

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ОСНОВНАЯ  
ШКОЛА № 8 ГОРОДА ФУРМАНОВА

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА

МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ОСНОВНОЙ  
ШКОЛЫ № 8 ГОРОДА ФУРМАНОВА

Юридический адрес: 155520 Ивановская обл., г. Фурманов, ул. Нижний двор, д. 28

Адрес месторасположения: 155520 Ивановская обл., г. Фурманов,  
ул. Нижний двор, д. 28

Телефон: (49341) 2-13-44, 2-11-47; эл почта: shk-8000000@yandex.ru

## Содержание

1. Общие сведения об образовательной организации:
  - численность обучающихся по возрастным группам, в том числе численность льготной категории обучающихся.
2. Охват 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: Беляев Сергей Валерьевич.

Ответственный за питание обучающихся:

Численность педагогического коллектива: 18 чел.

Количество классов по уровням образования: 9.

Количество посадочных мест: 96.

Площадь обеденного зала: 63,6 м<sup>2</sup>.

№ п/п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1.	1 класс	1	30	30
2.	2 класс	1	30	30
3.	3 класс	1	26	26
4.	4 классов	2	37	37
5.	5 классов	1	26	4
6.	6 классов	2	36	10
7.	7 классов	1	30	7
8.	8 классов	2	43	8
9.	9 классов	2	43	8

## 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	123	123	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	123	123	100
2	Учащиеся 5-8 классов	135	124	92
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	29	29	100
	в т.ч. за родительскую плату	106	95	89
3	Учащиеся 9-11 классов	43	34	79
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	8	8	100
	в т.ч. за родительскую плату	35	26	74
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	301	281	93
	в том числе льготных категорий	160	160	100

### 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	123	86	70
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	6	6	100
2	Учащиеся 5-8 классов	135	55	41
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	2	2	100
	в т.ч. за родительскую плату	132	53	40
3	Учащиеся 9-11 классов	43	1	2
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	1	1	100
	в т.ч. за родительскую плату	42	1	2
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	301	142	47
	в том числе льготных категорий	9	9	100

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

Модель предоставления питания	столовая на сырье
Оператор питания, наименование	ООО «ФудСтар»
Адрес местонахождения	155520; Ивановская область; город Фурманов; ул. Хлебникова; д. 20 кв. (офис) 5
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Белов Антон Вячеславович
Контактные данные: тел. / эл. почта	8 (49341) 2-19-12
Дата заключения контракта	09.01.2023 г.
Длительность контракта	до 31.12.2023 г.



## 7. Материально-техническое оснащение пищеблока.

### 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	-	10,6	-	-
2	Производственные помещения	-	52,2	-	-
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	-	-	-	-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	-	-	-	-
2.3	Мясо-рыбный цех	-	-	-	-
2.4	Доготовочный цех	-	-	-	-
2.5	Горячий цех	-	27,5	-	-
2.6	Холодный цех	-	7,6	-	-
2.7	Мучной цех	-	-	-	-
2.8	Раздаточная	-	-	-	-
2.9	Помещение для резки хлеба	-	-	-	-
2.10	Помещение для обработки яиц	-	-	-	-
2.11	Моечная кухонной посуды	-	-	-	-
2.12	Моечная столовой посуды	-	17,1	-	-
2.13	Моечная и кладовая тары	-	-	-	-
2.14	Производственное помещение буфета-раздаточной	-	-	-	-
2.15	Посудомоечная буфета-раздаточной	-	-	-	-
3	Комната для приема пищи (персонал)	-	-	-	-

### 7.1 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
1.	Горячий цех	Плита электрическая с жарочным шкафом ЭП-6ЖШ	1	10.2013	24.12.2014	100
		Шкаф жарочный ШЖЭ-3	1	08.2011	26.09.2011	100
		Кипятильник электрический непрерывного действия КЭНД-50	1	29.07.2013	30.08.2013	100
		Электроводонагреватель проточной закрытый ЭВПЗ-15	1	11.2012	14.06.2013	100
		Мясорубка электрическая МИМ-300	1	27.09.2006	31.10.2006	100
		Машина протирачно-резальная	1	09.2006	31.10.2006	100
		Микроволновая печь	1	2022	2022	0
		Весы электронные	1	2021	2022	10
		Ванна моечная	1	2007	20.01.2008	75
2.	Холодный цех	Картофелечистка МОК-150М РЭ	1	09.10.2012	30.11.2012	100
3.	Моечная столовой посуды	Электроводонагреватель накопительный TERMEXES	1	09.2012	04.10.2012	100
		Ванна моечная 2-х секционная	1	2007	19.11.2007	75
		Ванна моечная 3-х секционная	1	2006	31.10.2006	75
4.	Складское помещение	Морозильная камера Atlant 7184	1	2012	28.12.2012	100
		Холодильник Nord 243-010	1	2007	29.11.2007	100
		Холодильник INDEZIT	1	2013	11.09.2013	100

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

## 7.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования.

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производительность	дата изготовления	срок службы	сроки профилактического осмотра
1.	<b>Механическое</b>						
	Мясорубка электрическая МИМ-300	измельчение мяса	МИМ-300	300 кг/час	27.09.2006	8 лет	1 раз в год
	Машина протирачно-резальная	протирка, измельчение, нарезка пищевых продуктов	МПР-350М	600/350 кг/час	09.2006	8 лет	1 раз в год
	Картофелечистка МОК-150М РЭ	чистка картофеля	МОК-150М РЭ	150 кг/час	09.10.2012	10 лет	1 раз в год
	Ванна моечная 2-х секционная	помыв приготовочной посуды	-	-	20.01.2008	не менее 10 лет	1 раз в год
	Ванна моечная 2-х секционная	помыв столовой посуды	1/600	-	19.11.2007	не менее 10 лет	1 раз в год
	Ванна моечная 3-х секционная	помыв столовой посуды	ВСМ 3/430	-	31.10.2006	не менее 10 лет	1 раз в год
2.	<b>Тепловое</b>						
	Плита электрическая с жарочным шкафом ЭП-6ЖШ	приготовление пищи	ЭП-6ЖШ	-	10.2013	7 лет	1 раз в год
	Шкаф жарочный ШЖЭ-3	приготовление пищи	ШЖЭ-3	-	08.2011	7 лет	1 раз в год
	Кипятильник электрический непрерывного действия КЭНД-50	нагрев воды	КЭНД-50	50 л/час	29.07.2013	10 лет	1 раз в год
	Электроводонагреватель проточной закрытый ЭВПЗ-15	нагрев воды	ЭВПЗ-15	180 л/час	11.2012	10 лет	1 раз в год
	Электроводонагреватель накопительный THERMEX ES	нагрев воды	THERMEX ES	50 л/час	04.10.2012	10 лет	1 раз в год
	Микроволновая печь	подогрев пищи	Midea MM720 CFB	-	2022	5 лет	1 раз в год
3.	<b>Холодильное</b>						
	Морозильная камера Atlant 7184	хранение пищевых продуктов	Atlant 7184	20 кг/сут.	2012	10 лет	1 раз в год
	Холодильник Nord 243-010	хранение пищевых	Nord 243-010	240/69 л.	2007	10 лет	1 раз в год

		продуктов					
	Холодильник INDEZIT	хранение пищевых продуктов	INDEZIT	253/73 л.	2013	10 лет	1 раз в год
4.	<b>Весоизмерительное</b>						
	Весы электронные	взвешивание пищевых продуктов	M-ER 326AF LCD	-	2021	10 лет	1 раз в год
	Весы товарные механические	взвешивание пищевых продуктов	РП-100Ш13У	-	-	-	1 раз в год

### 7.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования.

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика мероприятий					
		наличие договора на техосмотр	наличие договора на проведение метрологических работ	проведение обследования технического состояния, ремонт	план приобретения нового и замена старого оборудования	ответственный за состояние оборудования	график санитарной обработки оборудования
1.	<b>Механическое</b>						
	Мясорубка электрическая МИМ-300	нет	нет	ежегодно, по мере необходимости	по мере необходимости	Волкова Н.В.	имеется
	Машина протирачно-резальная	нет	нет	ежегодно, по мере необходимости	по мере необходимости	Волкова Н.В.	имеется
	Картофелечистка МОК-150М РЭ	нет	нет	ежегодно, по мере необходимости	по мере необходимости	Волкова Н.В.	имеется
	Ванна моечная (3 шт.)	нет	нет	ежегодно, по мере необходимости	по мере необходимости	Волкова Н.В.	имеется
2.	<b>Тепловое</b>						
	Плита электрическая с жарочным шкафом ЭП-6ЖШ	нет	нет	ежегодно, по мере необходимости	по мере необходимости	Волкова Н.В.	имеется
	Шкаф жарочный ШЖЭ-3	нет	нет	ежегодно, по мере необходимости	по мере необходимости	Волкова Н.В.	имеется
	Кипятильник электрический	нет	нет	ежегодно, по мере	по мере необходим	Волкова Н.В.	имеется



	непрерывного действия КЭНД-50			необходимости	ности		
	Электроводонагреватель проточной закрытый ЭВПЗ-15	нет	нет	ежегодно, по мере необходимости	по мере необходимости	Волкова Н.В.	имеется
	Электроводонагреватель накопительный TERMEXES	нет	нет	ежегодно, по мере необходимости	по мере необходимости	Волкова Н.В.	имеется
	Микроволновая печь	нет	нет	ежегодно, по мере необходимости	по мере необходимости	Волкова Н.В.	имеется
3.	<b>Холодильное</b>						
	Морозильная камера Atlant 7184	нет	нет	ежегодно, по мере необходимости	по мере необходимости	Волкова Н.В.	имеется
	Холодильник Nord 243-010	нет	нет	ежегодно, по мере необходимости	по мере необходимости	Волкова Н.В.	имеется
	Холодильник INDEZIT	нет	нет	ежегодно, по мере необходимости	по мере необходимости	Волкова Н.В.	имеется
4.	<b>Весомизмерительное</b>						
	Весы электронные	нет	нет	-	-	Волкова Н.В.	имеется
	Весы механические	нет	нет	-	-	Волкова Н.В.	имеется

### 8. 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	количество посадочных мест в столовой
1.	Стол обеденный	24	2012	50	96
2.	Табурет	96	2012	50	96



## 9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений, площадь, м <sup>2</sup>
		количество единиц оборудования для бытовых целей
1.	Санузел	4 м <sup>2</sup>

## 10. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика персонала столовой					
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы, лет	наличие медкнижки
1	Повар	1	1	да	3	8	да
2	Повар	1	1	да	3	4	да
3	Кухонный рабочий	2	2	-	-	-	да

11. Форма организации питания обучающихся: предварительное накрытие столов.

12. Перечень нормативных и технологических документов.

- примерное двухнедельное 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;
- 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.