

Документ подписан электронной подписью.

## ПАСПОРТ

Пищеблока МБОУ СОШ №3 с. Огоньки

Адрес месторасположения: Сахалинская область, Анивский район, с. Огоньки ул.  
Школьная 18

Телефон 84244154273 эл почта: ogonkisel@mail.ru

с. Огоньки 2023 г.

Документ подписан электронной подписью.

## 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 Калинина Вероника Николаевна

Ответственный за питание обучающихся Ожигина Светлана Эдуардовна

Численность педагогического коллектива 20 чел.

Количество классов по уровням образования 11

Количество посадочных мест 36

Площадь обеденного зала 34,2

Документ подписан электронной подписью.

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

## 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                  | -                 | -                         | -                      |
| 2.    | Учащиеся 5 - 9 классов, в том числе:  | -                 | -                         | -                      |
|       | льготных категорий                    | -                 | -                         | -                      |
|       | за родительскую плату                 | -                 | -                         | -                      |
| 3.    | Учащиеся 10 -11 классов, в том числе: | -                 | -                         | -                      |
|       | льготных категорий                    | -                 | -                         | -                      |
|       | за родительскую плату                 | -                 | -                         | -                      |

### 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                  | 42                | 42                        | 100%                   |
| 2.    | Учащиеся 5 - 9 классов, в том числе:  | 42                | 42                        | 100%                   |
|       | льготных категорий                    | 15                | 15                        | 35,7%                  |
|       | за родительскую плату                 | 27                | 27                        | 64,3%                  |
| 3.    | Учащиеся 10 -11 классов, в том числе: | 9                 | 9                         | 100%                   |
|       | льготных категорий                    | 0                 | 0                         | 0                      |
|       | за родительскую плату                 | 9                 | 9                         | 100%                   |

Документ подписан электронной подписью.

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

| Модель представления                               | Столовая на сырье |
|--|-------------------|
| Оператор питания, наименование                     | -                 |
| Адрес местонахождения                              | -                 |
| Контактные данные                                  | -                 |
| Руководитель оператора питания, ФИО, контакты      | -                 |
| Дата заключения контракта                          | -                 |
| Период действия контракт, срок окончания контракта | -                 |

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

|                                  |  |
|----------------------------------|--|
| Вид транспорта                   | специализированный                                 |
| Принадлежность транспорта        | Транспорт организации поставщика пищевой продукции |
| Условия использования транспорта | -  |

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

|                       |                  |
|-----------------------|------------------|
| Водоснабжение         | централизованное |
| Горячее водоснабжение | водонагреватель  |
| Отопление             | централизованное |
| Водоотведение         | централизованное |
| Вентиляция помещений  | комбинированная  |

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

Документ подписан электронной подписью.

#### 7. Материально-техническое оснащение пищеблока:

| № п/п | Наименование помещений                        | Площадь помещений, м кв. |                               |                       |                    |
|-------|---|--------------------------|-------------------------------|-----------------------|--------------------|
|       |   | Столовые базовые         | Столовые, работающие на сырье | Столовые доготовочные | Буфеты-раздаточные |
| 1     | Складские помещения                           |                          | 11,7                          |                       |                    |
| 2     | Производственные помещения:                   |                          | 60,77                         |                       |                    |
|       | Овощной цех (первичная обработка овощей)      |                          | 2,9                           |                       |                    |
|       | Овощной цех (вторичная обработка овощей)      |                          | -                             |                       |                    |
|       | Мясо-рыбный цех                               |                          | 12,2                          |                       |                    |
|       | Доготовочный цех                              |                          | -                             |                       |                    |
|       | Горячий цех                                   |                          | 31,6                          |                       |                    |
|       | Холодный цех                                  |                          | -                             |                       |                    |
|       | Мучной цех                                    |                          | -                             |                       |                    |
|       | Раздаточная                                   |                          | 2,87                          |                       |                    |
|       | Помещение для резки хлеба                     |                          | -                             |                       |                    |
|       | Помещение для обработки яиц                   |                          | -                             |                       |                    |
|       | Моечная кухонной посуды                       |                          | 11,2                          |                       |                    |
|       | Моечная столовой посуды                       |                          | 11,2                          |                       |                    |
|       | Моечная и кладовая тары                       |                          | 11,2                          |                       |                    |
|       | Производственное помещение буфета-раздаточной |                          | -                             |                       |                    |
|       | Посудомоечная буфета-раздаточной              |                          | -                             |                       |                    |

Документ подписан электронной подписью.

|    |                                    |  |   |  |  |
|----|------------------------------------|--|---|--|--|
| 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.    | Мясо-рыбный цех                | 1.Стерилизатор для ножей СТН   | 1 шт.                          | 2019 г.          | 04.2020 г.                   | 8%                                 |
|       |                                | 2. Мясорубка электрическая   | 1 шт.                          | 2019 г.          | 12.2019 г.                   | 10%                                |
|       |                                | 3. Мясорубка электрическая GASTROMIX MG-12   | 1 шт.                          | 2017 г.          | 12.2017 г.                   | 15%                                |
|       |                                | 4.Морозильный ларь Caravell 211  | 1 шт.                          | 2010 г.          | 11.2010 г.                   | 50%                                |
|       |                                | 5.   |                                |                  |                              |                                    |
| 2.    | Горячий цех                    | 1.Плита электрическая ЭП-4ЖЩ, четырехконфорочная с жаровым шкафом КЭТ-012              | 1 шт.                          | 2017 г.          | 04.2018 г.                   | 10%                                |
|       |                                | 2.Плита электрическая ЭПЩЧ 9-4-18Э Алента , 4 конфорки с духовкой и боковыми столиками | 2 шт.                          | 2019 г.          | 04.2020 г.                   | 10%                                |
|       |                                | 3.Паровенкомат АВАТ ПКА 6-1/1ВМ2   | 1 шт.                          | 2019 г.          | 12.2019 г.                   | 10%                                |
|       |                                | 4. Сковорода электрическая АВАТ ЭСК-90-0,47-70   | 1 шт.                          |                  |                              |                                    |
|       |                                | 4.Привод универсальный кухонный ТОРГМАРШ ПЕРМЬ УКМ-08                                  | 1 шт.                          | 2019 г.          | 04.2020 г.                   | 8%                                 |
|       |                                | 1 шт.  | 2015 г.                        | 02.2016 г.       | 12%                          |                                    |

Документ подписан электронной подписью.

|    |                         |   |                         |                               |  |                   |
|----|-------------------------|---|-------------------------|-------------------------------|--|-------------------|
|    |                         | 5. Машина протирочная МПР-350М-01<br>6. Блендер BOSH MSM 75PRO погружной<br>7.Миксер планетарный GASTROMIX B5 ЕКО<br>8. Стерилизатор для ножей СТН 18 L | 1 шт.<br>1 шт.<br>2 шт. | 2010 г.<br>2017 г.<br>2019 г. | 06.2010 г.<br>04.2018 г.<br>04.2020 г. | 35%<br>8%<br>8%   |
| 3. | Раздаточная             | 1.Мармит первых блюд АВАТ ПМЭС-70КМ<br>2.Мармит вторых блюд АВАТ ПМЭС-70КМ-60 (2 полки)   | 1 шт.<br>1 шт.          | 2019 г.<br>2019 г.            | 12.2019 г.<br>12.2019 г.               | 8%<br>8%          |
| 4. | Моечная кухонной посуды | 1.Машина посудомоечнаяS MEG UD505DS<br>2. Водонагреватель НАЕР ES 80V<br>3.Водонагреватель GORENJE TG80   | 1 шт.<br>1шт.<br>1 шт.  | 2019 г.<br>2013 г.<br>2014 г. | 04.2020 г.<br>08.2013 г.<br>06.2014 г. | 12%<br>25%<br>25% |
| 5. | Моечная столовой посуды | Машина посудомоечная<br>2. Водонагреватель НАЕР ES 80V<br>3.Водонагреватель GORENJE TG80<br>яSMEG UD505DS   | 1 шт.<br>1 шт.<br>1 шт. | 2019 г.<br>2013 г.<br>2014 г. | 04.2020 г.<br>08.2013 г.<br>06.2014 г. | 12%<br>25%<br>25% |
| 6. | Моечная и кладовая тары | 1.Машина посудомоечнаяS MEG UD505DS<br>2. Водонагреватель НАЕР ES 80V<br>3.Водонагреватель GORENJE TG80   | 1 шт.<br>1 шт.<br>1 шт. | 2019 г.<br>2013 г.<br>2014 г. | 12.2019 г.<br>08.2013 г.<br>06.2014 г. | 12%<br>25%<br>25% |

\*Указать перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями для каждого цеха.

## 8.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования:

Документ подписан электронной подписью.

| № п/п | Наименование<br>Технологического оборудования | Характеристика оборудования |  |  |                   |             |                   |
|-------|---|-----------------------------|--|--|-------------------|-------------|-------------------|
|       |   | назначение                  | марка  | производительность   | дата изготовления | Срок службы | Сроки профосмотра |
| 1     | Тепловое                                      |                             | 1.Плита электрическая ЭП-4ЖШ, четырехконфорочная с жаровым шкафом                      | Мощность потребляемая: 16,8 кВт; конфорка: 3 кВт; жарочный шкаф: 4,8 кВт | 2017 г.           | 10 лет      | Ежегодно          |
|       |   |                             | КЭТ-012  | Мощность потребляемая: 16 кВт; конфорка: 3 кВт; жарочный шкаф: 4 кВт     | 2019 г.           | 15 лет      | Ежегодно          |
|       |   |                             | 2.Плита электрическая ЭПШ Ч 9-4-18Э Алента, 4 конфорки с духовкой и боковыми столиками | Конвекция до 270 °С; пар до 100 °С; разогрев до 160 °С                   | 2019 г.           | 12 лет      | Ежегодно          |
|       | 3.Паровенкомат АВАТ ПКА 6-1/1ВМ 2             | Мощность : 9,5 кВт          |  |  |                   |             |                   |
| 2     | Механическое                                  |                             | 1.Машинная посудомоечная   | Производительность кассет в час: 40/24/15                                | 2019 г.           | 20 лет      | Ежегодно          |



|   |             |  |   |  |  |   |   |
|---|-------------|--|---|--|--|---|---|
|   |             |  | <p>наяS<br/>MEG<br/>UD50<br/>5DS<br/>2.<br/>Машина<br/>на<br/>проти<br/>рочна<br/>я<br/>МПП-<br/>350М-<br/>01<br/>3.Мое<br/>чная<br/>ванна<br/>3-х<br/>секц.<br/>для<br/>столов<br/>ой<br/>посуд<br/>ы<br/>4.Мое<br/>чная<br/>ванна<br/>2-х<br/>секц.<br/>для<br/>стакан<br/>ов и<br/>столов<br/>ых<br/>прибо<br/>ров</p> | <p>Объем бойлера<br/>6 л.<br/>Вместимость<br/>моечного бака<br/>13 л.<br/>Не менее 600<br/>кг/час :<br/>потребляемая<br/>мощность 1<br/>кВт.<br/><br/>Глубина<br/>емкости 250-<br/>300 мм.<br/>Выполнение<br/>мойки посуды в<br/>соответствии с<br/>установленным<br/>и правилами.<br/><br/>Глубина<br/>емкости 250-<br/>300 мм.<br/>Выполнение<br/>мойки посуды в<br/>соответствии с<br/>установленным<br/>и правилами.</p> | <p>2015 г.<br/><br/>2009 г.<br/><br/>2009 г.</p> | <p>10<br/>лет<br/><br/>20<br/>лет<br/><br/>20<br/>лет</p> | <p>Ежегодно<br/><br/>Раз в<br/>полгода<br/><br/>Раз в<br/>полгода</p> |
| 3 | Холодильное |  | <p>1.Хол<br/>одиль<br/>ник с<br/>мороз<br/>ильно<br/>й<br/>камер<br/>ой<br/>SHAR<br/>P<br/>2.Мор<br/>озиль<br/>ная<br/>камер<br/>а<br/>Frosto<br/>r</p>   | <p>Производитель<br/>ность<br/>замораживания<br/>9,5 кг;<br/>количество<br/>камер 3<br/><br/>Объем 590 л.;<br/>мощность<br/>замораживания<br/>26 кг/сутки;<br/>потребляемая<br/>мощность 240<br/>Вт</p>  | <p>2014 г.<br/><br/>2020 г.<br/><br/>2010 г.</p> | <p>10<br/>лет<br/><br/>10<br/>лет</p>                     | <p>Ежегодно<br/><br/>Ежегодно<br/><br/>Ежегодно</p>                   |

|   |                   |  |   |  |                              |        |                          |
|---|-------------------|--|---|--|------------------------------|--------|--------------------------|
|   |                   |  | F700S<br>D<br>3.Морозильный ларь<br>CARAVELL<br>4.Холодильник<br>DAEWOO   | Объем 421 л.;<br>Мощность 0,17 кВт<br><br>ОБЪЕМ:<br>полезный 316 л,<br>холодильная камера 229 л,<br>морозильная камера 87 л.<br><br>МОРОЗИЛЬНОЕ<br>ОТДЕЛЕНИЕ:<br>объем 35 л,<br>температура замораживания / хранения –18 °С; | 2014 г.                      | 10 лет | Ежегодно                 |
|   |                   |  | 5. Холодильник<br>Бирюса 237<br>KLFEA<br>6.Холодильник<br>INDESTIT<br>167 | автоматический режим замораживания, мощность замораживания 2,5 кг в сутки.<br>ХОЛОДИЛЬНАЯ КАМЕРА:<br>объем 240 л;  | 2014 г.                      | 10 лет | Ежегодно                 |
|   |                   |  | 7. Холодильник<br>Океан-МР-50   | Общий объем:50 л<br>Объем холодильной камеры:46 л<br>Объем морозильной камеры:4 л  | 2020 г.                      | 10 лет | Ежегодно                 |
| 4 | Весоизмерительное |  | Весы электронные модель CAS SW-05<br><br>Весы торговые для                | Max=5кг.<br>Min=40г e=2 г.<br><br>Max=5кг.<br>Min=40г e=2 г.   | 07.2014 г.<br><br>07.2014 г. |        | Ежегодно<br><br>Ежегодно |

Документ подписан электронной подписью.

|  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|
|  |  |  | определены массы и стоимости товара АР |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|

### 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                                   | Договор №19/6 от 19.06.2023 г. ИП Спиридонов А.Д. |  | Ежегодно           | 2023-2025 гг.  | Заведующая хозяйством                   | есть                                     |
| 2     | Механическое                               | Договор №19/6 от 19.06.2023 г. ИП Спиридонов А.Д. |  | Ежегодно           | 2023-2025 гг.  | Заведующая хозяйством                   | есть                                     |
| 3     | Холодильное                                | Договор №19/6 от 19.06.2023 г. ИП                 |  | Ежегодно           | 2023-2025 гг.  | Заведующая хозяйством                   | есть                                     |



Документ подписан электронной подписью.

|  |                                  |      |      |                     |          |                         |    |
|--|----------------------------------|------|------|---------------------|----------|-------------------------|----|
|  | Зав. производством               | 1,25 | 100% | Среднее специальное | 5 разряд | 31 г.                   | да |
|  | Технолог                         | -    | -    | -                   | -        | -                       | -  |
|  | Повар                            | 3    | 100% | Среднее специальное | 4 разряд | 36 л.<br>38 л.<br>19 л. | да |
|  | Рабочие кухни (помощники повара) | 1    | 100% | Среднее специальное | -        | 21 г.                   | да |

## **12. Форма организации питания обучающихся**

- предварительное накрытие столов

## **13. Перечень нормативных и технологических документов:**

- Примерное организованное 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

Документ подписан электронной подписью.

- 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

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**



**ПОДЛИННОСТЬ ДОКУМЕНТА ПОДТВЕРЖДЕНА.  
ПРОВЕРЕНО В ПРОГРАММЕ КРИПТОАРМ.**

**ПОДПИСЬ**

|                                  |   |
|----------------------------------|---|
| <b>Общий статус подписи:</b>     | Подпись верна   |
| <b>Сертификат:</b>               | 01908447002EBOAAB04FE46870721E7897  |
| <b>Владелец:</b>                 | Калинина, Вероника Николаевна, ДИРЕКТОР, МБОУ СОШ № 3 С. ОГОНЬКИ САХАЛИНСКОЙ ОБЛАСТИ, МБОУ СОШ № 3 С. ОГОНЬКИ САХАЛИНСКОЙ ОБЛАСТИ, УЛ. ШКОЛЬНАЯ, Д.18, С ОГОНЬКИ, 65 Сахалинская область, RU, ogonkisel@mail.ru, 651000980046, 1026500551164, 06261574455, 6510005455 |
| <b>Издатель:</b>                 | Федеральная налоговая служба, Федеральная налоговая служба, ул. Неглинная, д. 23, г. Москва, 77 Москва, RU, 1047707030513, uc@tax.gov.ru, 7707329152  |
| <b>Срок действия:</b>            | Действителен с: 27.06.2023 15:10:23 UTC+11<br>Действителен до: 27.09.2024 15:20:23 UTC+11   |
| <b>Дата и время создания ЭП:</b> | 20.07.2023 13:01:26 UTC+11  |