Саратовской области

**Сокращенное наименование:** МОУ «СОШ № 9»

**Юридический адрес:** 413121 Саратовская область, г. Энгельс, ул. Ломоносова, д.7 А

**Фактический адрес:** 413121 Саратовская область, г. Энгельс, ул. Ломоносова, д.7А

**Телефон:** 8 (8453) 74-59-44,8 (8453) 74-50-47

**Эл. почта:** engschool-9@yandex.ru

## Содержание.

<b>1. Общие сведения об общеобразовательной организации.....</b>	<b>4</b>
<b>1.1 Численность обучающихся по возрастным группам.....</b>	<b>4</b>
<b>1.2 Численность льготной категории обучающихся.....</b>	<b>4</b>
<b>2. Состояние уровня охвата горячим питанием по возрастным группам обучающихся.....</b>	<b>5</b>
<b>3. Модель предоставления услуги питания.....</b>	<b>5</b>
<b>3.1. Оператор питания.....</b>	<b>5</b>
<b>3.2. Длительность контракта.....</b>	<b>6</b>
<b>4. Использование транспорта для перевозки пищевой продукции.....</b>	<b>6</b>
<b>5. Инженерное обеспечение пищеблока.....</b>	<b>6</b>
<b>6. Материально-техническое оснащение пищеблока.....</b>	<b>6</b>
<b>7. Характеристика помещения и оборудования.....</b>	<b>7</b>
<b>8. Характеристика помещения и оборудования столовой.....</b>	
<b>9. Характеристика бытовых помещений.....</b>	<b>11</b>
<b>10. Штатное расписание работников пищеблока.....</b>	<b>13</b>
<b>11. Форма организации питания обучающихся.....</b>	<b>14</b>
<b>12. Перечень нормативных и технологических документов.....</b>	<b>14</b>

## 1. Общие сведения об общеобразовательной организации

**Руководитель:** Родионова Светлана Федоровна

**Ответственный за питание:** Борцова Светлана Викторовна

Численность педагогического коллектива: 86 человек

Количество классов по уровням образования:  
начальное общее образование (НОО) – 25 классов;  
основное общее образование (ООО) – 29 классов;  
среднее общее образование (СОО) – 2 класса.

### 1.1. Численность обучающихся по возрастным группам

### 1.2. Численность льготной категории обучающихся

№ п/п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 классы	6	185	185
2	2 классы	6	183	183
3	3 классы	7	205	205
4	4 классы	6	158	158
5	5 классы	6	162	24
6	6 классы	6	156	21
7	7 классы	6	139	24
8	8 классы	6	133	22
9	9 классы	5	114	20
10	10 класс	1	17	1
11	11 класс	1	28	1

## 2. Состояние уровня охвата горячим питанием по возрастным группам обучающихся

№ п/п	Контингент по группам обучающихся	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием	
			количество, чел.	% от общего числа обучающихся
1	Учащиеся 1-4-х классов	731	731	100%
2	в т.ч. учащиеся льготной	-	-	-

	категории			
3	Учащиеся 5-9-х классов	704	195	28%
4	в т.ч. учащиеся льготной категории	111	70	63%
5	в т.ч. за родительскую плату	84	84	6%
6	Учащиеся 10-11-х классов	45	17	38%
7	в т.ч. учащиеся льготной категории			
8	в т.ч. за родительскую плату	15	15	100%
9	Общее количество учащихся всех возрастных групп	1480	943	64%
10	в т.ч. учащиеся льготной категории	113	113	100%

### 3. Модель предоставления услуги питания

#### 3.1. Оператор питания

#### 3.2. Длительность контракта

Модель предоставления услуги питания	столовая на сырье
Оператор питания, наименование	ООО «Успехъ»
Адрес местонахождения	413100, Саратовская область, г. Энгельс, ул. Коммунистическая, д. 40, этаж 1
Фамилия, имя, отчество руководителя	Фролова Наталья Владимировна
Контактные данные: тел. / эл. почта	+7 845 232-91-61 +7 845 232-91-63 +7 905 369-89-05 <a href="mailto:timofeewat@rambler.ru">timofeewat@rambler.ru</a>
Дата заключения договора	10.01.2022
Длительность договора	

### 4. Использование транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	Автомобильный
Принадлежность транспорта	Транспорт организации поставщика пищевой продукции
Условия использования транспорта	Соответствуют

## 5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	централизованное
Отопление	централизованное
Водоотведение	централизованное
вентиляция помещений	централизованное

## 6. Материально-техническое оснащение пищеблока

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Площадь помещения м <sup>2</sup>			
		Столовые школьного базовые	Столовые, работающие на сырье	Столовые заготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения		20,9		
2	Производственные помещения		-		
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)		10,7		
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)		-		
2.3	Мясо - рыбный цех		-		
2.4	Доготовочный цех		-		
2.5.	Горячий цех		49,0		
2.6	Холодный цех		7,4		
2.7.	Мучной цех		5,6		
2.8.	Раздаточная		8,6		
2.9	Помещение для резки хлеба		-		
2.10	Помещение для обработки яиц		3,8		
2.11	Моечная кухонной посуды		16,6		
2.12	Моечная столовой посуды		15,0		
2.13	Моечная и кладовая тары		-		
2.14	Производственное помещение буфета-раздаточной		-		

2.15	Посудомоечная буфета- раздаточной		-		
3	Комната для приема пищи (персонал)		8,9		

### 7. Характеристика помещений и оборудования

№ п/п	Наименовани е цехов и помещений	Характеристика оборудования				
		наименование оборудования	количество единиц оборудования	дата выпуска	дата начала эксплуатации	процент изношенности оборудования
1	Складские помещения	Шкаф холодильный ШХН-1,00	1	2008	05.08.2008	25%
		Шкаф холодильный комбинированны й двухсекционный ШХК-400М	1	2011	22.11.2011	25%
		Шкаф холодильный низкотемператур ный односекционный ШН-0,5	1	2011	19.12.2011	25%
		Шкаф холодильный низкотемператур ный односекционный ШН-0,5	1	2011	19.12.2011	25%
		Пароварочный конверторный аппарат электрический ПКА 6-1/1ПМ	1	2011	19.12.2011	25%
		Шкаф холодильный ШХ-0,7	1	2008	05.08.2008	25%
2	Овощной цех (вторичной обработки)	Производствен ный стол	1	2008	17.10.2008	25%

	овощей)					
		стеллаж кухонный комбинированный (сборно-разборная конструкция)	1	2008	17.10.2008	25%
		Машина протирачная МПР-350М	1	2008	17.10.2008	25%
		машина картофелиочистительная	1	2011	19.12.2011	25%
		Измельчитель овощной « Гамма -5А	1	2011	19.12.2011	25%
3	Мясо-рыбный цех	Производственный стол	1	2011	19.12.2011	25%
		Мясорубка МИМ-300М	1	2008	17.10.2008	25%
		Мясорубка МИМ-300	1	2011	15.12.2011	10%
4	Горячий цех	Плита электрическая ПЭ-0.48ШП четырёхконфорная с жарочным шкафом облицовкой из углеродистой стали с лакокрасочным покрытием	2	2011	19.12.2011	15%
		Плита ЭП-48СП	1	2007	28.08.2007	20%
		Электрическая сковорода СЭСМ-0,25ЛЧ	1	1979	01.01.1979	50%
		Плита ЭП-48СП	1	2008	16.10.2008	25%



		Котел пищеварочный с негермитичной крышкой и прямоугольным варочным сосудом КЭ-160К	1	2011	19.12.2011	25%
		Мармит МЭС – 2С -80 в сборе	1	2008	16.10.2008	25%
		Пароварочный конверторный аппарат электрический ПКА 6-1/1ПМ	1	2011	19.12.2011	25%
		Шкаф жарочный 2ШЖЭ-1,36П-03	1	2011	19.12.2011	25%
		Производствен ные столы	5	2008	16.10.2008	25%
		Зонт островной с фильтрами	1	2012	0502.2012	25%
5	Мучной цех	Машина тестомесильная МТ-25	1	1979	01.01.1979	55%
		Просеиватель муки вибрационный «Каскад	1	2011	19.12.2011	25%
6	Раздаточная	Мармит М-1-018 в сборе	1	2008	16.10.2008	25%
		Мармит МЭС- 2С-80 в сборе	1	2008	16.10.2008	25%
7	Моечная	Водонагреватель электрический проточный ВЭП- 9	1	2011	15.12.2011	25%
		Водонагреватель Термекс Н100-М	1	2009	19.11.2009	25%
		Ванна моечная трехсекционная ВМО 3/430	1	2009	19.11.2009	25%

## 8. 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	перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями
1	Шкаф холодильный ШХН-1,00	1	2008	100	Морозильный ларь 140-200л
2	Шкаф холодильный комбинированный двухсекционный ШХК-400М	1	2011	100	Витрина для буфета (с охлаждением)
3	Шкаф холодильный низкотемпературный односекционный ШН-0,5	1	2011	100	
4	Шкаф холодильный низкотемпературный односекционный ШН-0,5	1	2011	100	
5	Пароварочный конверторный аппарат электрический ПКА 6-1/1ПМ	1	2011	100	Термопот 20л.(для буфета)
6	Производственный стол	1	2008	100	Овощерезка для сырой продукции Столы обеденные 1500*800-30шт
7	Мясорубка МИМ-300М	1	2008	100	Мясорубка
8	Мясорубка МИМ-300	1	2011	100	Миксер профессиональный, Овощерезка для сырой продукции
9	Плита электрическая ПЭ-0.48ШП четырехконфорная с жарочным шкафом облицовкой из углеродистой стали с лакокрасочным	2	2011		

	покрытием				
10	Плита ЭП-48СП	1	2007	100	
11	Электрическая сковорода СЭСМ-0,25ЛЧ	1	1979	100	Электросковорода -1шт
12	Плита ЭП-48СП	1	2008	100	
13	Котел пищеварочный с негерметичной крышкой и прямоугольным варочным сосудом КЭ-160К	1	2011	100	Электрокотел -1шт
14	Пароварочный конверторный аппарат электрический ПКА 6-1/1ПМ	1	2011	100	Посуда из нержавеющей стали (кастрюли) ем.50л.-5шт.,20л.-3шт.,30л.-3шт., 15л.-2шт.
15	Шкаф жарочный 2ШЖЭ-1,36П-03	1	2008	100	
16	Производственные столы	1	2008	100	Стелаж для расстойки теста
17	Зонт островной с фильтрами	1	2012	100	Вытяжка над кухонной мойкой
18	Машина тестомесильная МТ-25	1	1979	100	Тестомес (большой 15-20кг)
19	Просеиватель муки вибрационный «Каскад»	1	2011	100	
20	Мармит М-1-018 в сборе	1	2008	100	

21	МармитМЭС-2С-80 в сборе	1	2008	100	
22	Водонагреватель электрический проточный ВЭП-9	1	2011	100	
23	Водонагреватель Термекс Н100-М	1	2009	100	
24	Ванна моечная трехсекционная ВМО 3/430	1	2008	100	

### 9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М <sup>2</sup>
1	Туалет	2,7 м2
2	Комната для приема пищи (персонала)	8,9 м2
3	Раздевалка	1,8 м2

### 10. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика оборудования столовой -, площадь М <sup>2</sup>					
		количество ставок	укомплекто- ванность	базовое образован	квалифика- ционный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Зав. производством	1	1	Спец. полное.	6	33 года	1
2	Технолог	-	-				
3	Повара	3	3	Спец. полное	4 3 3	15 лет 14 лет 10 лет	1 1 1
4	Рабочие кухни	2	2	Спец. полное	-	20 лет 18 лет	1 1
5	Посудо- мойщица	2	2	Спец. полное	- -	35 лет 32 года	1 1
6	Раздатчица	3	3	Спец.полное	-	1 год 8 лет 7 лет	1 1 1
			11 человек				

### 11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов
- самообслуживание

### 12. Перечень нормативных и технологических документов:

1. Примерное двухнедельное меню

2. Ежедневное меню
3. Меню раскладка
4. Технологические карты (ТК)
5. График приема пищи,
6. Гигиенический журнал (сотрудники)
7. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
8. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
9. Журнал бракеража готовой пищевой продукции
10. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
11. Ведомость контроля за рационом питания
12. Приказ о составе бракеражной комиссии
13. График дежурства преподавателей в столовой
14. Акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока по организации питания к новому учебному году
15. Программа по совершенствованию системы организации питания обучающихся
16. Положение об организации питания обучающихся
17. Положение о бракеражной комиссии
18. Приказ об организации питания
19. Должностные инструкции персонала пищеблока
20. Программа производственного контроля на основе принципов HACCP

