

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

УТВЕРЖДАЮ



Директор МОУ «СОШ п. Коминтерн»  
*Т.И. Гончарова* Т.И. Гончарова  
Приказ №6 от 09.01.2024 г.

## **ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПАСПОРТ**

### **пищеблока МОУ «СОШ п. Коминтерн»**

Адрес месторасположения:

413144, Саратовская область, Энгельский 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: 21 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	24	24
2.	2	1	25	25
3.	3	2	33	33
4.	4	1	22	22
5.	5	1	24	9
6.	6	2	35	15
7.	7	2	28	10
8.	8	1	23	5
9.	9	1	20	8
10.	10	1	6	0
11.	11	1	4	0
<b>Итого</b>	<b>1-11</b>	<b>14</b>	<b>244</b>	<b>151</b>

## 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.	<b>Учащиеся 1-4 классов</b>	104	104	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	104	104	100
2.	<b>Учащиеся 5-8 классов</b>	110	39	35,5
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	39	39	100
	в т.ч. за родительскую плату	10	10	9
3.	<b>Учащиеся 9-11 классов</b>	30	8	27
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	8	8	100
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
4.	Общее количество учащихся всех возрастных групп	244	161	66
	в том числе льготных категорий	151	151	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.

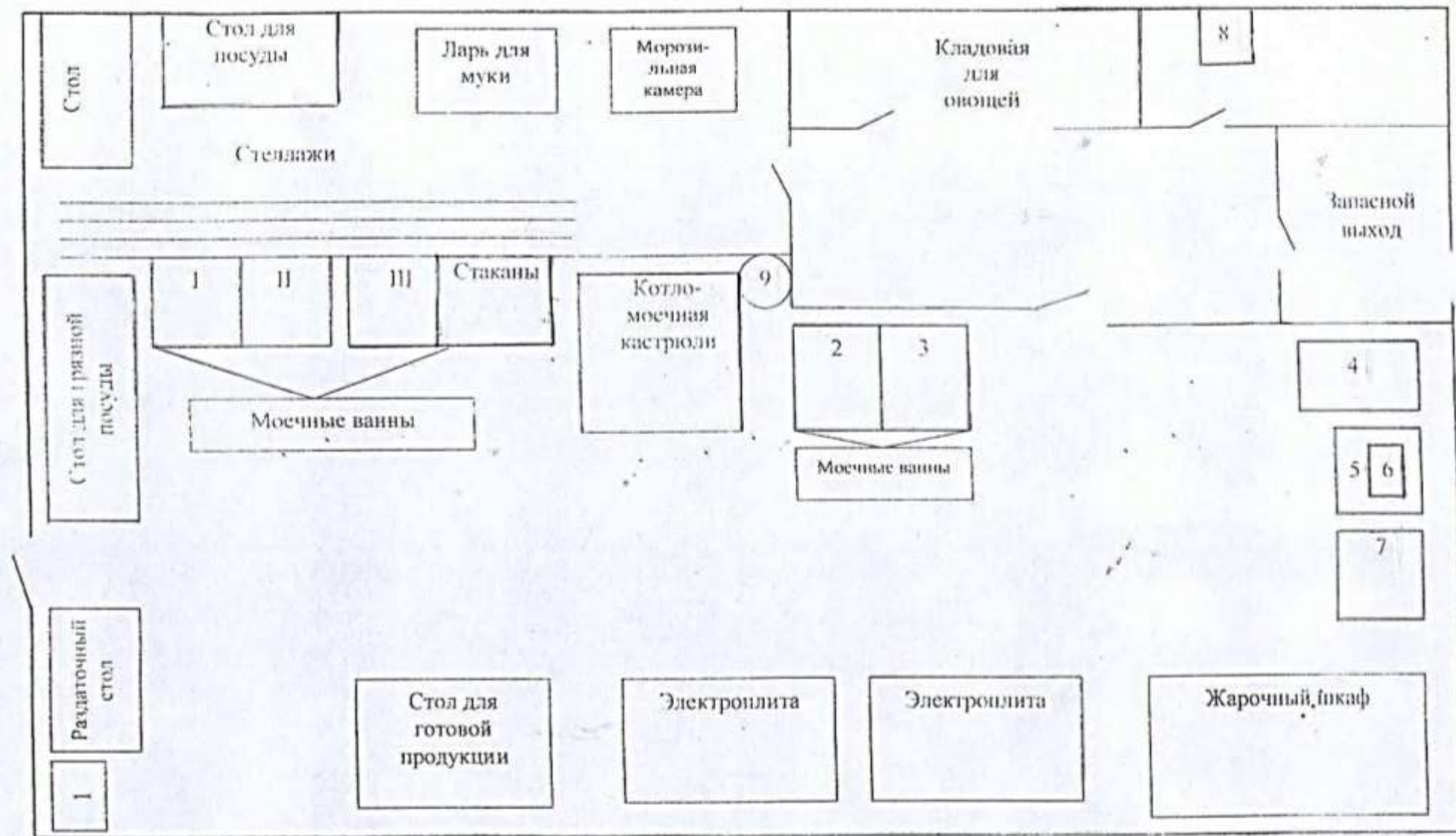
**4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции**

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 м<sup>2</sup>  
(перечень и площадь помещений в зависимости от модели предоставления питания)

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

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

### 8.1. Характеристика технологического оборудования пищеблока

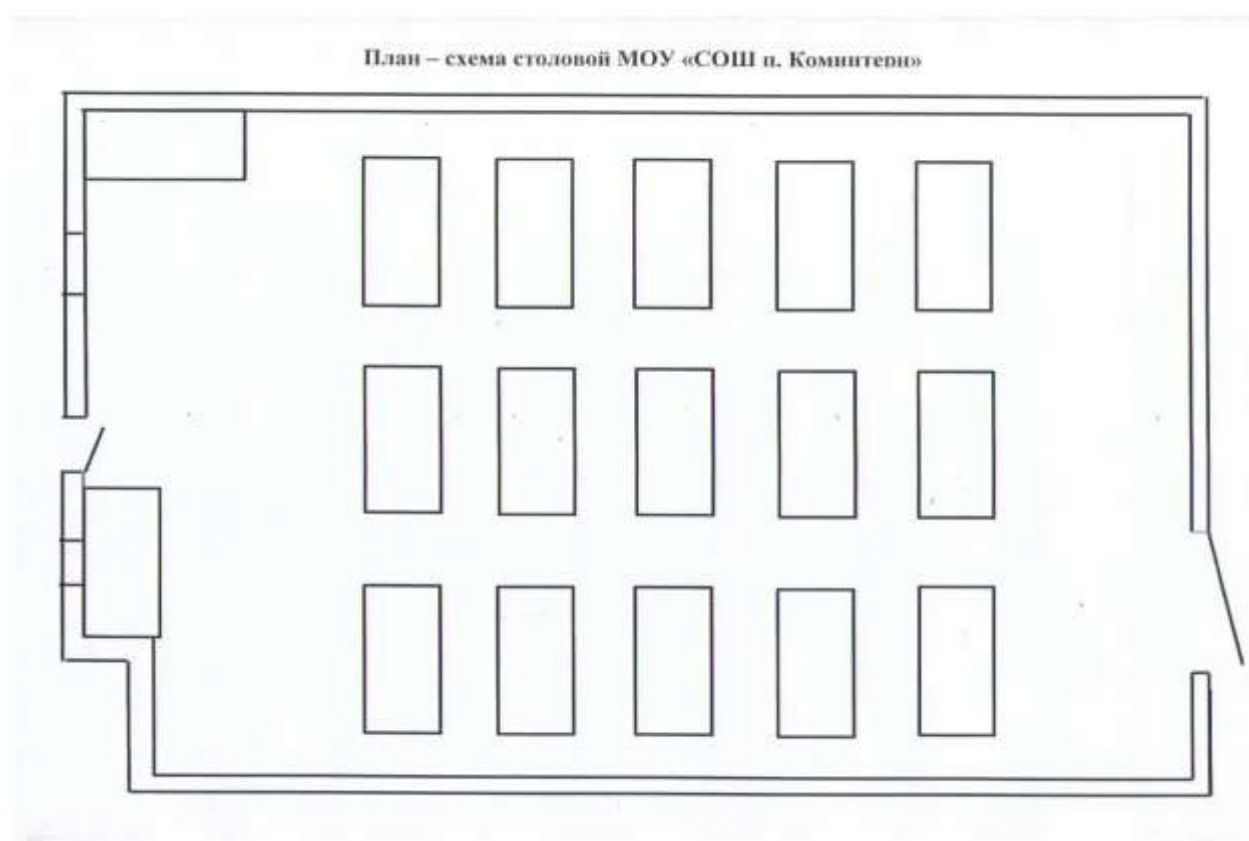
№ п/п	Наименование цехов и помещений	Характеристика оборудования				
		Наименование оборудования	Кол-во единиц оборудования	Дата его выпуска	Даты начала его эксплуатации	Процент изношенности оборудования
1.	Складские помещения	Шкаф холодильный ШХК-400 М	1	22.12.2011	22.12.2011	45%
2.	Производственное 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 необ-	имеется	Заведующий хозяй-	имеется

				ХОДИ-МОСТИ		СТВОМ	
3.	Холодильное	нет	-	по мере необходимости	имеется	Заведующий хозяйством	имеется
4.	Весомизмерительное	нет	нет				

## 9. Характеристика помещения и оборудования столовой, план-схема 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.	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 <sup>2</sup>
		Количество единиц оборудования для бытовых целей
1.	Комната для персонала	1 (0,6 м <sup>2</sup> )

## 10. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должности	Характеристика оборудования столовой, площадь м <sup>2</sup>					
		Кол-во ставок	Укомплектованность, чел.	Базовое образование	Квалификационный разряд	Стаж работы	Наличие медкнижки
1.	Завпроизводством	0,5	1	среднее специальное	–	23 года	имеется
2.	Повар	1	1	среднее специальное	–	1 год	имеется
3.	Кухонный работник	1	1	основное общее	–	6 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.