

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ ООШ с. Андреевка

*А.М. Кузнецова*  
А.М. Кузнецова

« 01 » августа 2024 г.



ПАСПОРТ пищеблока

**Муниципального бюджетного общеобразовательного  
учреждения «Основная общеобразовательная школа  
села Андреевка Хасанского муниципального округа»**

Адрес месторасположения \_\_ 692725, Приморский край, Хасанский р-н, с. Андреевка,  
ул. Нагорная, 6/А

Телефон : 8 (42331) 93-2-30      эл почта: [andreevka-school@mail.ru](mailto:andreevka-school@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 \_\_\_\_\_  
Кузнецова Анастасия Мыхаматшарифовна  
Ответственный за питание обучающихся \_\_\_\_\_  
Вайс Светлана Викторовна  
Численность педагогического коллектива \_\_\_\_\_ 10 \_\_\_\_\_ чел.

Количество классов по уровням образования \_\_\_\_\_ 9 \_\_\_\_\_  
Количество посадочных мест \_\_\_\_\_ 30 \_\_\_\_\_  
Площадь обеденного зала \_\_\_\_\_ 40 м2 \_\_\_\_\_

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготные категории, чел.
1	1 класс	1	12	
2	2 класс	1	9	
3	3 класс	1	11	
4	4 класс	1	5	
5	5 класс	1	1	1
6	6 класс	1	20	5
7	7 класс	1	6	1
8	8 класс	1	4	

9	9 класс	1	9	2
---	---------	---	---	---

## 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	37	37	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			
2	Учащиеся 5-8 классов	31	7	22
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	7	7	100
	в т.ч. за родительскую плату			
3	Учащиеся 9-11 классов	9	2	22
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	2	2	100
	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, буфет-раздаточная)**

Модель предоставления питания	столовая на сырье
Оператор питания, наименование	-
Адрес местонахождения	- -
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	-
Контактные данные: тел. / эл. почта	-
Дата заключения контракта	-
Длительность контракта	-

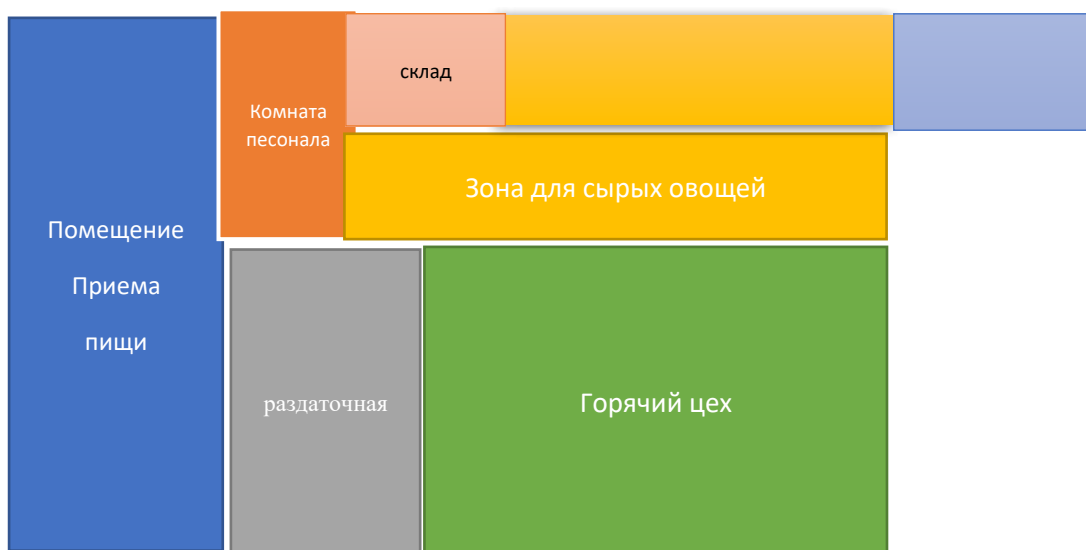
**4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции**

Вид транспорта	-
Принадлежность транспорта	-транспорт ИП. предоставляющего пищевую продукцию
Условия использования транспорта	-

## 5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	резервное горячее водоснабжение (водонагреватели)
Отопление	собственная котельная
Водоотведение	локальные сооружения
вентиляция помещений	естественная

## 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 и помещений	Площадь помещения м <sup>2</sup>			
		Столовые школьно базовые	Столовые, работающие на сырье	Столовые доготовочные	Раздаточные, буфеты (сюда же столовые с привозным питанием)
1	Складские помещения		2		
2	Производственные помещения				
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)		4		-

2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)				-
2.3	Мясо-рыбный цех			-	-
2.4	Доготовочный цех	-	-		-
2.5	Горячий цех		6		-
2.6	Холодный цех				-
2.7	Мучной цех			-	-
2.8	Раздаточная		2		
2.9	Помещение для резки хлеба			-	-
2.10	Помещение для обработки яиц			-	-
2.11	Моечная кухонной посуды				-
2.12	Моечная столовой посуды		2		-
2.13	Моечная и кладовая тары				--
2.14	Производственное помещение буфета-раздаточной	-	-	-	
2.15	Посудомоечная буфета-раздаточной	-	-	-	
3	Комната для приема пищи (персонал)				
4	Зал для приема пищи (обеденный зал, столовая)		40		

### 8.1 Характеристика технологического оборудования пищеблока

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Характеристика оборудования				процента изношенности оборудования
		наименование оборудования	количество единиц оборудования	дата его выпуска	даты начала его эксплуатации	

1	Помещение для приема пищи	Столы обеденные -2 Лавочки -2		2018	2018	20
2	Раздаточная зона					
3	Горячий цех	Плита электрическая 4-х конфорочная	1	2021	2021	80
		Стол производственный	1	2021	2021	20
		Стол производственный	1	2021	2021	10
		Стол производственный	1			90
		Моечная ванна 2х секционная	1	2021	2021	10
		Подставка под кухонный инвентарь	1	2019	2019	80
		Стеллаж кухонный настенный	1	2021	2021	10
4	Холодный цех	Стол производственный	нет			
		Весы электронные	нет			
		Шкаф холодильный среднетемпературный	нет			
		Холодильник	2	2000	2000	80
		Морозильная камера	1	2019	2019	
5	Склад для хранения сыпучих продуктов	Стеллажи деревянные	2			

## 8.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования:

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производительность	дата изготовления	срок службы	сроки профилактического осмотра
1	Тепловое	Плита электрическая 4-х конфорочная	Abat ЭП-4ЖШ	16,8Квт	2021	10	
		сковорода электрическая	-	-	-	-	-
2	Механическое	-					

3	Холодильное	Шкаф холодильный среднетемпературный	-	0,5Квт	2000	10	
		Холодильник	DEXP RF-CN230N MG/W	58 Вт	2000		
		Морозильная камера	Simfer CS3320A +	18 кг/сутки	2019	10	

### 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	-	-	-	+	директор	+
2	Механическое	-	-	-	+	директор	+
3	Холодильное	-	-	-	+	директор	+
4	Весозмерительное	-	-	-	+	директор	+

### 9. Характеристика помещения и оборудования столовой, план-схема столовой

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика мероприятий					
		количество	наличие договора на проведение метрологич-	проведение ремонта	план приобретения нового и замена старого	ответственный за состояние оборудования	график санитарной обработки оборудования



			ческих работ		оборудования		
1	Помещение для приема пищи			да	-	Директор	В наличии
2	Механическое	В наличии	да	да	-	Директор	В наличии
3	Холодильное	В наличии	да	да	-	Директор	В наличии
4	Весозмерительное	нет			да	Директор	В наличии

### 9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М <sup>2</sup>	
		количество	единиц оборудования для бытовых целей
1	Помещение для приема пищи	15	

### 10. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика персонала столовой					
		Кол-во ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Повар	0,5	0,5	Среднее специальное		От 10 лет	Да

### 11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов

### 12. Перечень нормативных и технологических документов:

- Примерное двухнедельное меню
- Ежедневное меню
- Меню раскладка
- 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
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
- Ведомость контроля за рационом питания
- Приказ о составе бракеражной комиссии
- График дежурства преподавателей в столовой
- 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