

Приложение 1 к приказу  
Управления образования и архивов  
Администрации Дебёсский район.  
№ \_\_\_\_\_ от 05.04.2022г.

**Структура технологического паспорта пищеблока образовательной организации**

**ПАСПОРТ**

пищеблока МБДОУ «Дебесский детский сад №1»  
наименование образовательной организации

Адрес месторасположения с. Дебёсы, ул. Хирурга Малых, 47

Телефон 8 (34151) 4-21-06 эл почта: [sad1skazka@yandex.ru](mailto:sad1skazka@yandex.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: Владыкина Светлана Ивановна  
Ответственный за питание обучающихся: Касаткина Елена Александровна – шеф - повар  
Численность педагогического коллектива 55 чел.

Количество классов по уровням образования 9 групп

Количество посадочных мест 190

Площадь обеденного зала 463,2 кв.м

№ п\п	Группы	Количество групп	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 группа	1	7	2
2	2 группа	1	12	4
3	3 группа	1	16	5
4	4 группа	1	8	2
5	6 группа	1	11	0
6	7 группа	1	19	2
7	8 группа	1	10	0
8	9 группа	1	13	1
9	10 группа	1	23	6

## 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			
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			
2	Учащиеся 5-8 классов			
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату			
3	Учащиеся 9-11 классов			
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату			
	Общее количество учащихся всех возрастных групп			
	в том числе льготных категорий			

### 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			
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			
2	Учащиеся 5-8 классов			
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату			

3	Учащиеся 9-11 классов			
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату			
	Общая количество учащихся всех возрастных групп			
	в том числе льготных категорий			

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

Модель предоставления питания	столовая на сырье
Оператор питания, наименование	
Адрес местонахождения	с. Дебёсы, ул. Хирурга Малых, 47
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Владыкина Светлана Ивановна
Контактные данные: тел. / эл. почта	8 (34151) 4-21-06, <a href="mailto:sad1skazka@yandex.ru">sad1skazka@yandex.ru</a>
Дата заключения контракта	
Длительность контракта	

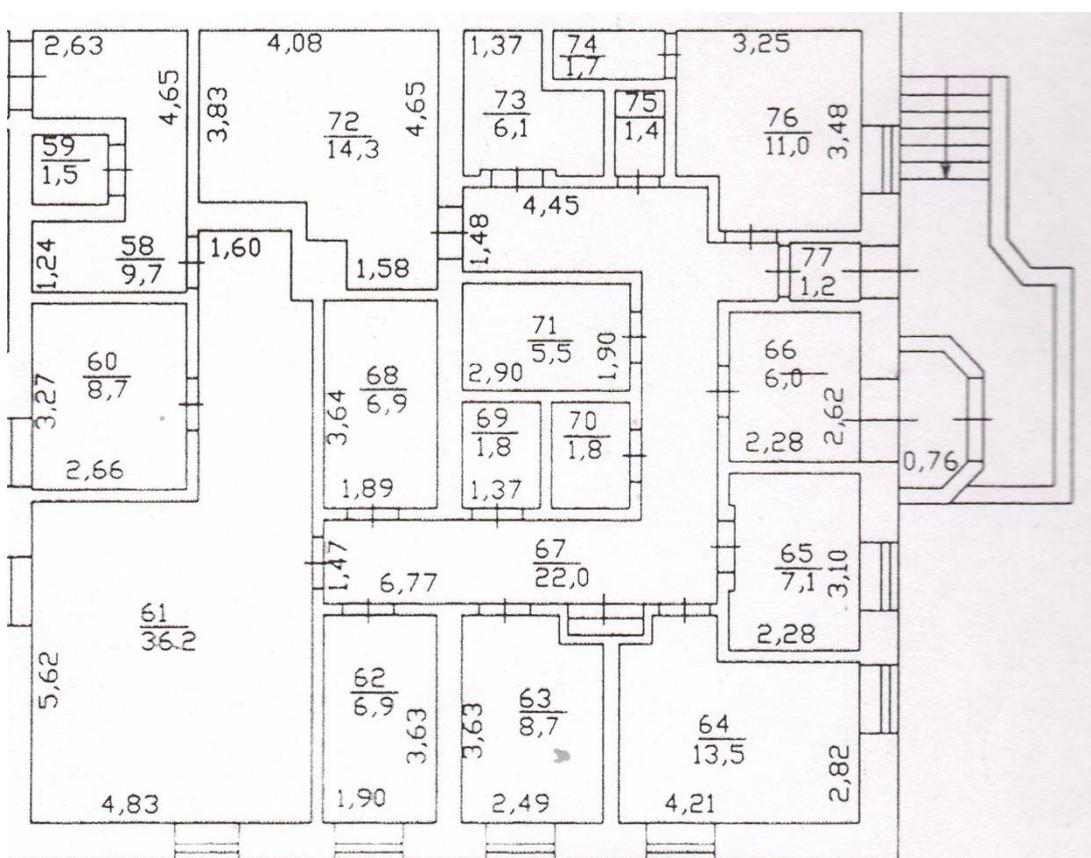
**4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции**

Вид транспорта	
Принадлежность транспорта	-транспорт организации поставщика пищевой продукции (продуктов питания)
Условия использования транспорта	

## 5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	<u>централизованное</u>
Горячее водоснабжение	<u>собственная котельная, водонагреватель</u>
Отопление	<u>собственная котельная</u>
Водоотведение	<u>локальные сооружения</u>
Вентиляция помещений	<u>приточно-вытяжная</u>

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



- |  |   |
|--|---|
| 58- Раздаточная (9,7 кв.м.)                    | 68-Моечная кухонной посуды (6,9 кв.м.)      |
| 59-Лифт (1,5 кв.м.)                            | 69- Помещение для обработки яиц (1,8 кв.м.) |
| 60- Холодный цех (8,7 кв.м.)                   | 70-Камера пищевых отходов (1,8 кв.м.)       |
| 61- Горячий цех (36,2 кв.м.)                   | 71- Моечная и кладовая тары (5,5 кв.м.)     |
| 62- Доготовочный цех (6,9 кв.м.)               | 72- Холодильная камера (14,3 кв.м.)         |
| 63-Овощной цех первичной обработки (8,7 кв.м.) | 73- Кладовая овощей (6,1 кв.м.)             |
| 64- Мясо-рыбный цех (13,5 кв.м.)               | 74- Душевая (1,7 кв.м.)                     |
| 65- Кладовая сухих продуктов (7,1 кв.м.)       | 75- Санузел (1,4 кв.м.)                     |
| 66-Загрузочная (6,0 кв.м.)                     | 76- Комната персонала (11,0 кв.м.)          |
| 67-Коридор                                     | 77- Тамбур (1,2 кв.м.)                      |

## 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		21,0		
2	Производственные помещения		97,9		
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)		8,7		-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)				-
2.3	Мясо-рыбный цех		13,5	-	-
2.4	Доготовочный цех	-	6,9		-
2.5	Горячий цех		36,2		-
2.6	Холодный цех		8,7		-
2.7	Мучной цех			-	-
2.8	Раздаточная		9,7		
2.9	Помещение для резки хлеба			-	-
2.10	Помещение для обработки яиц		1,8	-	-
2.11	Моечная кухонной посуды		6,9		-
2.12	Моечная столовой посуды				-
2.13	Моечная и кладовая тары		5,5		--
2.14	Производственное помещение буфета-раздаточной	-	-	-	-

2.15	Посудомоечная буфета-раздаточной	-	-	-	
3	Комната для приема пищи (персонал)		11,0		
4	Помещение холодильной камеры		14,3		

### 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	процент изношенности оборудования
1	Горячий цех	Сковорода электрическая кухонная универсальная	1	Март 2013	Сентябрь 2013	100,00
		Плита электрическая с жарочным шкафом	1	Июнь 2013	Сентябрь 2013	68,33
		Котел пищеварочный электрический	1	Июль 2013	Сентябрь 2013	68,33
		Машина кухонная универсальная	1	Июль 2013	Сентябрь 2013	97,62
		Шкаф жарочный электрический	1	Июнь 2013	Сентябрь 2013	100,00
		Весы электронные настольные	1	Март 2011	Сентябрь 2013	100,00
		Шкаф холодильный	1	Август 2013	Сентябрь 2013	97,62
		Мясорубка	2	Апрель 2013	Сентябрь 2013	97,62
2	Мясо-рыбный цех	Весы электронные	1	Март 2011	Сентябрь 2013	100,00
		Шкаф холодильный марки Капри	1	Июль 2013	Сентябрь 2013	97,62
		Водонагреватель Thermex	1		Июнь 2021	
		Холодильник Pozis	1	Апрель 2013	Сентябрь 2013	100,00
3	Холодный цех	Холодильник Pozis	1	Апрель 2013	Сентябрь 2013	100,00

		Овощерезка CL 30 Bistro	1		Сентябрь 2013	97,62
4	Доготовочный цех	Овощерезка CL 30 Bistro	1		Сентябрь 2013	97,62
		Водонагреватель Thermex			Июнь 2021	
5	Овощной цех (первичной обработки овощей)	Машина очистки корнеплодов	1	Май 2013	Сентябрь 2013	97,62
		Овощерезка CL 30 Bistro	1		Сентябрь 2013	97,62
6	Моечная кухонной посуды	Водонагреватель Thermex	1		Август 2018	
7	Моечная и кладовая тары	Водонагреватель Edison	1		Октябрь 2020	
8	Складские помещения	Весы электронные настольные	1	Март 2011	Сентябрь 2013	100,00
		Весы электронные общего назначения ТВ-S-200.2-A3	1	Июнь 2013	Сентябрь 2013	100,00
		Шкаф холодильный марки Капри	1	Июль 2013	Сентябрь 2013	97,62
9	Помещение холодильной камеры	Установки холодильные в моноблочном исполнении и сплит – системы холодильные серии «Лидер»	1	Июль 2013	Сентябрь 2013	97,62
		Шкаф холодильный марки Капри	2	Июль 2013	Сентябрь 2013	97,62
		Шкафы холодильные серии «Рапсодия»	1	Июль 2013	Сентябрь 2013	97,62

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-	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производи-	дата	срок	сроки

	ского оборудования			тельность	изготовления	службы	профилактического осмотра
1	Тепловое						
	Сковорода электрическая кухонная универсальная	Для жарки продуктов, пассерования овощей, тушения	ЭСК-90-0, 47-70		Март 2013		1 раз в месяц
	Плита электрическая с жарочным шкафом	Для приготовления первых, вторых и третьих блюд в наплитной посуде	ЭП-6ЖШ		Июнь 2013	7 лет	1 раз в месяц
	Котел пищеварочный электрический	Для кипячения воды	КПЭМ-60-ОР		Июль 2013	10 лет	1 раз в месяц
	Шкаф жарочный электрический	Для жарки полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей, выпечки мелкоштучных мучных изделий	ШЖЭ-3		Июнь 2013	7 лет	1 раз в месяц
	Водонагреватель	Для обеспечения горячей водой бытовых и промышленных объектов	Thermex			5 лет	
	Водонагреватель	Для обеспечения горячей водой бытовых и промышленных объектов	Edisson			9 лет	
2	Механическое						
	Мясорубка	Для измельчения мяса	TJ12H		Апрель 2013		1 раз в 6 месяцев
	Овощерезка	Для нарезки в больших	CL 30 Bistro	до 80 кг/ч			

		количествах сырые и вареные овощи, фрукты, сыр, орехи, панировочные сухари					
	Машина очистки корнеплодов	Для очистки картофеля и корнеплодов от кожуры	МОК-150У		Май 2013	не менее 8 лет	1 раз в месяц
	Машина кухонная универсальная	Для механизации основных процессов переработки пищевых продуктов	УКМ		Июль 2013	8 лет	1 раз в месяц
3	Холодильное						
	Шкаф холодильный	Для кратковременного хранения, демонстрации и продажи, пищевых продуктов и напитков	ШХ-370М		Август 2013		1 раз в месяц
	Шкаф холодильный	Для кратковременного хранения, демонстрации и продажи, пищевых продуктов и напитков	Капри		Июль 2013		1 раз в месяц
	Холодильник	Для хранения продуктов в замороженном и охлажденном состоянии	Pozis		Апрель 2013	15 лет	
	Шкафы холодильные	Для демонстрации, продажи и временного хранения предварител	«Рапсодия»		Июль 2013	не менее 12 лет	1 раз в месяц

		бно охлажденны х и замороженн ых пищевых продуктов					
	Установки холодильные в моноблочном исполнении и сплит – системы холодильные	Для создания холода в камерах, теплоизолир ованных от внешней среды	«Лидер»		Июль 2013		1 раз в месяц
4	Весоизмери- тельное						
	Весы электронные настольные	Для взвешивания материалов, полуфабрика тов и готовой сельскохозяй ственной и промышленн ой продукции	SW		Март 2011		
	Весы электронные общего назначения	Для статических измерений массы различных грузов	TB-S- 200.2-A3		Июнь 2013	не менее 8 лет	

### 8.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:

№ п/п	Наименование технологичес- кого оборудования	Характеристика мероприятий					
		наличие договора на техосмотр	наличи е догово ра на провед ение метрол огичес ких работ	проведение ремонта	план приобр етения нового и замена старог о оборуд ования	ответств енный за состояни е оборудов ания	график санитарной обработки оборудования
1	Тепловое						

	Сковорода электрическая кухонная универсальная	нет	нет	Замена тена		Зам.зав.по АХЧ	После каждого использования
	Плита электрическая с жарочным шкафом	нет	нет	Замена тен и переключателей	2020 г	Зам.зав.по АХЧ	После каждого использования
	Котел пищеварочный электрический	нет	нет		2023 г	Зам.зав.по АХЧ	После каждого использования
	Шкаф жарочный электрический	нет	нет		2020 г	Зам.зав.по АХЧ	После каждого использования
	Водонагреватель	нет	нет			Зам.зав.по АХЧ	Один раз в месяц
2	Механическое						
	Мясорубка	нет	нет			Зам.зав.по АХЧ	После каждого использования
	Овощерезка	нет	нет			Зам.зав.по АХЧ	После каждого использования
	Машина очистки корнеплодов	нет	нет		2021 г	Зам.зав.по АХЧ	После каждого использования
	Машина кухонная универсальная	нет	нет	Замена ножа двустороннего	2021 г	Зам.зав.по АХЧ	После каждого использования
3	Холодильное						
	Шкаф холодильный ШХ-370М	нет	нет			Зам.зав.по АХЧ	Один раз в месяц
	Шкаф холодильный «Капри»	нет	нет			Зам.зав.по АХЧ	Один раз в месяц
	Холодильник «Pozis»	нет	нет		2028 г	Зам.зав.по АХЧ	Один раз в месяц
	Шкафы холодильные «Рапсодия»	нет	нет		2025 г	Зам.зав.по АХЧ	Один раз в месяц
	Установки холодильные в моноблочном исполнении и сплит – системы холодильные «Лидер»	нет	нет	Замена компрессора		Зам.зав.по АХЧ	Один раз в месяц

4	Весоизмерительное						
	Весы электронные настольные	нет	№ 1/503 от 16 мая 2018 г.			Зам.зав.п о АХЧ	Один раз в месяц
	Весы электронные общего назначения	нет	№ 1/503 от 16 мая 2018		2021 г	Зам.зав.п о АХЧ	Один раз в месяц

### 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	количество посадочных мест в столовой
1	Сковорода электрическая кухонная универсальная	1	Август 2013	100,00	
2	Плита электрическая с жарочным шкафом	1	Август 2013	68,33	
3	Котел пищеварочный электрический	1	Август 2013	68,33	
4	Шкаф жарочный электрический	1	Август 2013	97,62	
5	Водонагреватель Thermex 100L	1	Август 2018		
6	Водонагреватель Thermex 30L	2	Июнь 2021		
7	Водонагреватель Edison	1	Октябрь 2020		
8	Мясорубка	2	Август 2013	97,62	
9	Овощерезка	3	Август 2013	97,62	
10	Машина очистки корнеплодов	1	Август 2013	97,62	
11	Машина кухонная универсальная	1	Август 2013	97,62	
12	Шкаф холодильный ШХ-370М	1	Август 2013	97,62	
13	Шкаф холодильный	4	Август 2013	97,62	

	«Капри»				
14	Холодильник «Pozis»	1	Август 2013	100,00	
15	Шкафы холодильные «Рапсодия»	1	Август 2013	97,62	
16	Установки холодильные в моноблочном исполнении и сплит-системы холодильные «Лидер»	1	Август 2013	97,62	
17	Весы электронные настольные	3	Август 2013	100,00	
18	Весы электронные общего назначения	1	Август 2013	100,00	

### 9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М <sup>2</sup>	
		количество	единиц оборудования для бытовых целей
1	Комната персонала с гардеробом	11,1	
2	Душевая	1,5	
3	Санузел персонала	1,5	

### 10. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика персонала столовой					
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Шеф-повар	1,0	1	Повар	III разряд	5 лет	имеется
2	Повар	2,0	2	Повар, кондитер; Повар	III разряд IV разряд	1 год 30 лет	имеется имеется
3	Кладовщик	1,0	1			36 лет	имеется
4	Рабочие кухни (кухонный рабочий)	1,0	1	Повар	III разряд	4 года	имеется

### 11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов

## **12. Перечень нормативных и технологических документов:**

- Примерное двухнедельное меню
- Ежедневное меню
- Меню раскладка
- Технологические карты (ТК)
- 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
- Акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока по организации питания к новому учебному году
- 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 детского сада
- Наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания