

**Структура технологического паспорта пищеблока образовательной
организации**

ПАСПОРТ

Наименование юридического лица: **Муниципальное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа «Лесколовский центр образования»**

Сокращенное наименование: **МОУ «СОШ «ЛЦО»**

Юридический адрес 188668, Ленинградская обл., Всеволожский р-н, д. Лесколово, ул. Красноборская д.6

Фактический адрес: **Школьное отделение №3-188668**, Ленинградская обл., Всеволожский р-н, д. Лесколово, ул. Красноборская д.6

Телефон 8 813 70 54 167 эл почта: **leskl@vsevobr.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, указываются следующая информация:

Руководитель образовательной организации:

Глазунова Валентина Григорьевна

Ответственный за питание обучающихся:

Полулях Светлана Владимировна

Численность педагогического коллектива 59 чел.

Количество классов по уровням образования _____

| № п\п | Классы | Количество классов | Численность обучающихся, всего чел. | В том числе льготной категории, чел. |
|-------|----------|--------------------|-------------------------------------|--------------------------------------|
| 1 | 1 классы | 3 | 92 | 7 |
| 2 | 2 классы | 3 | 87 | 4 |
| 3 | 3 классы | 4 | 88 | 6 |
| 4 | 4 классы | 4 | 85 | 7 |
| 5 | 5 классы | 3 | 81 | 11 |
| 6 | 6 классы | 3 | 69 | 24 |
| 7 | 7 классы | 3 | 69 | 11 |
| 8 | 8 классы | 3 | 68 | 9 |
| 9 | 9 классы | 2 | 57 | 5 |
| 10 | 10 класс | 1 | 32 | 4 |
| 11 | 11 класс | 1 | 33 | 5 |

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 | 352 | 0 | |
| | в т.ч. учащиеся льготных категорий | | 0 | |
| 2 | Учащиеся 5-8 классов | 287 | 0 | |
| | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 55 | 0 | |
| | в т.ч. за родительскую плату | 116 | 116 | 50% |
| 3 | Учащиеся 9-11 классов | 122 | 0 | |
| | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 14 | | |
| | в т.ч. за родительскую плату | | 36 | 30% |
| | Общее количество учащихся всех возрастных групп | 761 | 152 | |
| | в том числе льготных категорий | | 0 | 19% |
| | | | | |

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 | 352 | 324 | 94% |
| | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 24 | 24 | 6% |
| 2 | Учащиеся 5-8 классов | 287 | 116 | 40% |
| | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 55 | 55 | 19% |
| | в т.ч. за родительскую плату | 116 | 116 | 50% |
| 3 | Учащиеся 9-11 классов | 122 | 23 | 18% |
| | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 14 | 14 | 100 |

| | | | | |
|--|---|-----|-----|-----|
| | в т.ч. за родительскую плату | 23 | 23 | 18% |
| | Общая количество учащихся всех возрастных групп | 761 | 556 | 73% |
| | в том числе льготных категорий | 421 | 421 | 100 |
| | | | | |

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

| | |
|---|---|
| Модель предоставления питания | столовая на сырье |
| Оператор питания, наименование | ООО «Аркадо +»; ООО «Промресурс», |
| Адрес местонахождения | Школьное отделение №3-188668, Ленинградская обл., Всеволожский р-н, д. Лесколово, ул. Красноборская д.6 |
| Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо | Генеральный директор ООО «Аркадо +» Е.В.Цветкова; Генеральный директор ООО «Промресурс» А.Г. Тимофеева. |
| Контактные данные: тел. / эл. почта | «Аркадо +»: elena.tzvetkova2012@yandex.ru ООО «Промресурс»: agtimofcv@yandex.ru |
| Дата заключения договора | «Аркадо +»: 29 декабря 2021г ООО «Промресурс»: 01.03.2022г. |
| Длительность договора | «Аркадо +»: 2 мес. ООО «Промресурс»: 3 мес. |

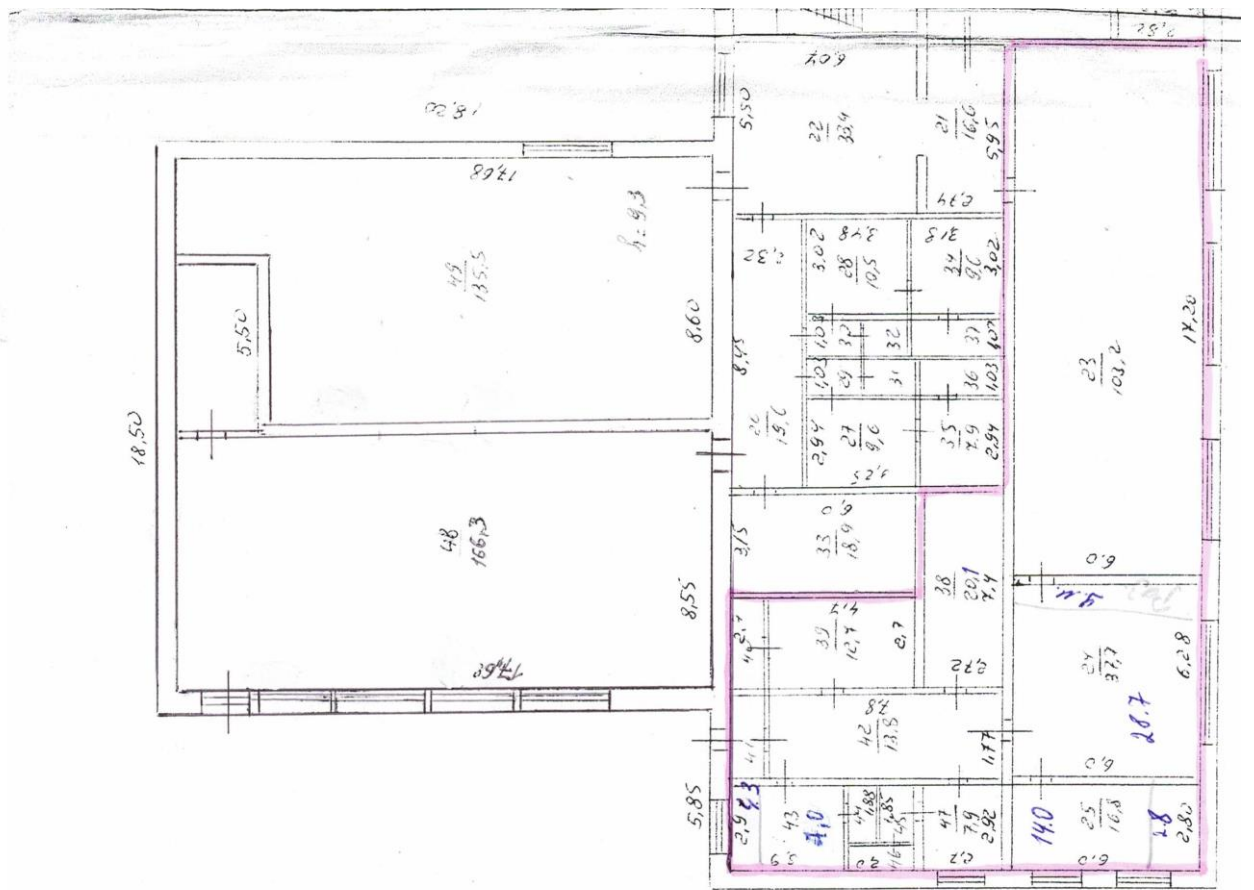
4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

| | |
|----------------------------------|---|
| 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 | комбинированная |

6. Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока (96 обучающихся одновременно)



7. Материально-техническое оснащение пищеблока:

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 школьного базовые | Столовые, работающие сырье | Столовые на заготовочные | Раздаточные, буфеты |
| 1 | Складские помещения | | 19,8 | | |
| 2 | Производственные помещения | | - | | |
| 2.1 | Овощной цех (первичной обработки овощей) | | 11,3 | | - |

| | | | | | |
|------|---|---|------|---|----|
| 2.2 | Овощной цех (вторичной обработки овощей) | | 14,0 | | - |
| 2.3 | Мясо-рыбный цех | | 14,0 | - | - |
| 2.4 | Доготовочный цех | - | - | | - |
| 2.5 | Горячий цех | | 28,7 | | - |
| 2.6 | Холодный цех | | 11,3 | | - |
| 2.7 | Мучной цех | | 11,0 | - | - |
| 2.8 | Раздаточная | | 9,0 | | |
| 2.9 | Помещение для резки хлеба | | - | - | - |
| 2.10 | Помещение для обработки яиц | | 3,0 | - | - |
| 2.11 | Моечная кухонной посуды | | 20,1 | | - |
| 2.12 | Моечная столовой посуды | | 20,1 | | - |
| 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 пищеблока

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

| | | | | | |
|--|---|---|--------------|----------------|--------|
| Складские помещения | Камера морозильная КХН-4,59 | 1 | 2006г. | 31.12.2006г. | 100% |
| | Холодильник Премьер | 1 | Апрель 2018г | Май 2018г | 68% |
| | Холодильник Бирюса | 1 | 2006г. | 31.12.2006г. | 100% |
| | Холодильник Норд | 1 | 2006г. | 31.12.2006г. | 100% |
| | Стеллажи для хранения продуктов (стационарные) | 2 | 2021г. | 18.06.2021г. | 7 % |
| Производственные помещения | -- | - | - | - | - |
| Овощной цех (первичной обработки овощей) | Кортофелечистка МКЭ-300-01 | 1 | Январь 2019 | Июль 2019 | 26% |
| | Стеллажи для временного хранения продуктов (стационарные) | 3 | 2013г. | 24.07.2013г. | 100% |
| | Машина холодильная Сплит-система POLALR SM 222 SF | 1 | Июнь 2020г | Сентябрь 2020г | 11,67% |
| | Моечная ванна 2х секционная | 1 | 2019г. | 14.05.2019г. | 16% |
| Овощной цех (вторичной обработки овощей) | Производственный стол | 1 | 2006г. | 31.12.2006г. | 100% |
| | Моечная ванна 3-х секционная | 1 | 2019г. | Май 2019г. | 16% |

| | | | | | | |
|------------------|---|-----------------------------|---------------|---------------|--------------|-----|
| | | Машина протиручная МПР-350М | 1 | Октябрь 2018г | 02.07.2019г. | 36% |
| | | Овощерезка convlt/MLC-300 | 1 | Январь 2019г | Июль 2019г | 86% |
| Мясо-рыбный цех | Производственный стол | 2 | 2015г. | 10.08.2015г. | 100% | |
| | Производственный стол | 1 | 20.08.2008 | 20.08.2008г | 100% | |
| | Моечная ванна 3-х секционная1 | | Январь 2021г | Май 2021г | 8% | |
| | Мясорубка МИМ-600 | 1 | 2019г | 02.07.2019г | 86% | |
| | Мясорубка LILOMA TC12HD (Италия), | 1 | 2012г. | 17.09.2012г | 100% | |
| Доготовочный цех | - | - | - | - | - | |
| Горячий цех | Плита электрическая ПЭ- 0.72М шестиконфорная с жарочным шкафом-1шт. | 1 | январь2020г | Июль 2020г | 16% | |
| | Плита электрическая ЭП-4ЖШ | 1 | Май2019г | Июль 2019г | 26% | |
| | Электрическая сковорода СЭСМ-0,25ЛЧ | 1 | Декабрь 2020г | Февраль 2021г | 17% | |

| | | | | | | |
|--|------------------------------|---|---|------------------|--------------------|--------|
| | | Кипятильник ТЕРМАЛЬ КЭНД-100-03 проточного типа | 1 | Февраль 2020г | Сентябрь 2020г | 14% |
| | | Конвекционная печь КЭП-4П | 1 | Апрель 2019г | Май 20219 | 58,33% |
| | | Конвекционная печь КЭП-4Э | 1 | Апрель 2017г | Май 2017г | 62% |
| | | Производствен ные столы | 5 | 2018г | Сентябрь 20218г | 46% |
| | | Шкаф– холодильник SV110-S(1) | 2 | Июнь 2019 | Июль 20219г | 25% |
| | Холодный цех | | | | | |
| | Мучной цех | Тестомес спиральный ТМС-4ОНН- 2Р(серии LIGHT) | 1 | Февраль 2020г | Сентябрь 2020г | 11,67% |
| | Раздаточная | Мармит вторых блюд паровой Luxstahl МВП- 1200 | 1 | март 2020г | Июль 2020г | 14% |
| | | Витрина холодильная ВХС-1,2 Полюс ЭКО | 1 | Июль 2017г. | Август 2017г | 43% |
| | Помещение для резки хлеба | Шкаф для хранения хлеба | 1 | Апрель 2021г | Июнь 2021г. | 7% |

| | | | | | | |
|--|-----------------------------|--|----|------------|----------------|--------|
| | Помещение для обработки яиц | | | | | |
| | Моечная кухонной посуды | Посудомоечная машина купольная типа МПК-700К-1 | 1 | 2019г | Апрель 2019г | 45% |
| | | Посудомоечная машина купольная типа МПК-700К | 1 | Июль 2020г | Сентябрь 2020г | 23,33% |
| | | Стеллаж для тарелок (3 полки) | 3 | 2011г. | 19.10.2011 | 100% |
| | | Стеллаж для посуды 6 полок | 2 | Май 2021г | Июнь 2021г | 7% |
| | | Стеллаж с полками, серый | 42 | 2013г | Июль 2013г | 100% |
| | | Ванна мое-я 2х секц. ВМ2(6-Э) | 1 | 2019г | Май 2019г | 17% |
| | | Ванна мое-я 3х секц. ВМ3(6ОУ) | 1 | 2019г | Май 2019г | 17% |
| | | Ванна мое-я длинная ВМ11(1100) | 1 | 2019г | Май 2019г | 17% |

Указать перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями для каждого цеха в соответствии с **приложением А.**

8.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования:

| № п/п | Наименование технологиче- ского оборудования | Характеристика оборудования | | | | | |
|----------|---|---|--------------------------|-------------------------|---------------------------|----------------|---|
| | | назначение | марка | производи- тельность | дата изготов- ления | срок службы | сроки профилакти- ческого осмотра |
| 1 | Тепловое | Плита электрическа я шестиконфо рная с жарочным шкафом- 1шт. | ПЭ- 0.72М | | январь20 20г | | Согласно договора№01/01 -21 от 02 апреля 2021г «Ленремонт |
| | | Плита электрическа я | ЭП- 4ЖШ | | Май2019 г | | Согласно договора№01/01 -21 от 02 апреля 2021г «Ленремонт |
| | | Электрическ ая сковорода | СЭСМ- 0,25ЛЧ | | Декабрь 2020г | | Согласно договора№01/01 -21 от 02 апреля 2021г «Ленремонт |
| | | Кипятильник ТЕРМАЛЬ проточного типа | КЭНД- 100-03 | | Февраль 2020г | | Согласно договора№01/01 -21 от 02 апреля 2021г «Ленремонт |
| | | Конвекцион ная печь | КЭП-4П | | Апрель 2019г | | Согласно договора№01/01 -21 от 02 апреля 2021г «Ленремонт |
| | | Конвекцион ная печь | КЭП-4Э | | Апрель 2017г | | Согласно договора№01/01 -21 от 02 апреля 2021г «Ленремонт |
| | | Мармит вторых блюд паровой | Luxstahl МВП- 1200 | | Март 2020г | | Согласно договора№01/01 -21 от 02 апреля 2021г «Ленремонт |
| | Механичес- кое | Мясорубка | МИМ- 600 | | 2019г | | Согласно договора№01/0 1-21 от 02 апреля 2021г |

| | | | | | | | |
|--|-------------|--|----------------------------|--|------------------|--|---|
| | | | | | | | «Ленремонт |
| | | Мясорубка L | LILOMA TC12HD Италия | | 2012г | | Согласно договора№01/0 1-21 от 02 апреля 2021г «Ленремонт |
| | | Машина протирачная | МПР- 350М | | Октябрь 2018г | | Согласно договора№01/0 1-21 от 02 апреля 2021г «Ленремонт |
| | | Овощерезка | convlt/M LC-300 | | Январь 2019г | | Согласно договора№01/0 1-21 от 02 апреля 2021г «Ленремонт |
| | | Кортофелечи стка | МКЭ- 300-01 | | Январь 2019г | | Согласно договора№01/0 1-21 от 02 апреля 2021г «Ленремонт |
| | | | | | | | |
| | Холодильное | Шкаф– холодильник 2 шт | SV110- S(1) | | Июнь 2019 | | Согласно договора№01/0 1-21 от 02 апреля 2021г «Ленремонт |
| | | Машина холодильная Сплит- система | POLALR SM 222 SF | | Июнь 2020г | | Согласно договора№01/0 1-21 от 02 апреля 2021г «Ленремонт |
| | | Камера морозильна я | КХН- 4,59 | | 2006г | | Согласно договора№01/0 1-21 от 02 апреля 2021г «Ленремонт |
| | | Холодильни к | Премьер | | Апрель2 018г | | Согласно договора№01/0 1-21 от 02 апреля 2021г «Ленремонт |
| | | Холодильни к | Бирюса | | 2006г | | Согласно договора№01/0 1-21 от 02 апреля 2021г «Ленремонт |
| | | Холодильни | Норд | | 2006г | | Согласно |

| | | | | | | | |
|---|-------------------|---|----------------------|--|---------------------------|--|---|
| | | к | | | | | договора №01/01-21 от 02 апреля 2021г «Ленремонт |
| | | Камера морозильная | КХН-4,59 | | 2006г | | Согласно договора №01/01-21 от 02 апреля 2021г «Ленремонт |
| | | Витрина холодильная | ВХС-1,2 Полюс ЭКО | | Июль 2017г. | | Согласно договора №01/01-21 от 02 апреля 2021г «Ленремонт |
| 4 | Весоизмерительное | Стеллажи для хранения продуктов (стационарные) 2шт | | | 2021г. | | Согласно договора №01/01-21 от 02 апреля 2021г «Ленремонт |
| | | Стеллажи для временного хранения продуктов (стационарные) 3шт | | | 2013г. | | Согласно договора №01/01-21 от 02 апреля 2021г «Ленремонт |
| | | Моечная ванна 2х секционная | | | 2019г. | | Согласно договора №01/01-21 от 02 апреля 2021г «Ленремонт |
| | | Производственный стол | | | 2006г. | | Согласно договора №01/01-21 от 02 апреля 2021г «Ленремонт |
| | | Моечная ванна 3-х секционная | | | 2019г | | Согласно договора №01/01-21 от 02 апреля 2021г «Ленремонт |
| | | Производственный стол 2шт | | | 2015г. 20.08.20 | | Согласно договора №01/ |

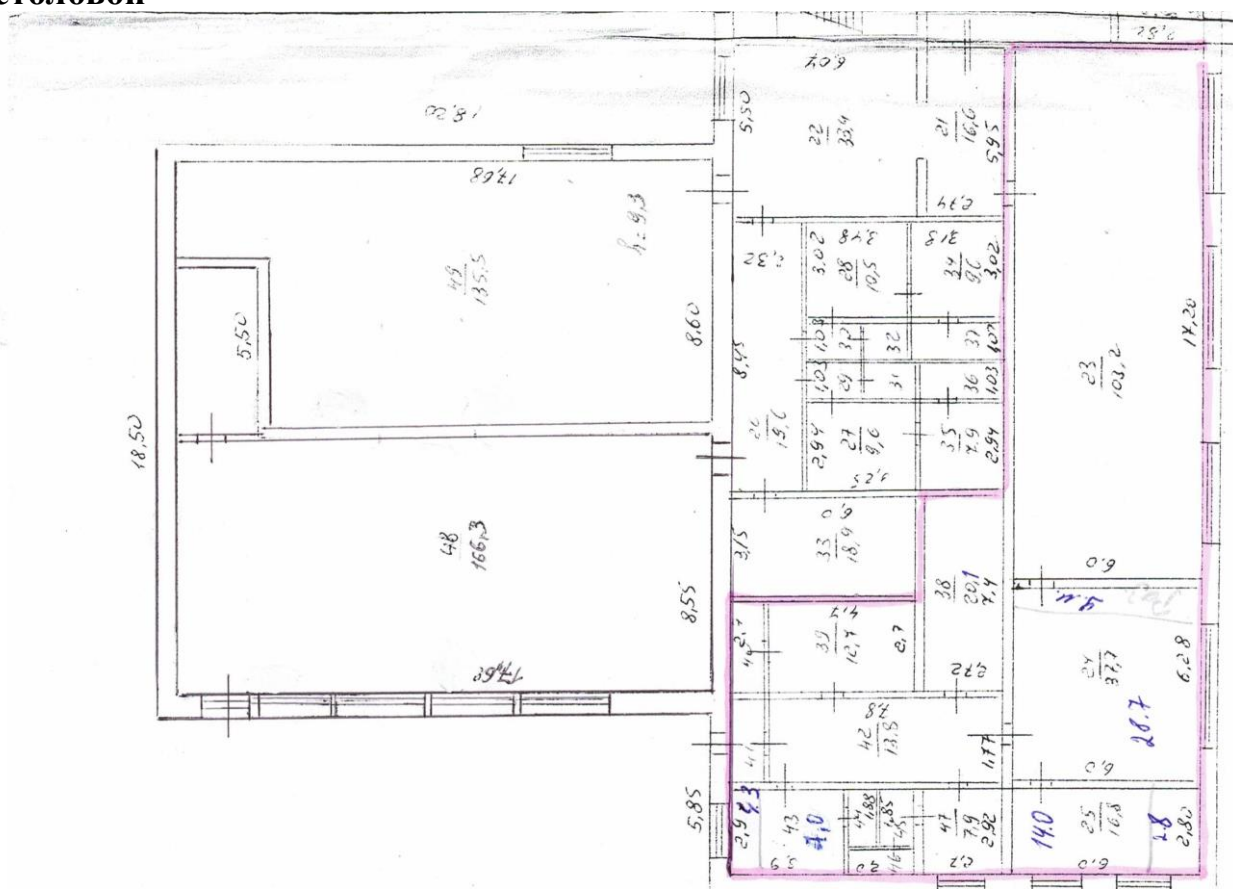
| | | | | | | | |
|--|--|--|--|--------------|--------------|--|---|
| | | Производственный стол 1шт | | | 08 | | 01-21 от 02 апреля 2021г «Ленремонт» |
| | | Моечная ванна 3-х секционная 1 | | | Январь 2021г | | Согласно договора №01/01-21 от 02 апреля 2021г «Ленремонт» |
| | | Производственный стол Производственный стол | | | 2015г. | | Согласно договора №01/01-21 от 02 апреля 2021г «Ленремонт» |
| | | Моечная ванна 3-х секционная 1 | | | Январь 2021г | | Согласно договора №01/01-21 от 02 апреля 2021г «Ленремонт» |
| | | Шкаф для хранения хлеба 1 | | Апрель 2021г | Апрель 2021г | | Согласно договора №01/01-21 от 02 апреля 2021г «Ленремонт» |
| | | Посудомоечная машина купольная типа МПК-700К-1 1 | | 2019г | 2019г | | Согласно договора №01/01-21 от 02 апреля 2021г «Ленремонт» |
| | | Посудомоечная машина купольная типа МПК-700К 1шт | | | Июль 2020г | | Согласно договора №01/01-21 от 02 апреля 2021г «Ленремонт» |
| | | Стеллаж для тарелок (3 полки) 3шт | | | 2011г. | | Согласно договора №01/01-21 от 02 апреля 2021г «Ленремонт» |

| | | | | | | | |
|--|--|-----------------------------------|--|--|--------------|--|---|
| | | Стеллаж для посуды 6 полок 2шт | | | Май 2021г | | Согласно договора №01/01-21 от 02 апреля 2021г «Ленремонт |
| | | Стеллаж с 4 полками, серый 2шт | | | 2013г | | Согласно договора №01/01-21 от 02 апреля 2021г «Ленремонт |
| | | Ванна мое-я 2х секц. ВМ2(6-Э) 1шт | | | 2019г | | Согласно договора №01/01-21 от 02 апреля 2021г «Ленремонт |
| | | Ванна мое-я 3х секц. ВМ3(6ОУ) | | | 2019г | | Согласно договора №01/01-21 от 02 апреля 2021г «Ленремонт |
| | | Ванна мое-я длинная ВМ11(1100 | | | 2019г | | Согласно договора №01/01-21 от 02 апреля 2021г «Ленремонт |
| | | Шкаф для хранения хлеба | | | Апрель 2021г | | Согласно договора №01/01-21 от 02 апреля 2021г «Ленремонт |

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 | Договор №01/01-21 от 02 апреля 2021г «Ленремонт» | Договор 1828М От 24 мая ОАО «Медтехника -1» | Согласно договора | По мере необходимости | ООО «Промресурс», | |
| 2 | Механическое | Согласно договора № 01/01-21 от 02 апреля 2021г «Ленремонт» | | Согласно договора | По мере необходимости | ООО «Промресурс», | |
| 3 | Холодильное | Согласно договора № 01/01-21 от 02 апреля 2021г «Ленремонт» | | Согласно договора | По мере необходимости | ООО «Промресурс», | |
| 4 | Весоизмерительное | | Договор 1828М От 24 мая ОАО «Медтехника -1» | Согласно договора | По мере необходимости | ООО «Промресурс», | |

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



| № 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 |
| | Камера морозильная КХН-4,59 | 1 | 2006 г. | 100% | |
| | Холодильник Премьер | 1 | Апрель 2018г. | 100% | |
| | Холодильник Бирюса | | 2006г. | 100% | |
| | Холодильник Норд | 1 | 2006г. | 100% | |
| | Весы товарные | 1 | 2018г. | 100% | |
| | Плита электрическая ПЭ- 0.72М шестиконфорная с жарочным шкафом- 1шт. | 1 | январь2020 | 100% | |
| | Плита | 1 | Май2019г | 100% | |

| | | | | | |
|---|---|--|----------------|--------|--|
| электрическая ЭП-4ЖШ | | | | | |
| Электрическая сковорода СЭСМ-0,25ЛЧ | 1 | | Декабрь 2020г | 100% | |
| Кипятильник ТЕРМАЛЬ КЭНД-100-03 проточного типа | 1 | | Февраль 2020г | 100% | |
| Конвекционная печь КЭП-4П | 1 | | Апрель 2019г | 58,33% | |
| Конвекционная печь КЭП-4Э | 1 | | Апрель 2017г | 100% | |
| Мармит вторых блюд паровой Luxstahl МВП- 1200 | 1 | | март 2020г | 100% | |
| Кортофелечист ка МКЭ-300-0 | 1 | | Январь 2019 | 100% | |
| Машина холодильная Сплит-система POLALR SM 222 SF | 1 | | Июнь 2020г | 11,67% | |
| Посудомоечная машина купольная типа МПК-700К | 1 | | Июль 2020г | 23,33% | |
| Посудомоечная машина купольная типа МПК- 700К-1 | 1 | | 2019 | 45% | |
| Тестомес спиральный ТМС-4ОНН- 2Р(серии LIGHT) | 1 | | Февраль 2020г | 11,67% | |
| Мясорубка МИМ-600 | 1 | | Сентябрь 2019 | 100% | |
| Мясорубка LILOMA ТС12HD (Италия), | 1 | | Сентябрь 2012 | 100% | |
| Машина | | | Сентябрь 2019 | 100% | |

| | | | | | |
|--|------------------------------|--|---------------|------|--|
| | протирочная МПР-350М | | | | |
| | Овощерезка convlt/MLC-300 | | Сентябрь 2019 | 100% | |
| | | | | | |

9. Характеристика бытовых помещений

| № п/п | Перечень бытовых помещений | Характеристика помещений -, площадь М ² | |
|----------|----------------------------|--|---------------------------------------|
| | | количество | единиц оборудования для бытовых целей |
| | раздевалка для персонала | 1-7,9кв.м; | шкаф для одежды-3шт |
| | Санузел | 1-4,6кв.м ; | унитаз ; раковина для мытья рук |
| | | | |

10. Штатное расписание работников пищеблока

| № п/п | Наименование должностей | Характеристика оборудования столовой -, площадь М ² | | | | | |
|----------|----------------------------|--|-------------------------|------------------------|---------------------------------|------------------|----------------------|
| | | количество ставок | укомплекто- ванность | базовое образование | квалифика- ционный разряд | стаж работы | наличие медкнижки |
| 1 | Зав. производством | 1 | | Спец. полное. | 5 | 15 лет | 1 |
| 2 | Технолог | - | | | | | |
| 3 | Повара | 2 | | Спец. полное | 4 | 3года 3 года | 1 1 |
| 4 | Рабочие кухни | 2 | | Спец. полное | - | 3 года | 1 1 |
| 5 | Посудо- мойщица | 2 | | Спец. полное | 3 3 | 3 года 3 года | 1 1 |
| | | | 7 человек | | | | |

11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов (1-4 классы)
- самообслуживание (5-9 классы)

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
- Наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания

Приложение А

Рекомендованный перечень оборудования для оснащения столовых, организующих по разным моделям питание обучающихся в общеобразовательных организациях*

| № п/п | Наименование цехов и помещений | Модели предоставления питания обучающимся в общеобразовательных организациях | | | |
|-------|--------------------------------|--|--|--|--|
| | | Комбинат школьного питания | Столовые, работающие на сырье | Столовые на доготовочные | Раздаточные, буфеты |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 1 | Складские помещения | Стеллажи для хранения продуктов (стационарные) | Стеллажи для хранения продуктов (стационарные) | Стеллажи для хранения продуктов (стационарные) | Стеллажи для хранения продуктов (стационарные) |
| | | Стеллажи для гастроемкостей (передвижные) | Стеллажи для гастроемкостей (передвижные) | Стеллажи для гастроемкостей (передвижные) | |

| | | | | | |
|-----|--|---|---|---------------------------------------|---|
| | | Подтоварники (деревянные) | Подтоварники (деревянные) | Подтоварники (деревянные) | Подтоварники (деревянные) |
| | | Холодильные шкафы среднетемпературные | Холодильные шкафы среднетемпературные | Холодильные шкафы среднетемпературные | Холодильные шкафы среднетемпературные |
| | | Холодильные шкафы низкотемпературные | Холодильные шкафы низкотемпературные | Холодильные шкафы низкотемпературные | |
| | | Весы товарные | Весы товарные | Весы товарные | Весы товарные |
| | | Контейнеры передвижные для гастроемкостей | | | Контейнеры передвижные для гастроемкостей |
| 2 | Производственные помещения | | | | |
| 2.1 | Овощной цех (первичной обработки овощей) | Стеллажи для временного хранения продуктов (стационарные) | Стеллажи для временного хранения продуктов (стационарные) | | |
| | | Производственные столы | Производственные столы | | |
| | | Картофелеочистительная машина | Картофелеочистительная машина | | |
| | | Овощерезательная машина | Овощерезательная машина | | |
| | | Моечные ванны | Моечные ванны | | |
| | | Раковина для мытья рук | Раковина для мытья рук | | |
| | | Стеллаж передвижной | Стеллаж передвижной | | |
| 2.2 | Овощной цех (вторичной обработки овощей) | Стеллаж передвижной | Стеллаж передвижной | Стеллаж передвижной | |
| | | Производственные столы | Производственные столы | Производственные столы | |
| | | Моечные ванны | Моечные ванны | Моечные ванны | |
| | | Универсальный привод | Универсальный привод | Универсальный привод | |
| | | Холодильный шкаф среднетемпературный | Холодильный шкаф среднетемпературный | Холодильный шкаф среднетемпературный | |
| | | Раковина для мытья рук | Раковина для мытья рук | Раковина для мытья рук | |
| 2.3 | Мясо-рыбный цех | Производственные столы для разделки | Производственные столы для | | |

| | | | | | |
|-----|------------------|---|---|---|--|
| | | (мяса, рыбы, птицы) | разделки (мяса, рыбы, птицы) | | |
| | | Холодильный шкаф среднетемпературный | Холодильный шкаф среднетемпературный | | |
| | | Холодильный шкаф низкотемпературный (при необходимости) | | | |
| | | Электромясорубка | Электромясорубка | | |
| | | Универсальный привод | Универсальный привод | | |
| | | Колода для разрубки мяса | Колода для разрубки мяса | | |
| | | Моечные ванны (для мяса и птицы; рыбы) | Моечные ванны (для мяса и птицы; рыбы) | | |
| | | Весоизмерительное оборудование | Весоизмерительное оборудование | | |
| | | Фаршемешалка (при необходимости) | | | |
| | | Котлетоформовочный аппарат (при необходимости) | | | |
| | | Раковина для мытья рук | Раковина для мытья рук | | |
| 2.4 | Доготовочный цех | | | Производственные столы | |
| | | | | Холодильные шкафы среднетемпературные | |
| | | | | Овощерезательная машина | |
| | | | | Моечные ванны | |
| | | | | Стеллаж передвижной | |
| | | | | Раковина для мытья рук | |
| 2.5 | Горячий цех | При наличии зала: Котел электрический (емкость зависит от мощности) | Котел электрический (емкость зависит от мощности) | Котел электрический (емкость зависит от мощности) | |
| | | Сковорода электрическая | Сковорода электрическая | | |
| | | Жарочный шкаф | Жарочный шкаф | Жарочный шкаф | |

| | | | | | |
|-----|--------------|--|--|--|--|
| | | или Пароконвектомат или Конвектомат | или Пароконвектомат или Конвектомат | или Пароконвектомат или Конвектомат | |
| | | Плита электрическая | Плита электрическая | Плита электрическая | |
| | | Привод универсальный или протирачная машина | Привод универсальный или протирачная машина | Привод универсальный или протирачная машина | |
| | | Весоизмерительное оборудование | Весоизмерительное оборудование | Весоизмерительное оборудование | |
| | | Производственные столы | Производственные столы | Производственные столы | |
| | | Холодильный шкаф среднетемпературный | Холодильный шкаф среднетемпературный | Холодильный шкаф среднетемпературный | |
| | | Раковина для мытья рук | Раковина для мытья рук | Раковина для мытья рук | |
| 2.6 | Холодный цех | Производственные столы (не менее 2-х) | Производственные столы (не менее 2-х) | Производственные столы (не менее 2-х) | |
| | | Холодильный шкаф среднетемпературный (не менее 2-х) | Холодильный шкаф среднетемпературный (не менее 2-х) | Холодильный шкаф среднетемпературный (не менее 2-х) | |
| | | Привод универсальный или Овощерезательная машина, МРОВ | Привод универсальный или Овощерезательная машина, МРОВ, слайстер, блендер | Овощерезательная машина, МРОВ, слайстер, блендер | |
| | | Моечная ванна (для овощей, зелени, фруктов, не подлежащих термической обработке) | Моечная ванна (для овощей, зелени, фруктов, не подлежащих термической обработке) | Моечная ванна (для овощей, зелени, фруктов, не подлежащих термической обработке) | |
| | | Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха | Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха | Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха | |
| | | Весоизмерительное оборудование | Весоизмерительное оборудование | Весоизмерительное оборудование | |
| | | Раковина для мытья рук | Раковина для мытья рук | Раковина для мытья рук | |
| | | Стеллаж передвижной | Стеллаж передвижной | Стеллаж передвижной | |
| 2.7 | Мучной цех | Производственные | Производственные | Совмещается с | |

| | | | | | |
|------|-----------------------------|---|---|--|---|
| | | столы (с деревянным покрытием) | е столы (с деревянным покрытием) | горячим цехом: Производственные столы (с деревянным покрытием) | |
| | | Тестомесильная машина | Тестомесильная машина | Тестомесильная машина | |
| | | Просеиватель муки (при необходимости) | Просеиватель муки (при необходимости) | | |
| | | Привод универсальный | Привод универсальный | | |
| | | Пекарский шкаф | Пекарский шкаф | Пекарский шкаф | |
| | | Стеллажи передвижные | Стеллажи передвижные | Стеллажи передвижные | |
| | | Весоизмерительное оборудование | Весоизмерительное оборудование | Весоизмерительное оборудование | |
| | | Моечные ванны | Моечные ванны | Моечные ванны | |
| | | Холодильный шкаф среднетемпературный | Холодильный шкаф среднетемпературный | | |
| | | Раковина для мытья рук | Раковина для мытья рук | | |
| 2.8 | Раздаточная | При наличии зала: Раздаточная линия (мармиты для первых, вторых, холодных и сладких блюд) | Раздаточная линия (мармиты для первых, вторых, холодных и сладких блюд) | Раздаточная линия (мармиты для первых, вторых, холодных и сладких блюд) | Раздаточная линия (мармиты для первых, вторых, холодных и сладких блюд) |
| | | Холодильные прилавки (витрина, секция) | Холодильные прилавки (витрина, секция) | Холодильные прилавки (витрина, секция) | Холодильные прилавки (витрина, секция) |
| | | | Касса | Касса | Касса |
| 2.9 | Помещение для резки хлеба | Шкафы для хранения хлеба | Шкафы для хранения хлеба | Совмещается с холодным цехом: Шкафы для хранения хлеба | |
| | | Производственный стол | Производственный стол | Производственный стол | |
| | | Хлеборезательная машина | Хлеборезательная машина | | |
| | | Раковина для мытья рук | Раковина для мытья рук | | |
| 2.10 | Помещение для обработки яиц | Производственный стол | Производственный стол | Совмещается с доготовочным цехом | |
| | | Моечные ванны (по | Моечные ванны | | |

| | | | | | |
|------|--|---|---|---|---|
| | | санитарным требованиям) | (по санитарным требованиям) | | |
| | | Емкость для обработки яиц | Емкость для обработки яиц | | |
| | | Овоскоп | Овоскоп | | |
| | | Раковина для мытья рук | Раковина для мытья рук | | |
| 2.11 | Моечная кухонной посуды | Производственный стол | Производственный стол | Производственный стол | |
| | | Моечные ванны | Моечные ванны | Моечные ванны | |
| | | Стеллаж стационарный | Стеллаж стационарный | Стеллаж стационарный | |
| | | Раковина для мытья рук | Раковина для мытья рук | Раковина для мытья рук | |
| 2.12 | Моечная столовой посуды | При наличии зала: Производственный стол | Производственный стол | Производственный стол | |
| | | Посудомоечная машина | Посудомоечная машина | Посудомоечная машина | |
| | | Моечные ванны (трехсекционные) | Моечные ванны (трехсекционные) | Моечные ванны (трехсекционные) | |
| | | Моечные ванны (двухсекционные) | Моечные ванны (двухсекционные) | Моечные ванны (2-хсекционные) | |
| | | Шкаф для хранения посуды или Стеллаж стационарный | Шкаф для хранения посуды или Стеллаж стационарный | Шкаф для хранения посуды или Стеллаж стационарный | |
| | | Раковина для мытья рук | Раковина для мытья рук | Раковина для мытья рук | |
| 2.13 | Моечная и кладовая тары | Стеллаж передвижной | Стеллаж передвижной | Стеллаж передвижной | |
| | | Контейнер передвижной | Контейнер передвижной | Контейнер передвижной | |
| | | Моечная ванна (двухсекционная) | Моечная ванна (двухсекционная) | Моечная ванна (двухсекционная) | |
| | | Раковина для мытья рук | Раковина для мытья рук | Раковина для мытья рук | |
| 2.14 | Производственное помещение буфет-раздаточной | | | | Производственные столы (не менее двух) |
| | | | | | Электроплита |
| | | | | | Микроволновая печь |
| | | | | | Холодильные шкафы среднетемпературные (не менее двух) |

| | | | | | |
|------|------------------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|--|
| | | | | | Раковина для мытья рук |
| 2.15 | Посудомоечная буфетно-раздаточной | | | | Моечные ванны для мытья посуды (3 шт.) |
| | | | | | Двухсекционная ванна (для стеклянной посуды и приборов |
| | | | | | Стеллаж стационарный или Шкаф для хранения посуды |
| | | | | | Раковина для мытья рук |
| 3 | Комната для приема пищи (персонал) | Производственные столы | Производственные столы | Производственные столы | Производственные столы |
| | | Электроплита | Электроплита | Электроплита | Электроплита |
| | | Микроволновая печь | Микроволновая печь | Микроволновая печь | Микроволновая печь |
| | | Холодильник бытовой | Холодильник бытовой | Холодильник бытовой | Холодильник бытовой |
| | | Моечная ванна | Моечная ванна | Моечная ванна | Моечная ванна |
| | | Раковина для мытья рук | Раковина для мытья рук | Раковина для мытья рук | Раковина для мытья рук |
| | | | | | |

* Тип, марка и количество оборудования зависят от количества обучающихся в общеобразовательной организации

