

УТВЕРДЖАЮ

Директор МБОУ СОШ № 33



Паршина И.В.

« » 202__ г.

ПАСПОРТ

пищеблока муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 33»

Артемовского городского округа

Адрес месторасположения г. Артем ул. Севастопольская, 27

Телефон +7 (42337) 4-35-65 эл почта: artschool33@mail.ru

№ п/п	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 по 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:

Наименование показателя	Информация
Руководитель образовательной организации	Паршина Ирина Валерьевна
Ответственный за питание обучающихся	Чуланникова Надежда Владимировна
Численность педагогического коллектива, чел.	22
Количество классов (всего):	20
1 – 4 классы:	8
5 – 9 классы:	10
10 – 11 классы:	2
Количество обучающихся по классам (всего):	548 чел.
1 – 4 классы:	226 чел.
5 – 9 классы:	283 чел.
10 – 11 классы:	39 чел.
Площадь обеденного зала:	60,4 м²
Площадь пищеблока:	60,3 м²
Площадь складских помещений:	-
Количество посадочных мест в столовой:	60
По проекту:	60
Фактически:	60

1.1. Количество обучающихся по классам

№ п/п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготных категорий, чел.	В том числе обучающихся членов семей участников СВО, чел.
1	1 класс	2	60	60	4
2	2 класс	2	49	49	-
3	3 класс	2	59	59	1
4	4 класс	2	57	57	1
5	5 класс	2	56	11	4
6	6 класс	2	58	14	2
7	7 класс	2	59	10	2

8	8 класс	2	55	9	3
9	9 класс	2	55	10	1
10	10 класс	1	20	2	1
11	11 класс	1	18	-	-

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	219	219	99
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	219	219	99
2	Учащиеся 5-8 классов	223	84	37
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	39	39	100
	в т.ч. за родительскую плату	45	45	100
3	Учащиеся 9-11 классов	91	24	26
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	10	10	100
	в т.ч. за родительскую плату	15	15	100
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	533	327	62
	в том числе льготных категорий	268	268	100

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	7	7	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	7	7	100
2	Учащиеся 5-8 классов	5	5	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	5	5	100
	в т.ч. за родительскую плату	-	-	-

3	Учащиеся 9-11 классов	3	3	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	3	3	100
	в т.ч. за родительскую плату	-	-	-
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	15	15	100
	в том числе льготных категорий	15	15	100

2.3. Охват горячим питанием по возрастным группам обучающихся членов семей участников СВО

№ п/п	Контингент по группам обучающихся	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием	
			Количество, чел.	% от числа обучающихся
1	Учащиеся 1-4 классов (всего):	5	5	100
	Предоставляется одноразовое питание	3	3	100
	Предоставляется двухразовое питание	2	2	100
2	Учащиеся 5-8 классов (всего):	11	11	100
	Предоставляется одноразовое питание	8	8	100
	Предоставляется двухразовое питание	3	3	100
3	Учащиеся 9-11 классов (всего):	2	2	100
	Предоставляется одноразовое питание	2	2	100
	Предоставляется двухразовое питание	-	-	-
	Общее количество учащихся всех возрастных групп (всего)	18	18	100
	Предоставляется одноразовое питание	13	13	100
	Предоставляется двухразовое питание	5	5	100

3. Модель предоставления услуги питания

Наименование показателя	Информация
Вид столовой (столовая на сырье, столовая доготовочная, буфет-раздаточная)	Столовая на сырье

Модель предоставления питания (аутсорсинг, самостоятельная форма)	Аутсорсинг
Оператор питания, наименование	Индивидуальный предприниматель Третиникова Екатерина Сергеевна
Адрес местонахождения	692760, Приморский край, г. Артем, ул. Лазо, д. 27, кв. 45
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Индивидуальный предприниматель Третиникова Екатерина Сергеевна
Контактные данные: тел. / эл. почта	+7 914 797 37 53 / iptretinikova@mail.ru
Дата заключения контракта	25.08.2025 г.
Длительность контракта	с 01.09.2025 по 22.05.2026 гг.

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Наименование показателя	Информация
Вид транспорта	грузовик
Принадлежность транспорта - транспорт образовательной организации; - транспорт оператора питания; - транспорт организации поставщика пищевой продукции; - транспорт ИП, предоставляющего пищевую продукцию; - арендуемый транспорт.	- транспорт ИП, предоставляющего пищевую продукцию
Условия использования транспорта	

5. Инженерное обеспечение пищеблока

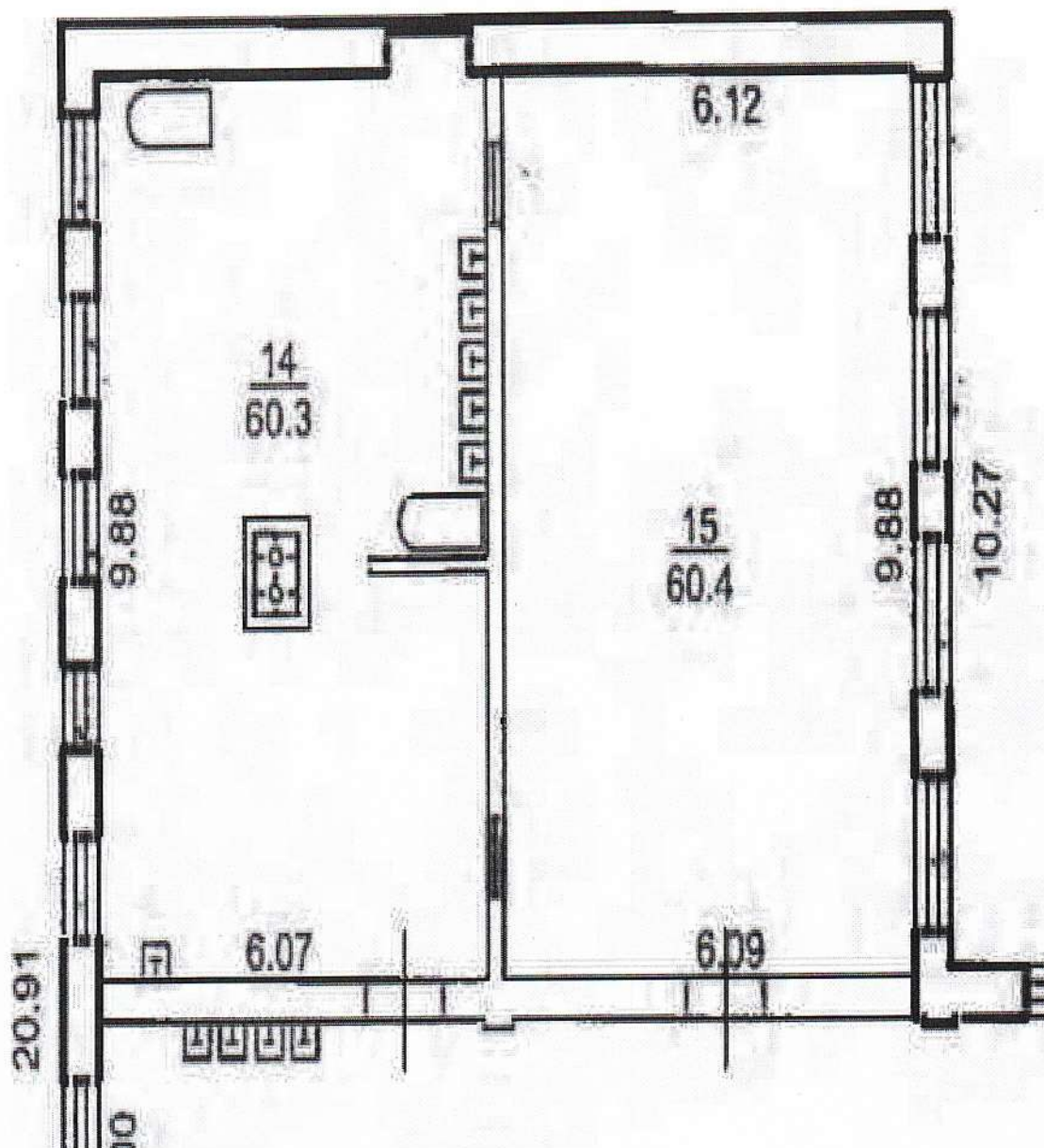
Наименование показателя	Информация
Водоснабжение (централизованное, собственная скважина, другие)	- <u>централизованное</u>

ведомственные источники)	
Горячее водоснабжение (централизованное, собственная котельная, водонагреватель, резервное горячее водоснабжение)	- <u>водонагреватель</u>
Отопление (централизованное, собственная котельная)	- <u>централизованное</u>
Водоотведение (централизованное, локальные сооружения, другие)	- <u>централизованное</u>
Система вентиляции помещений (ПВВ, естественная, искусственная, комбинированная)	- <u>комбинированная</u>

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

Наименование показателя	Информация
Проектная мощность пищеблока (расчетная)	
Проектная мощность пищеблока (фактическая)	

6.1. План-схема расположения помещений



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 сырье	Столовые на Доготовочные (работающие на полуфабрикатах)	Раздаточные, буфеты
	Загрузочная	-	-	-	-
1.	Складские помещения	-	-	-	-
2.	Производствен ные помещения	-	-	-	-

2.1.	Овощной цех (первичной обработки овощей)	-	-	-	-
2.2.	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	-	-	-	-
2.3.	Мясо-рыбный цех	-	-	-	-
2.4.	Доготовочный цех	-	60,3 м ²	-	-
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.	Производствен ное помещение буфета- раздаточной	-	-	-	-
2.15.	Посудомоечная буфета- раздаточной	-	-	-	-
3.	Комната для приема пищи (персонал)	-	-	-	-
3.1.	Туалетные и душевые комнаты для персонала				
4	Зал для приема пищи (обеденный зал,	-	60,4 м ²	-	-

	столовая)				
--	-----------	--	--	--	--

8. Характеристика технологического оборудования пищеблока

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Характеристика оборудования				
		наименование оборудования	количество единиц оборудован ия	дата его выпуска	даты начала его эксплуатаци и	процента изношенност и оборудования
	Загрузочная					
1.	Складские помещения					
2.	Производстве нные помещения					
2.1.	Овощной цех (первичной обработки овощей)					
2.2.	Овощной цех (вторичной обработки овощей)					
2.3.	Мясо-рыбный цех					
2.4	Догоотовочный цех	Пароконвектомат электрический	1	2013	2013	100
		Плита электрическая	1	2008	2008	100
		Шкаф пекарский	1	2004	2004	100
		Мармит вторых блюд	1	2021	2021	14
		Плита электрическая 3 конфорки	1	2021	2021	14
		Сковорода опрокидывающаяся	1	2021	2021	14
		Миксер планетарный	1	2009	2009	100
		Электромясорубка	1	2021	2021	14
		Морозильный ларь «Снеж»	1	2013	2013	100
		Холодильный шкаф «Премьер»	1	2019	2019	100

		(витрина)				
		Холодильник-морозильник Океан	1	2008	2008	100
		Весы электронные	1	2015	2015	100
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.	Производстве нное помещение буфета- раздаточной					
2.15.	Посудомоечна я буфета- раздаточной					
3.	Комната для приема пищи (персонал)					
3.1.	Туалетные и душевые комнаты для персонала					
4	Зал для приема пищи (обеденный зал, столовая)					

8.1. Перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями для каждого цеха в соответствии с приложением А

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Наименование оборудования	Необходимое количество единиц оборудования
	Загрузочная		
1.	Складские помещения		
2.	Производственные помещения		
2.1.	Овощной цех (первичной обработки овощей)		
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)		
3.1.	Туалетные и душевые комнаты для персонала		

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	Пароконвектомат электрический	ПКА 10-1/1ПМ	12,5 кВт	26.10.2011	10 лет	1 р в мес

		Плита электрическая	ПЭ-0,51 СП	12 кВт	21.08.2008	10 лет	1 р в мес
		Шкаф пекарский	ШПЭСМ-3	50 кВт	15.09.2003	10 лет	1 р в мес
		Мармит вторых блюд	МЭВ-15/7	4,0 кВт	22.09.2021	10 лет	1 р в мес
		Плита электрическая 3 конфорки	ПЭ-0,51 ШП	17 кВт	26.07.2021	10 лет	1 р в мес
		Сковорода опрокидывающаяся	СЭСМ-0,25 лч	6 кВт	22.06.2021	5 лет	1 р в мес
2	Механическое	Миксер планетарный	J-10 BF	600 Вт 2,5 кг/час	25.03.2009	5 лет	1 р в мес
		Электромясорубка	TEFAL ME 7	1800 Вт 2 кг/мин	11.12.2007	2 года	1 р в мес
3	Холодильное	Морозильный ларь «Снеж»	МЛ 250	170 кВт	20.12.2011	7 лет	1 р в мес
		Холодильный шкаф «Премьер» (витрина)	R404A	526 Вт	02.2019	7 лет	1 р в мес
		Холодильник-морозильник Океан	RN3520	160 Вт	04.03.2008	7 лет	1 р в мес
4	Весомизмерительное	Весы электронные	CAS SW5 DD	5 кг	05.06.2015	1 год	1 р в мес

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.	Технологическое оборудование	В наличии	да	да	-	Зам. директора по АХР	В наличии
2.	Нейтральное оборудование	В наличии	да	да	-	Зам. директора	В наличии

						по АХР	
3.	Холодильное	В наличии	да	да	-	Зам. директора по АХР	В наличии
4.	Оборудование для раздачи	В наличии	да	да	-	Зам. директора по АХР	В наличии
5.	Оборудование для зала столовой						
6.	Дополнительное оборудование						
7.	Весомизмерительное оборудование	В наличии	да	да	-	Зам. директора по АХР	В наличии

9. Характеристика бытовых помещений

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

10. Штатное расписание работников пищеблока (не состоит в штате учреждения)

№ 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	5	От 3 лет	Да
4.	Рабочие кухни (помощники повара)	1	1	Среднее	-	От 3 лет	Да
5.	Другие должности						

11. Форма организации питания обучающихся

Наименование показателя	Информация
Предварительное накрытие столов	Предварительное накрытие столов
Самообслуживание	-
Шведский стол	-
Меню по выбору	-

11.1. График приема пищи

Наименование показателя	Информация
9.25 – 9.40	1 «А», 1 «Б»
10.15 – 10.30	2 «А», 2 «Б»
11.05 – 11.20	5 «А», 5 «Б», 9 «А», 9 «Б», 10, 11
12.40 – 12.55	3 «А», 3 «Б»
13.25 – 13.40	4 «А», 4 «Б»
14.20 – 14.35	6 «А», 6 «Б», 7 «А», 7 «Б», 8 «А», 8 «Б»

12. Перечень нормативных и технологических документов:

Наименование показателя	Информация
Гигиенический журнал (сотрудники)	Да ведется ежедневно
Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	Да ведется ежедневно
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Да ведется ежедневно
Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Да ведется ежедневно
Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	Да ведется ежедневно
Приказ о составе бракеражной комиссии, номер, дата	Приказ № 194 от 01.09.2025 г.
Положение о бракеражной комиссии, дата	26.08.2025 г.
График дежурства преподавателей в столовой, актуализированный на новый учебный год	Да ведется
Акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока по организации питания к новому учебному году, номер, дата	01.08.2025 г.
Положение об организации питания обучающихся, дата	26.08.2025 г.
Приказ об организации питания, номер, дата	№ 169-О от 29.08.2025 г.
Должностные инструкции персонала пищеблока, актуализированные на новый учебный год	Да имеются
Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП, пересмотренная, актуализированная	26.08.2025 г.
Информация по питанию, размещенная на сайте ОО, ссылка на раздел на сайте ОО	https://shkola33artem-r25.gosweb.gosuslugi.ru/svedeniya-ob-obrazovatelnoy-organizatsii/organizatsiya-pitaniya/menyu-

	ezhednevnogo-goryachego-pitaniya/
Наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания	В наличии
Программа (концепция) по совершенствованию системы организации питания обучающихся в школе (если имеется)	
МЕНЮ	
Циклическое меню (10-дневное, 15-ти дневное), ссылка на документ с сайта ОО	Циклическое 10-дневное меню http://www.school33art.ru/index/https_foodmonitoring_ru_22741_food/0-128 https://shkola33artem-r25.gosweb.gosuslugi.ru/netcat/index.php?catalogue=1&sub=185
Ведомость контроля за рационом питания (приложить)	
Наличие ежедневного меню на сайте ОО, ссылка на соответствующий документ	http://www.school33art.ru/index/https_foodmonitoring_ru_22741_food/0-128 https://shkola33artem-r25.gosweb.gosuslugi.ru/svedeniya-ob-obrazovatelnoy-organizatsii/organizatsiya-pitaniya/menyu-ezhednevnogo-goryachego-pitaniya/
Технологические карты (ТК) актуализированные на новый учебный год, дата актуализации	01.09.2025 г.
Технико-технологические карты (ТТК) при включении в рацион питания новой кулинарной продукции с пониженным содержанием соли и сахара (актуализированные на новый учебный год), дата актуализации	01.09.2025 г.
Ссылка на папку FOOD в Федеральном центре мониторинга питания обучающихся, код пищеблока	42870 Ежедневное меню ЕСХД «Мониторинг питания» - единая система хранения данных