

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МБОУ «ООШ №12

Тереховка Надеждинского района»

К.А. Фриз

2024 г.

Приказ № 14-а от

10.05.2024 г.)



**ПАСПОРТ**  
**Пищеблока**

**МБОУ «Основная общеобразовательная школа №12 с. Тереховка Надеждинского района»**

**Приморский край, Надеждинский район,**  
**с. Тереховка, ул. Ленина 9б**

Телефон **+7 9146757480** эл почта: **terschool12@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:

Руководитель образовательной организации: Фриз Кристина Александровна

Ответственный за питание обучающихся: Дука Татьяна Юрьевна

Численность педагогического коллектива: 12 чел.;

Количество классов по уровням образования: 9

Количество посадочных мест: 54

Площадь обеденного зала: 36,6 кв.м

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1	1	10	4
2	2	1	13	4
3	3	1	12	4
4	4	1	13	3
5	5	1	12	5
6	6	1	17	8
7	7	1	12	5
8	8	1	17	11
9	9	1	18	9

## 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	48	48	100%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
2	Учащиеся 5-8 классов	58	29	50%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	29	29	100%
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0%
3	Учащиеся 9-11 классов	18	9	50%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	9	9	100%

	в т.ч. за родительскую плату	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	<b>124</b>	<b>84</b>	<b>67,7%</b>
	в том числе льготных категорий	<b>38</b>	<b>38</b>	<b>100%</b>

## 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	<b>48</b>	<b>1</b>	<b>2,08%</b>
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>100%</b>
2	Учащиеся 5-8 классов	<b>58</b>	<b>5</b>	<b>8,6%</b>
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>100%</b>
	в т.ч. за родительскую плату	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
3	Учащиеся 9-11 классов	<b>18</b>	<b>1</b>	<b>5,5 %</b>
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>100%</b>
	в т.ч. за родительскую плату	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	<b>124</b>	<b>6</b>	<b>4,8%</b>
	в том числе льготных категорий	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>100%</b>

## 3. Модель предоставления услуги питания:

(столовая на сырье, столовая доготовочная, буфет-раздаточная)

Модель предоставления питания	<b>Столовая на сырье</b>
Оператор питания, наименование	<b>ИП «Коломойцев Анатолий Вячеславович»</b>
Адрес местонахождения	<b>Приморский край, г. Уссурийск, ул. Промышленная, д5 В, кв.57</b>
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	<b>Фриз Кристина Александровна</b>
Контактные данные: тел. / эл. почта	<b>+7- 914-675-74-80</b> <a href="mailto:terschool12@mail.ru">terschool12@mail.ru</a>

Дата заключения контракта	09.01.2024 г
Длительность контракта	31.12.2024 г.

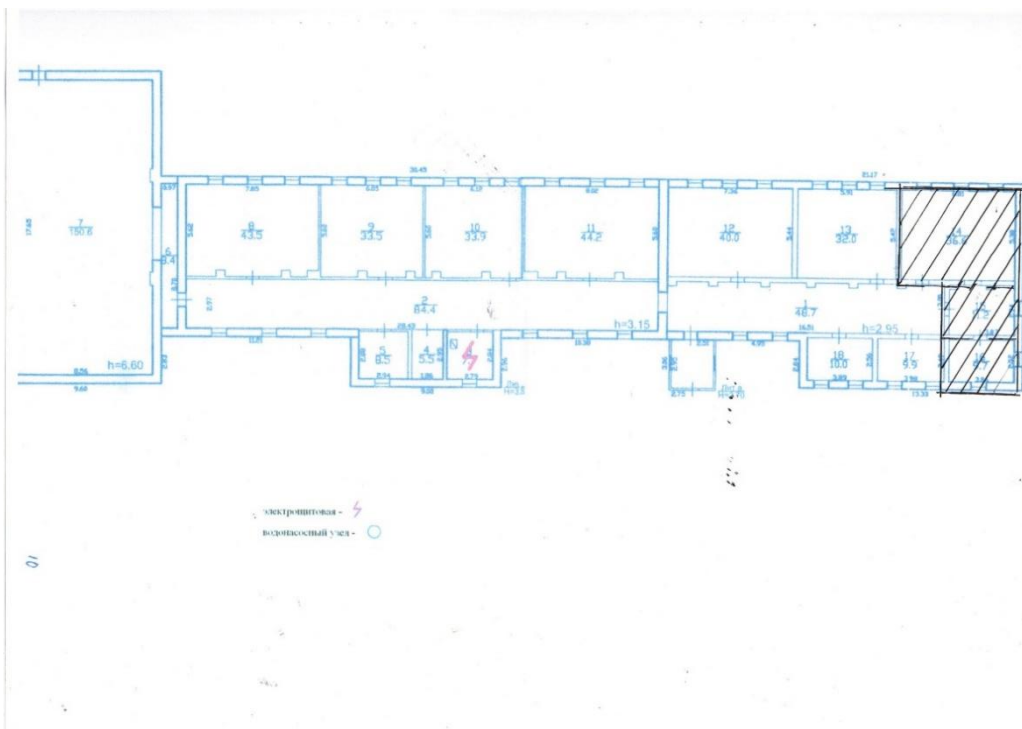
#### **4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции**

Вид транспорта	<b>Фургон-холодильник</b>
Принадлежность транспорта	<b>-транспорт оператора питания</b> <b>-транспорт организации поставщика пищевой продукции</b> <b>-транспорт ИП, предоставляющего пищевую продукцию</b> <b>-арендуемый транспорт</b>
Условия использования транспорта	<b>По заявке организатора питания</b>

#### **5. Инженерное обеспечение пищеблока:**

Водоснабжение	<b>Собственная скважина</b>
Горячее водоснабжение	<b>Водонагреватель на 120 литров</b>
Отопление	<b>Автономное (теплообогреватели)</b>
Водоотведение	<b>Септик</b>
вентиляция помещений	<b>комбинированная</b>

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



## 7. Материально-техническое оснащение пищеблока:

8. 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
1	Складские помещения	-	<b>9,7</b>	-	-
2	Производственные помещения	-	<b>11,2</b>	-	-
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	-	<b>11,2</b>	-	-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	-	-	-	-
2.3	Мясо-рыбный цех	-	-	-	-
2.4	Доготовочный цех	-	-	-	-
2.5	Горячий цех	-	-	-	-
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	-	-	-	-
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 эксплуатац ии	процент а изношенности оборудо вания
1.	Производственное помещение	<b>Морозильная камера «Hinser» V-250л</b>	<b>1</b>	<b>2018</b>	<b>2018</b>	<b>60%</b>
2.	Производственное помещение	<b>Холодильник – «Hinser»</b>	<b>1</b>	<b>2020</b>	<b>2020</b>	<b>40%</b>
3.	Производственное помещение	<b>Холодильник TLC</b>	<b>1</b>	<b>2024</b>	<b>2024</b>	<b>0%</b>
4.	Производственное помещение	<b>Морозильная камера «Hinser» V-250л</b>	<b>1</b>	<b>2018</b>	<b>2018</b>	<b>60%</b>
5.	Производственное помещение	<b>Электроплита</b>	<b>2</b>	<b>2023</b>	<b>2023</b>	<b>10%</b>

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
1	Тепловое	Электроплита	Gefest	4-х конфорочная	2023г	10 лет	ежегодно
		Электроплита	Gefest	4-х конфорочная	2023г	10 лет	ежегодно
2	Механическое	-	-	-	-	-	-
3	Холодильное	Морозильная камера	«Hinser»	V-250л	2018г	10 лет	ежегодно
		Холодильник	«Hinser»	V-160л	2018г	10 лет	ежегодно
4	Весоизмерительное	Весы	Dahongyi ng	40 кг.	2020г	10 лет	ежегодно

## 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	нет	нет	нет	нет	Рабочий по обслуживанию зданий	ежедневно
2	Механическое	нет	нет	нет	нет	Повар	ежедневно
3	Холодильное	нет	нет	нет		Рабочий по обслуживанию зданий	Еже недельно





1	Зав. производством	0					
2	Технолог	0					
3	Повара	1	1			3 года	имеется
4	Рабочие кухни (помощники повара)	0					

### 11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов - да

### 12. Перечень нормативных и технологических документов:

- Примерное двухнедельное меню - ДА

- Ежедневное меню - ДА

- Меню раскладка - ДА

- Технологические карты (ТК) - ДА

- Техничко-технологические карты (ТТК) при включении в рацион питания новой кулинарной продукции с пониженным содержанием соли и сахара **НЕТ**

- Накопительная ведомость - **НЕТ**

- График приема пищи - ДА

- Гигиенический журнал (сотрудники) - ДА

- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования - ДА

- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях - ДА

- Журнал бракеража готовой пищевой продукции - ДА

- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции - ДА

- Ведомость контроля за рационом питания - **НЕТ**

- Приказ о составе бракеражной комиссии - ДА

- График дежурства преподавателей в столовой - ДА

- Акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока по организации питания к новому учебному году - ДА

- Программа по совершенствованию системы организация питания обучающихся - **НЕТ**

- Положение об организации питания обучающихся - ДА

- Положение о бракеражной комиссии - ДА

- Приказ об организации питания - ДА

- Должностные инструкции персонала пищеблока - ДА

- Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП - ДА

- Требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы - ДА

- Наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания - ДА