

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ФОКИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»  
ПРИКАЗ

14.10.2024г.

№ 01-26-310

Об утверждении Технологического  
паспорта пищеблока  
МБОУ Фокинская СОШ,

В соответствии с Федеральным Законом от 29.12.2013 г № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 г. N 45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»,

ПРИКАЗЫВАЮ:

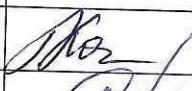

1. Утвердить Технологический паспорт пищеблока МБОУ Фокинская СОШ, Приложение № 1 к настоящему приказу.
2. Возложить обязанность ответственного лица за ежегодную актуализацию данных Технологического паспорта МБОУ Фокинская СОШ на заместителя директора по АХЧ Косолапову Татьяну Александровну.
3. Разместить Технологический паспорт МБОУ Фокинская СОШ на сайте школы, ответственное лицо диспетчер Урсегова Екатерина Алексеевна.
4. Контроль над исполнением приказа оставляю за собой.

Директор



И.С. Харисов

С приказом директора МБОУ Фокинская СОШ № 01-26-310 от 14.10.2024г. ознакомлены:

дата	должность	Ф.И.О.	Роспись
14.10.2024	заместитель директора по АХЧ	Т.А. Косолапова	
14.10.2024	диспетчер автомобильного транспорта	Е.А. Урсегова	

**1. Основные характеристики объекта питания и пищеблок МБОУ Фокинская СОШ**

Наименование образовательной организации		Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Фокинская средняя общеобразовательная школа»	
Адрес места нахождения		Субъект РФ	Пермский край
		Муниципальное образование	Чайковский городской округ
		Наименование населенного пункта	Село Фоки
		Индекс	617750
		Адрес	улица Ленина, домв.18
1	Год постройки столовой		1968
2	Год проведения капитального ремонта (реконструкции) столовой		2020
3	При наличии информации указать объем капитального ремонта		
4	Тип строения столовой (типовая/в приспособленном помещении)		типовая
5	Тип столовой	По проекту	сырьевая
6	Основные характеристики столовой	Помещение пищеблока (м2)	88,1
		Помещение обеденного зала (м2)	148,5
		Количество посадочных мест в обеденном зале	144
		Выделенная (подведенная) мощность электроэнергии для столовой (пищеблока), кВт	110
		Складские и вспомогательные помещения (м2)	38,2
		Итого площадь объекта для организации питания (м2)	274,8
7	Техническое состояние объекта	Состояние электрокоммуникаций	удовлетворительное
		Состояние водоснабжения и водоотведения	удовлетворительное
		Состояние кровли	удовлетворительное

		Прочее	
		Наличие отдельных приборов контроля электричества	1 шт.
		Наличие отдельных приборов контроля водоснабжения	нет
8	Режим работы образовательной организации (кол-во учебных смен)		1 учебная смена
9	Количество обучающихся	Всего	724
		1-4 класс	274
		5-11 класс	450
10	Общее количество получающих горячее питание в образовательной организации (среднее текущее значение), включая родительскую плату	В первую смену	724
		1-4 класс	274
		5-11 класс	450
11	Заданное (перспективное) значение получателей горячего питания в образовательной организации	В первую смену	724
		1-4 класс	274
		5-11 класс	450
12	Количество получателей льготного горячего питания	<b>Всего</b>	<b>351</b>
		<b>одноразовое 1 -4 класс</b>	<b>274</b>
		двухразовое 1 -4 класс (дети с ОВЗ)	15
		двухразовое 1 -4 класс (прочие категории)	55
		<b>одноразовое 5-11 класс</b>	<b>77</b>
		двухразовое 5-11 класс (дети с ОВЗ)	18
		двухразовое 5-11 класс (прочие категории)	

## 2. Состав и площади помещений пищеблока

Перечень цехов, помещений и участков	Площадь цеха, помещения, участка, кв.м.
<b>Помещения пищеблока</b>	
Моечный цех	18,8
Горячий цех	32,9

Мясо - рыбный цех	15,4
Овощной цех	12,2
Холодный цех	8,8
<b>Обеденные помещения</b>	
Обеденный (актовый) зал	148,5
<b>Складские помещения</b>	
Склад № 1	2,0
Склад № 2	4,3
Овощной склад	4,6
<b>Бытовые помещения</b>	
Кабинет заведующего производством	7,2
Электрощитовая	1,5
Коридор	14,5
Тамбур	4,1

### 3. Характеристика оборудования и сроков эксплуатации

Наименование оборудования	В наличии, в том числе по срокам эксплуатации, ед.				Средний % износа
	до 6 лет	6-12 лет	>12 лет	всего	
<b>Моечный цех</b>					
Стол производственный металлический			3	3	100
Стеллаж большой нержавеющая сталь			1	1	100
Стеллаж малый нержавеющая сталь			2	2	100
Ванна моечная 2-х секционная	1		1	2	100
Ванна моечная 3-х секционная			1	1	100
Посудомоечная машина МПК-1400К	1			1	38,33
<b>Горячий цех</b>					
Мармит трехкомфорочный				1	100
Стол производственный	4		1	5	100
Шкаф кухонный нержавеющая сталь (для хлеба)	1			1	100
Шкаф холодильный	2			2	100
Кипятильник проточный ДЕБИС КНЭ-100-01	1			1	100
100 л. Нерж.					
Плита АВАТ ЭП-6 ЖШ электрическая 6 комф.	1			1	100
Плита электрическая 4-х комф. ПЭ4Шн			1	1	100
Пароконвектомат АВАТ ПКА-10 1/1 водоумягчитель, вместимость 10 уровней	1			1	38,33
Сковорода электрическая		1		1	100
Кипятильник АВАТ	1			1	100
Весы настольные электронные МВ 3 МИДЛ	1			1	100
<b>Мясо-рыбный цех</b>					
Ванна моечная 3-х секционная				1	100

Стол производственный металлический	2			2	100
Стол производственный металлический большой		1		1	100
Шкаф холодильный POLAIR CB-107 S низкотемпературный	3			3	100
Мясорубка электрическая М-600	1			1	100
<b>Овощной цех</b>					
Ванна моечная 2-х секционная	1			1	100
Стол производственный металлический			1	1	100
Стол производственный дерево			1	1	100
Холодильник Бирюса 134				1	100
Картофелечистка напольная	1			1	100
<b>Холодный цех</b>					
Ванна моечная 2-х секционная			1	1	100
Стол производственный металлический			2	2	100
Подтоварник нержавеющая сталь	1			1	100
Овощерезка электрическая	1			1	100
Шкаф холодильный	1			1	100
Весы настольные электронные МВ 3 МИДЛ	1			1	100
<b>Склад № 1</b>					
Стеллаж нержавеющая сталь	1			1	100
Подтоварник нержавеющая сталь	2			2	100
<b>Склад № 2</b>					
Стеллаж нержавеющая сталь			1	1	100
Подтоварник нержавеющая сталь	2			2	100
Стол производственный металлический			1	1	100
<b>Овощной склад</b>					
Стол производственный дерево			1	1	100
Подтоварник нержавеющая сталь	2			1	100
Весы электронные напольные предел 300 кг.	1			1	100
Холодильник СТИНОЛ		1		1	100
Холодильник Бирюса		1		1	100
Весы напольные электронные МВ 3 МИДЛ	1			1	100
<b>Обеденный зал</b>					
Стол	18	9		27	100
Скамейки	34	15		49	100
<b>Кабинет заведующего</b>					
Стол		1		1	100
Стул		2		2	100
<b>Коридор</b>					
Шкаф металлический двухсекционный для одежды	1			1	100
Шкаф двухсекционный для одежды		2		2	100
Шкаф под одежду дерево		1		1	100
<b>Тамбур</b>					
Подтоварник нержавеющая сталь	1			1	100

4. Перечень теплового, механического и холодильного оборудования пищеблока и его характеристика

№ п/п	Наименование оборудования	Марка оборудования	Год выпуска	Фактический срок эксплуатации	% износа оборудования	Количество	Максимальная потребляемая мощность,	Оценка технического состояния оборудования (испр/неиспр/подлежит)	Использование в неделю (кол-во дней)
1	Посудомоечная машина МПК-1400К	МПК-1400К	2020	4 года	29,17	1	20,5	исправно	5
2	Мармит трехкомфорочный	MP 3-110	1999	25 года	100	1	1,5	исправно	5
3	Шкаф холодильный среднетемпературный	POLAIR CB-107 S	2020	4 года	100	3	0,55	исправно	7
4	Кипятильник проточный ДЕБИС КНЭ-100-01 100 л. Нерж.	ДЕБИС КНЭ-100-01	2020	4 года	100	1	10	исправно	5
5	Плита АВАТ ЭП-6 ЖШ электрическая 6 комф	АВАТ ЭП-6 ЖШ	2020	4 года	100	1	22	исправно	5
6	Плита электрическая 4-х комф. ПЭ4Шн	ПЭ4Шн	2008	16 лет	100	1	16,8	исправно	5
7	Пароконвектомат АВАТ ПКА-10 1/1 водоумягчитель, гастроёмкость 10 уровней	АВАТ ПКА-10 1/1	2020	4 года	29,17	1	12,5	исправно	5
8	Сковорода электрическая	АВАТ	2007	17 лет	100	1	9	исправно	5
9	Кипятильник АВАТ	АВАТ			100	1	3	исправно	5
10	Шкаф холодильный POLAIR	POLAIR	2020	4 года	100	3	0,55	исправно	7





## 5. Инженерное обеспечение пищеблока

1	Водоснабжение	Централизованное
2	Горячее водоснабжение (указать источник)	Водонагреватели
3	Отопление	Централизованное
4	Водоотведение	Выгреб
5	Вентиляция	Естественная и приточно – вытяжная в исправном состоянии
6	Освещение	-естественное -искусственное наличие защитных плафонов на осветительных приборах

## 6. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием.

- Горячее питание предусматривает наличие горячего первого и (или) второго блюда, доведенных до кулинарной готовности, порционно.
- В МБОУ Фокинская СОШ питание обучающихся организуется в соответствии с расписанием уроков. За каждым классом в столовой закреплены определенные обеденные столы.
- Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.
- Не допускается присутствие обучающихся в производственных помещениях пищеблока. Не разрешается привлекать обучающихся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, резке хлеба, уборке производственных помещений.

## 7. Требования к условиям и технологии изготовления готовой продукции

- В МБОУ Фокинская СОШ обработка продовольственного сырья и осуществление всех производственных процессов по приготовлению готовой продукции выполняются в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям общественного питания и с учетом требований санитарных правил.
- При приготовлении готовой продукции, которая включает в себя совокупность блюд, кулинарных изделий и кулинарных полуфабрикатов, используются приемы кулинарной обработки пищевых продуктов, сохраняющие пищевую ценность готовых блюд и их безопасность. Готовые блюда и кулинарные изделия должны отвечать гигиеническим требованиям безопасности и пищевой ценности,

предъявляемым к пищевым продуктам.

- Для сырых продуктов и продуктов, прошедших технологическую обработку, предусмотрено разное механическое оборудование и инвентарь, который маркируют в соответствии с его назначением.

- Готовые первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления либо в изотермической таре (термосах) - в течение времени, обеспечивающего поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.