



Утверждаю

И.о.директора

МОБУ СОШ № 13

/Новохацкая Т.В.

Приказ № 44 от 17.07.2025

ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА

Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 13» Пожарского муниципального
округа

Адрес месторасположения 692028, Российская Федерация, Приморский край,
Пожарский округ, с. Светлогорье, ул. В. Хомякова, 2

Адрес месторасположения столовой 692028, Российская Федерация,
Приморский край, Пожарский округ, с. Светлогорье, ул. В. Хомякова, 2

Телефон +7 (42357) 35-3-92 эл почта: ser66970857@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

Руководитель образовательной организации - Новохацкая Татьяна Владимировна

Ответственный за питание обучающихся – Богданова Лариса Ивановна

Численность педагогического коллектива - 13 чел.

Количество классов по уровням образования - 11 классов

Количество посадочных мест – 50 мест

Площадь обеденного зала – 68 кв.м.

Классы	Количество классов	Численность обучающихся всего, чел.	В том числе льготной категории, чел.
1 класс	1	11	11
2 класс	1	7	7
3 класс	1	14	14
4 класс	1	16	16
5 класс	1	16	7
6 класс	1	11	4
7 класс	1	10	5
8 класс	1	19	7
9 класс	1	19	8
10 класс	1	5	2
11 класс	1	2	2

2. Охват горячим питанием по возрастным группам обучающихся

2.1 Охват одноразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся

Контингент по группам обучающихся	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием	
		Кол-во, чел.	% от числа обучающихся
Учащиеся 1-4 классов, в т. ч.	48	48	100
учащиеся с ОВЗ	6	6	100
Учащиеся 5-11 классов, т. ч.	82	38	46
учащиеся льготных категорий	25	25	100
учащиеся с ОВЗ	13	13	100
Общее количество учащихся всех возрастных групп, в т. ч.	130	86	66
учащиеся льготных категорий	73	73	100
учащиеся с ОВЗ	19	19	100

2.2 Охват двухразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся

Контингент по группам обучающихся	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием	
		Кол-во, чел.	% от числа обучающихся
Учащиеся 1-4 классов, в т. ч.	48	1	100
учащиеся с ОВЗ	6	6	100
Учащиеся 5-11 классов, в т. ч.	82	28	34
учащиеся льготных категорий	0	0	0
учащиеся с ОВЗ	13	13	100
Общее количество учащихся всех возрастных групп, в т. ч.	130	42	100
учащиеся льготных категорий	0	0	0
учащиеся с ОВЗ	19	19	100

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

Модель предоставления питания	Школьная столовая на сырье
Оператор питания, наименование	ИП «Быцко И.В.»
Адрес местонахождения	Приморский край, Пожарский округ, с. Светлогорье, 1 микрорайон, дом 8
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Быцко Ирина Владимировна

Контактные данные: тел. / эл. почта	89147367660
Дата заключения контракта	01.01.2025
Длительность контракта	31.12.2025

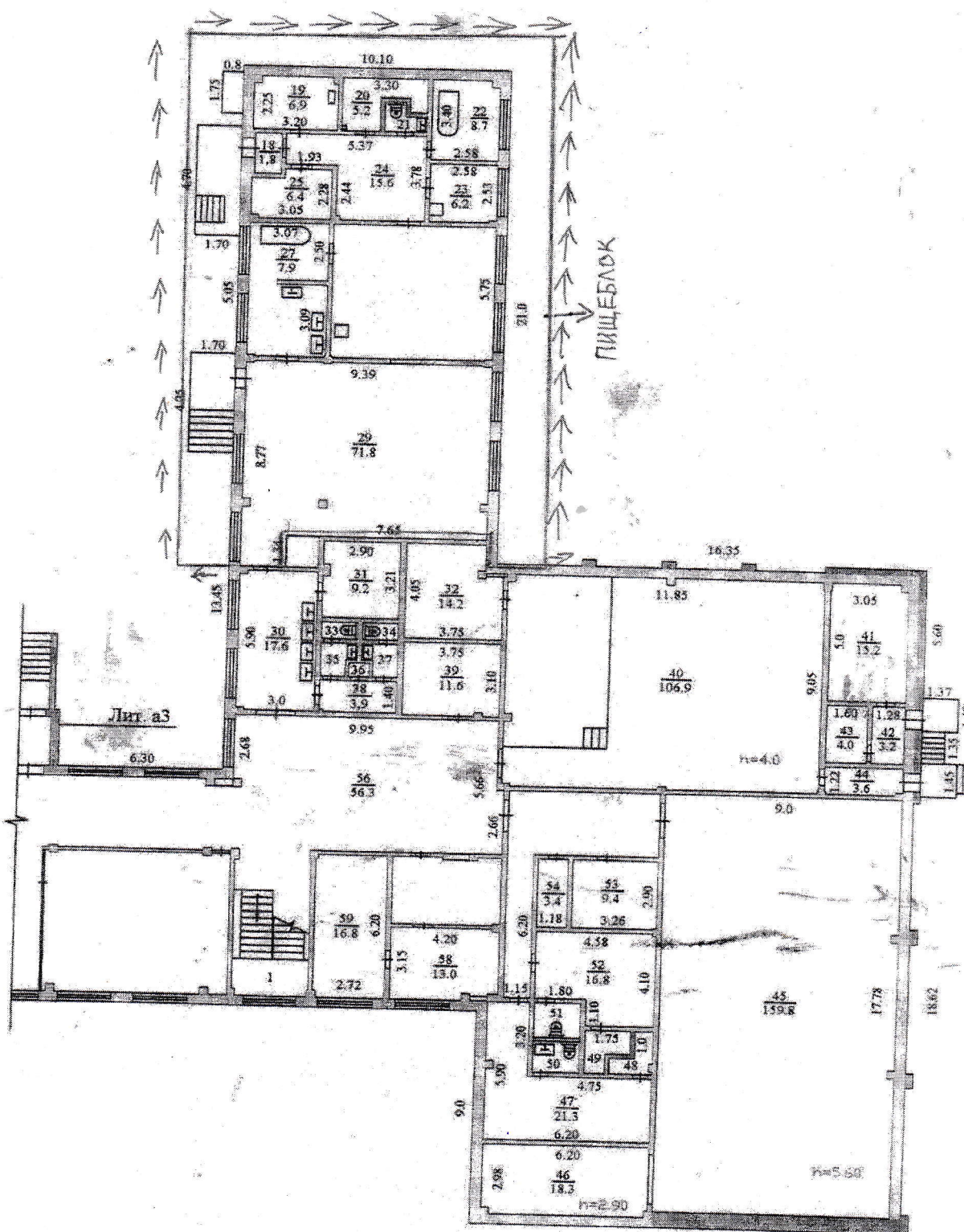
4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	микроавтобус
Принадлежность транспорта	-транспорт образовательной организации -транспорт оператора питания <u>-транспорт организации поставщика пищевой продукции</u> -транспорт ИП. предоставляющего пищевую продукцию -арендуемый транспорт
Условия использования транспорта	По мере необходимости

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	Отсутствует (имеется бойлер)
Отопление	централизованное
Водоотведение	централизованное
вентиляция помещений	комбинированная

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



7. Материально-техническое оснащение пищеблока:

Перечень помещений и их площадь м²

(перечень и площадь помещений в зависимости от модели предоставления питания)

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Площадь помещения м ²			
		Столовые школьно базовые	Столовые, работающие на сырье	Столовые на догоготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения		25,4		
2	Производствен ные помещения		321,6		
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)		6,0		-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)		-		-
2.3	Мясо-рыбный цех		40,4	-	-
2.4	Догоготовочный цех	-	-		-
2.5	Горячий цех		40,4		-
2.6	Холодный цех		40,4		-
2.7	Мучной цех		-	-	-
2.8	Раздаточная		4,4		
2.9	Помещение для резки хлеба		-	-	-
2.10	Помещение для обработки яиц		2,2	-	-
2.11	Моечная кухонной посуды		6,0		-
2.12	Моечная столовой посуды		19,0		-
2.13	Моечная и кладовая тары		11,5		--
2.14	Производствен ное помещение буфета- раздаточной	-	-	- -	

2.15	Посудомоечная буфета- раздаточной	-	-	-	
3	Комната для приема пищи (персонал)		9,6		

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 эксплуатаци и	процента изношенност и оборудования
1	Холодный цех	Морозильник Indezit SFP 100	1	2006	2008	35 %
2	Горячий цех	Стол разделочный	2	2006	2008	45 %
3	Горячий цех	Электроплита ЭП-4 КШ	2	2006	2008	45 %
4	Горячий цех	Холодильник «Бирюса»	1	2002	2002	100 %
5	Горячий цех	Шкаф пекарный электрический СВ	1	2003	2005	65 %
6	Мойка	Водонагреватель Jeta SS3V80L	1	2011	2012	50 %
7	Горячий цех	Сковорода электрическая	1	2015	2017	35 %
8	Горячий цех	Холодильник ZeranSBS300WN F	1	2019	2020	10 %
9	Горячий цех	Миксер KIT- FORT KT-13083	1	2019	2020	10 %
10	Холодный цех	Морозильная камера «Бирюса»	1	2002	2002	100 %
11	Холодный цех	Кухонный комбайн BOSCH	1	2019	2020	3 %

8.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования:

№ п/п	Наименование технологиче- ского оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производи- тельность	дата изгото вления	срок службы	сроки профилактиче ского осмотра
1	Тепловое	Приготовлен ие горячих блюд	Электро плита ЭП-4 КШ	50 %	2006	15 лет	0
			Шкаф пекарны й электрич еский СВ	50 %	2003	15 лет	0
			Сковоро да электрич еская	80 %	2015	6 лет	0
2	Механическое	Приготовлен ие блюд	Миксер KIT- FORT KT- 13083	70 %	2019	5 лет	0
			Кухонны й комбайн BOSCH	70 %	2019	5 лет	0
3	Холодильное	Заморозка, охлаждение продуктов питания	Морозил ьник Indezit SFP 100	50 %	2006	15 лет	0
			Холодил ьник «Бирюса »	0 %	2002	15 лет	0
			Холодил ьник ZeranSB S300WN F	70%	2019	15 лет	0
4	Весоизмери- тельное	-	-	-	-	-	-

8.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:

№ п/п	Наименование технологиче- ского оборудования	Характеристика мероприятий					
		наличие договора на техосмотр	наличи е догово ра на провед ение метрол огичес ких работз	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	В наличии	Да	Да	2025	Завхоз	Имеется
2	Механическое	В наличии	Да	Да	2025	Завхоз	Имеется
4	Весоизмери- тельное	В наличии	Да	Да	2025	Завхоз	Имеется

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

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой -, площадь М ²			
		количество единиц оборудования	дата приобретения	процент изношенности оборудования	количество посадочных мест в столовой
1	Столы обеденные	10	2002	50 %	50 мест
2	Стулья	40	2002	50 %	

9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М ²	
		Количество единиц оборудования для бытовых целей	
	--	--	
	--	--	
	--	--	

10. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика персонала столовой					
		количество ставок	укомплекто- ванность	базовое образован	квалифика- ционный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Зав. производством	0	0	0	0	0	0
2	Технолог	0	0	0	0	0	0
3	Повара	2	2	Среднее специальн ое		от 3 лет	да
4	Рабочие кухни (помощники повара)	1	1	среднее		от 3 лет	да

11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов
- самообслуживание

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