

## ПАСПОРТ

пищеблока МОБУ «СОШ № 5» с. Краснореченский  
наименование образовательной организации

Адрес месторасположения: ул. Октябрьская, д. 17, с. Краснореченский, г. Дальнегорск

Телефон 8(42373)3-71-27 эл почта: [mou\\_sosh5@mail.ru](mailto:mou_sosh5@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, указываются следующая информация:**

Руководитель образовательной организации Горшков Александр Иванович  
Ответственный за питание обучающихся Куликова Ирина Анатольевна,  
Денисенко Денис Владимирович  
Численность педагогического коллектива 22чел.

Количество классов по уровням образования 12

Количество посадочных мест 90

Площадь обеденного зала 150,3 м<sup>2</sup>

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	1	20	2
2	2 класс	1	16	0
3	3 класс	1	18	3
4	4 класс	1	22	2
5	5 класс	2	27	9
6	6 класс	1	19	9
7	7 класс	1	19	12
8	8 класс	1	21	6

9	9 класс	1	11	9
10	10 класс	1	7	1
11	11 класс	1	4	1

## 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	76	70	92
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	1	1	1,3
2	Учащиеся 5-8 классов	86	78	91
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	28	28	33
	в т.ч. за родительскую плату	50	50	58
3	Учащиеся 9-11 классов	22	22	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	8	8	36
	в т.ч. за родительскую плату	14	14	64
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	184	184	100
	в том числе льготных категорий	37	37	20

### 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	76	6	7,9
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	6	6	7,9
2	Учащиеся 5-8 классов	86	8	9,3
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	8	8	9,3
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0

3	Учащиеся 9-11 классов	22	0	0
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	184	14	7,6
	в том числе льготных категорий	14	14	7,6

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

Модель предоставления питания	столовая на сырье
Оператор питания, наименование	ИП Кононенко
Адрес местонахождения	692441, Приморский край, г. Дальнегорск, ул. Набережная, 8-75
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Кононенко Юрий Андреевич
Контактные данные: тел. / эл. почта	Телефон: 8-9089625877 E-Mail: roskf@mail.ru
Дата заключения контракта	ежемесячно
Длительность контракта	1 месяц

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

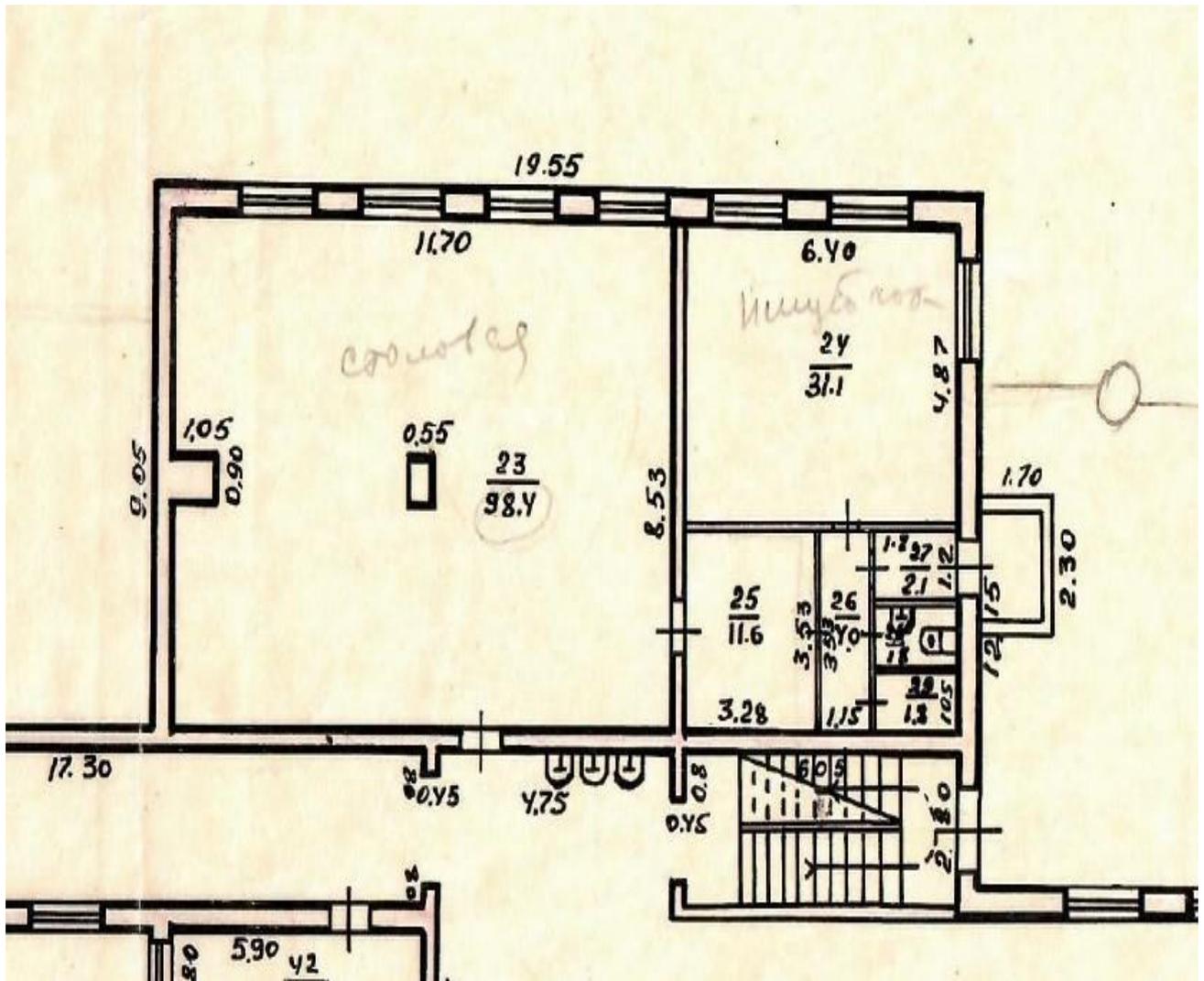
Вид транспорта	
Принадлежность транспорта	<u>-транспорт ИП. Кононенко</u>
Условия использования транспорта	

**5. Инженерное обеспечение пищеблока**

Водоснабжение	<u>централизованное</u>
---------------	-------------------------

Горячее водоснабжение	<u>централизованное</u>
Отопление	<u>централизованное</u>
Водоотведение	<u>централизованное</u>
вентиляция помещений	<u>комбинированная</u>

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



**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	Площадь помещения м <sup>2</sup>			
		Столовые школьно	Столовые,	Столовые	Раздаточные,
	и				

	помещений	базовые	работающие на сырье	догоотовочные	буфеты
1	Складские помещения	-	3,68	-	-
2	Производственные помещения	-	31,2	-	-
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	-	-	-	-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	-	-	-	-
2.3	Мясо-рыбный цех	-	-	-	-
2.4	Догоотовочный цех	-	-	--	-
2.5	Горячий цех	-	31,2	-	-
2.6	Холодный цех	-	-	-	-
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	-	11,2	-	-
2.13	Моечная и кладовая тары	-	-	-	-
2.14	Производственное помещение буфета-раздаточной	-	-	-	-
2.15	Посудомоечная буфета-раздаточной	-	-	-	-
3	Комната для приема пищи (персонал)	-	-	-	-

## 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	процента изношенности оборудования
1	Горячий цех	Ларь морозильный ФРОСТОР	1	2019	2019	10
2	Горячий цех	Мясорубка Торгмаш Пермь М-80М/220В (УКМ-02-03)	2	2022	2022	-
3	Горячий цех	Ларь морозильный СНЕЖ МЛК 250	1	2017	2017	10
4	Горячий цех	Сковорода опрокидывающаяся Тулаторгтехника СЭСМ-0,3Н .	1	2022	2022	-
5	Горячий цех	Машина овощерезательно-протирочная Торгмаш Пермь ОМ-350М	1	2022	2022	-
6	Горячий цех	Электроплита ЭП-6 ЖШ КЭТ-012	1	2019	2019	20
7	Моечная столовой кухонной посуды	Электронагреватель ПАЛАРИС 100л	1	2021	2021	20
8	Горячий цех	Пароконвектомат электрический ПКА-6-1/1 ЗП	1	2022	2022	-
9	Моечная столовой кухонной посуды	Электронагреватель 120л ТЕРМЕКС	1	2019	2019	20
10	Горячий цех	Электромармит ЭПМ-5М	1	1977	1977	100
11	Горячий цех	Шкаф холодильный DAEWOO	1	2017	2017	30
12	Горячий цех	Холодильник «Бирюса»	2	1980	1980	70
13	Горячий цех	Весы товарные	2	1980	1980	95
14	Горячий цех	Весы электронные	1	2022	2022	-
15	Склад	Весы товарные механические	1	1968	1968	100

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 технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производительность	дата изготовления	срок службы	сроки профилактического осмотра
<b>1 Тепловое</b>							
1.1	Плита электрическая 6 конфорочная	Приготовление пищи	ЭП-6ЖШ КЭТ-012		2019	5 лет	
1.2	Сковорода опрокидывающаяся Тулаторгтехника.	Приготовление пищи	СЭСМ-0,3Н		2022	4 года	
1.3	Пароконвектомат электрический	Приготовление пищи	ПКА-6-1/1 ЗП		2022	6 лет	
1.4	Сковорода электрическая	приготовление			1993	5 лет	
1.5	Электромармит ЭПМ-5М	Подогрев пищи	ЭПМ-5М		1977	5 лет	
1.6	Электронагреватель	Подогрев воды	ПАЛАРИС 100л		2021	5 лет	
1.7	Электронагреватель	Подогрев воды	ТЕРМЕКС 120л		2019	5 лет	
<b>2 Механическое</b>							
2.1	Машина овощерезательно-протирочная Торгмаш Пермь	Заготовка продукции	ОМ-350М		2022	5 года	
2.2	Мясорубка Торгмаш Пермь М-80М/220В	Заготовка продукции	УКМ-02-03		2022	5 лет	
<b>3 Холодильное</b>							
3.1	Ларь морозильный ФРОСТОР	заморозка	ФРОСТОР		2019	8 лет	
3.2	Шкаф холодильный DAEWOO	охлаждение	DAEWOO		2017	6 лет	
3.3	Ларь морозильный СНЕЖ МЛК 250	заморозка	СНЕЖ МЛК 250		2017	5 лет	
3.5	Шкаф холодильный DAEWOO	охлаждение	DAEWOO		2017	8 лет	
3.6	Холодильник «Бирюса»	охлаждение	«Бирюса»		1980	8 лет	
<b>4 Весоизмерительное</b>							
4.1	Весы электронные	взвешивание			2022	6 лет	
4.2	Весы товарные	взвешивание			1980	8 лет	
4.3	Весы товарные механические	взвешивание			1968	8 лет	

### 8.3 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	-	-	-	-	-	-
2	Механическое	-	-	-	-	-	-
3	Холодильное	-	-	-	-	-	-
4	Весоизмерительное	-	-	-	-	-	-

### 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	Стол обеденный местный 4	23	2019	10	92
2	Табурет обеденный	92	2019	10	92

### 9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М <sup>2</sup>
		количество единиц оборудования для бытовых целей
1	туалетная комната	1,8м <sup>2</sup> , раковина, унитаз
2	раздевалка	1,8 м <sup>2</sup> , вешалка для одежды

## 10. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика персонала столовой					
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Зав. производством						
2	Технолог						
3	Повара	1	1	Средне-специальное	4	от 5 лет и более	да
4	Рабочие кухни (помощники повара)	1	1	Среднее	-	от 5 года и более	да

### 11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов
- самообслуживание
- шведский стол
- меню по выбору

### 12. Перечень нормативных и технологических документов:

- Примерное двухнедельное меню
- Ежедневное меню
- Меню раскладка
- Технологические карты (ТК)
- Техничко-технологические карты (ТТК) при включении в рацион питания новой кулинарной продукции с пониженным содержанием соли и сахара
- 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
- 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