



«УТВЕРЖДАЮ»
Директор МБОУ Фокинская СОШ
И.С. Харисов

2025г.

приказ № 01-26- 311 от «14» октября 2025г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА

Муниципального бюджетного общеобразовательного
учреждения
«Фокинская средняя общеобразовательная школа»
(наименование образовательного учреждения)

2025г.

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	664
		1-4 класс	244
		5-11 класс	420
10	Общее количество получающих горячее питание в образовательной организации (среднее текущее значение), включая родительскую плату	В первую смену	664
		1-4 класс	244
		5-11 класс	420
11	Заданное (перспективное) значение получателей горячего питания в образовательной организации	В первую смену	664
		1-4 класс	244
		5-11 класс	420
12	Количество получателей льготного горячего питания	Всего	351
		одноразовое 1 -4 класс	244
		двухразовое 1 -4 класс (дети с ОВЗ)	14
		двухразовое 1 -4 класс (прочие категории)	0
		одноразовое 5-11 класс	61
		двухразовое 5-11 класс (дети с ОВЗ)	18
		двухразовое 5-11 класс (прочие категории)	4

2. Состав и площади помещений пищеблока

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

Мясо - рыбный цех	15,4
Овощной цех	12,2
Холодный цех	8,8
Обеденные помещения	
Обеденный (актовый) зал	148,5
Складские помещения	
Склад № 1	2,0
Склад № 2	4,3
Овощной склад	4,6
Бытовые помещения	
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.				Сред- ний % износ а
	до 6 лет	6-12 лет	>12 лет	всег о	
Моечный цех					
Стол производственный металлический			3	3	100
Стеллаж большой нержавеющей сталь			1	1	100
Стеллаж малый нержавеющей 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
Горячий цех					
Мармит трехкомфорочный				1	100
Стол производственный	4		1	5	100
Шкаф кухонный нержавеющей сталь (для хлеба)	1			1	100
Шкаф холодильный	2			2	100
Кипятильник проточный ДЕБИС КНЭ-100-01 100 л. Нерж.	1			1	100
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, гастроемкость 10 уровней	1			1	38,33
Сковорода электрическая		1		1	100
Кипятильник АВАТ	1			1	100
Весы настольные электронные МВ 3 МИДЛ	1				100
Мясо-рыбный цех					
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
Овощной цех					
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
Холодный цех					
Ванна моечная 2-х секционная			1	1	100
Стол производственный металлический			2	2	100
Подтоварник нержавеющей сталь	1			1	100
Овощерезка электрическая	1			1	100
Шкаф холодильный	1			1	100
Весы настольные электронные МВ 3 МИДЛ	1			1	100
Склад № 1					
Стеллаж нержавеющей сталь	1			1	100
Подтоварник нержавеющей сталь	2			2	100
Склад № 2					
Стеллаж нержавеющей сталь			1	1	100
Подтоварник нержавеющей сталь	2			2	100
Стол производственный металлический			1	1	100
Овощной склад					
Стол производственный дерево			1	1	100
Подтоварник нержавеющей 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
Обеденный зал					
Столы	18	9		27	100
Скамейки	34	15		49	100
Кабинет заведующего					
Стол		1		1	100
Стул		2		2	100
Коридор					
Шкаф металлический двухсекционный для одежды	1			1	100
Шкаф двухсекционный для одежды		2		2	100
Шкаф под одежду дерево		1		1	100
Тамбур					
Подтоварник нержавеющей сталь	1			1	100

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

№ п/ п	Наименование оборудования	Марка оборудова ния	Г од вып уска	Фактичес кий срок эксплуат ации	% износа оборуд ования	Коли чест во	Максималь ная потребляем ая мощность,	Оценка техничес кого состояни я оборудов ания (испр/неи спр/подле жит	Используй вание оборудован ия в неделю (кол-во дней)
1	Посудомоечная машина МПК-1400К	МПК-1400К	2020	5 лет	48,33	1	20,5	исправно	5
2	Мармит трехкомфорочный	МР 3-110	1999	26 лет	100	1	1,5	исправно	5
3	Шкаф холодильный среднетемпературный	POLAIR CB-107 S	2020	5 лет	100	3	0,55	исправно	7
4	Кипятильник проточный ДЕБИС КНЭ-100-01 100 л. Нерж.	ДЕБИС КНЭ-100-01	2020	5 лет	100	1	10	исправно	5
5	Плита АВАТ ЭП-6 ЖШ электрическая 6 комф	АВАТ ЭП-6 ЖШ	2020	5 лет	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, гастростомость 10 уровней	АВАТ ПКА-10 1/1	2020	5 лет	48,33	1	12.5	исправно	5
8	Сковорода электрическая	АВАТ	2007	18 лет	100	1	9	исправно	5
9	Кипятильник АВАТ	АВАТ			100	1	3	исправно	5
10	Шкаф холодильный POLAIR	POLAIR	2020	5 лет	100	3	0,55	исправно	7

	СВ-107 S низкотемпературный	СВ-107 S							
11	Мясорубка электрическая М-600	М-600	2020	5 лет	100	1	2,2	исправно	7
12	Холодильник Бирюса 134	Бирюса 134	1999	26 лет	100	1	0,4	исправно	7
13	Картофелечистка напольная	МКК	2020	5 лет	100	1	1,5	исправно	5
14	Овощерезка электрическая	УКМ-11 (ОМ-300)	2020	5 лет	100	1	0,5	исправно	5
15	Холодильник СТИНОЛ	СТИНОЛ	2007	18 лет	100	1	0,4	исправно	7
16	Холодильник Бирюса	Бирюса 134			100	1	0,4	исправно	7
17	Весы электронные напольные предел 300 кг.	МИДЛ	2020	5 лет	100	1	0,1	исправно	5
18	Весы настольные электронные	МИ 3 МИДЛ	2020	5 лет	100	1	0,1	исправно	5
Установленная суммарная мощность по столовой, кВт:							102		
Выделенная (подведенная) мощность по столовой, кВт:							110		

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.

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,