

Российская Федерация
Свердловская область
Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение
«Таборинская средняя общеобразовательная школа»

623990. с. Таборы, Таборинского района, Свердловской области, ул. Советская, д. 2, tabor_school@mail.ru
ИНН/КПП 6653001770/665301001 ОКПО 48575690 ОГРН 1026601905373 Тел.: (834347) 2-13-24

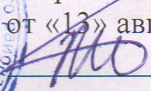


УТВЕРЖДЕН

Приказом директора

МКОУ «Таборинская СОШ»

№ 252-од от «13» августа 2026 г.

Директор:  /А.В. Белоусов/

Паспорт пищеблока на 2026-2027 учебный год

(разработан в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.4282-26)

1. Сведения об общеобразовательном учреждении:

Директор МКОУ «Таборинская СОШ» Белоусов Антон Васильевич

Педагогический коллектив – 26 человек.

В школе 13 классов-комплектов, 221 обучающихся.

Обучение осуществляется в одну смену.

Ответственный за организацию питания Политыко Н.А, калькулятор.

Штат школьной столовой:

Должность	Зав. производством	Повар	Мойщик посуды	Кухонный рабочий	Зав.складом
Количество ставок/человек	1/1	3/3	1/1	1/1	1/1

Примечание: квалификация поваров соответствует Профстандарту «Повар» (приказ Минтруда от 08.09.2015 № 610н).

2. Охват горячим питанием: 90%

Категория	всего	охвачено питанием
обучающиеся 1-4 классов, питание которых осуществляется за счёт средств федерального бюджета	71	69
обучающихся 1-4 классов, являющихся обучающимися с ограниченными возможностями здоровья, в том числе дети-инвалиды	2	2
обучающиеся 5-11 классов, в том числе:	150	125
обучающиеся 5-11 классов из числа семей, имеющих средний душевой доход ниже величины прожиточного минимума, установленного в Свердловской области	1	1
обучающиеся 5-11 классов из многодетных семей	48	48
обучающихся 5-11 классов, являющихся детьми-сиротами, детьми, оставшимися без попечения родителей	2	2
обучающихся 5-11 классов, являющихся обучающимися с ограниченными возможностями здоровья, в том числе дети-инвалиды	17	17
обучающихся 5-11 классов, являющихся детьми лиц, принимающих (принимавших) участие в специальной военной операции на территориях Украины, Донецкой Народной Республики, Луганской Народной Республики, Запорожской области и Херсонской области	2	2
обучающихся 5-11 классов, питание которых осуществляется за счёт средств родительской платы	55	55
Детей с диетическим питанием 1 стол - 1 человек 3 стол - 1 человек 4 стол - 1 человек	3	3

3. Наличие необходимых документов (все документы разработаны в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.4282-26):

Документ	Наличие
примерное десятидневное меню (разработано с использованием приложений 6, 7, 9-13 СанПиН 2.3/2.4.4282-26)	+
ежедневное меню	+
меню-раскладка	+
накопительная ведомость	+
журнал скоропортящейся продукции	+
журнал контроля качества питания	+
журнал здоровья	+
журнал ежедневных медицинских осмотров	+
приказ директора по организации питания	+
график посещения классами столовой	+
журнал обработки столовых подносов	+

4. Материально-техническая база пищеблока

Наименование оборудования	Количество	Год производства	Техническое состояние	Потребность
Овощерезка МПР-350	1	2012	удовлетворительное	-
Электромясорубка ТМ-32	1	2012	удовлетворительное	-
Универсальная кухонная машина (340*540*325)	1	2015	удовлетворительное	-
Водонагреватель «Thermex» 15 л	1	2016	удовлетворительное	-
Морозильная камера «Бирюса»	1	2002	удовлетворительное	-
Морозильный ларь Полаир SF 130	1	2012	удовлетворительное	-
Холодильник «Бирюса»	1	2016	удовлетворительное	-
Микроволновая печь DEXR	1	2023	удовлетворительное	-
Мармит ПМЭС-70 К80	2	2007	удовлетворительное	-
Овощерезка	1	2007	удовлетворительное	-
Мясорубка ручная	1	2011	удовлетворительное	-
Водонагреватель, 450 л	1	2021	удовлетворительное	-
Картофелечистка МОК-300	1	2012	удовлетворительное	-
Бак для приготовления пищи, 15 л	4	2021	удовлетворительное	-
Бак для приготовления пищи, 25 л	2	2021	удовлетворительное	-
Бак для приготовления пищи, 50 л	2	2021	удовлетворительное	-
Подставка под кипятильник (стол.	1	2016	удовлетворительное	-

металлический)				
Коврик резиновый	4	2009	удовлетворительное	-
Плита электрическая 4-х конфорочная	1	2017	удовлетворительное	-
Плита электрическая 6-ти конфорочная	1	2021	удовлетворительное	-
Весы фасовочные кухонные до 6 кг	1	2017	удовлетворительное	-
Машина кухонная универсальная УКМ-01	1	2022	удовлетворительное	-
Шкаф жарочный ШЖЭ-3	1	2012	удовлетворительное	-
Подставка под пароконвектомат	1	2021	удовлетворительное	-
Пароконвектомат ПК-10-1/1 ВМ 2	1	2021	удовлетворительное	-
Весы товарные электронные вертикальные	1	2017	удовлетворительное	-
Машина посудомоечная купольного типа МПК-700К	1	2019	удовлетворительное	-
Прилавок ПСП-70К (нерж)	1	2022	удовлетворительное	-
Картофелечистка МОК-300	1	2016	удовлетворительное	-
Стол производственный СПРМ-940	1	2022	удовлетворительное	-
Стол разделочный металлический	3	2022	удовлетворительное	-
Стол для приборов и подносов (нерж)	1	2022	удовлетворительное	-
Стол-мойка	1	2022	удовлетворительное	-
Стол металлический производственный	1	2022	удовлетворительное	-
Стол для сбора отходов	1	2022	удовлетворительное	-
Стол разделочный с бортом	1	2022	удовлетворительное	-
Шкаф для посуды	1	2021	удовлетворительное	-
Шкаф для сушки посуды (нерж)	3	2021	удовлетворительное	-
Средства дезинфекции для обработки столовых подносов (требование СанПиН 2.3/2.4.4282-26)	в наличии	2026		
Бактерицидный облучатель (рециркулятор)	4	2022	удовлетворительное	-

5. Наличие набора помещений

Моечное отделение – 1

Горячий цех – 1

Мясной цех – 1

Овощной цех – 1

Санитарная комната - 1

Щиток - 1

Обеденный зал - 1

6. Состояние мебели

Наименование	Количество	Год приобретения	Потребность	Техническое состояние
комплект школьный обеденный	19	2021	-	удовлетворительное
разделочные столы в столовой	4	2022	-	удовлетворительное

Число посадочных мест в столовой – 80.

7. План – схема столовой (прилагается).

Перечень и расстановка технологического и холодильного оборудования

№ п/п	Наименование производственного помещения	Перечень технологического и холодильного оборудования
1	Моечное отделение	Машина посудомоечная купольного типа МПК-700К
		Стол для приборов и подносов (нерж)
		Стол для сбора отходов
		Шкаф для посуды
		Шкаф для сушки посуды (нерж)
2	Горячий цех	Овощерезка МПР-350
		Универсальная кухонная машина (340*540*325)
		Мармит ПМЭС-70 К80
		Бак для приготовления пищи, 15 л
		Бак для приготовления пищи, 25 л
		Бак для приготовления пищи, 50 л
		Коврик резиновый
		Плита электрическая 4-х конфорочная
		Плита электрическая 6-ти конфорочная
		Машина кухонная универсальная УКМ-01
		Шкаф жарочный ШЖЭ-3
		Подставка под пароконвектомат
		Пароконвектомат ПК-10-1/1 ВМ 2
		Прилавок ПСП-70К (нерж)
		Стол производственный СПРМ-940
		Стол разделочный металлический
		Стол металлический производственный
		Стол разделочный с бортом
3	Овощной цех	Водонагреватель, 450 л
		Картофелечистка МОК-300
4	Щиток	-
5	Санитарная комната	-
6	Мясной цех	Водонагреватель «Thermex» 15 л
		Морозильная камера «Бирюса»
		Весы товарные электронные вертикальные
		Весы фасовочные кухонные до 6 кг
		Электромясорубка ТМ-32
7	Кладовая	Морозильная камера «Бирюса» - 2
		Холодильник «Бирюса»
8	Обеденный зал	Микроволновая печь DEXR
		Подставка под кипятыльник (стол. металлический)
		Столы обеденные

- 1- Машина посудомоечная купольного типа МПК-700К
- 2 - моечные ванны
- 3 - Стол для сбора отходов
- 4 - Стол для приборов и подносов (нерж)
- 5 - Шкаф для посуды
- 6 - Шкаф для сушки посуды (нерж)
- 7 - Стол производственный СПРМ-940
- 8 - Стол разделочный с бортом
- 9 - Пароконвектомат ПК-10-1/1 ВМ 2
- 10 - Мармит ПМЭС-70 К80
- 11 - Прилавок ПСП-70К (нерж)
- 12 - Стеллаж для кухонной посуды
- 13 - Плита электрическая 4-х конфорочная
- 14 - Плита электрическая 6-ти конфорочная
- 15 - Овощерезка МПР-350
- 16 - Стеллаж для сушки кухонной посуды
- 17 - Ванна для мойки кухонной посуды
- 18 - Стол металлический производственный
- 19 - Холодильник
- 20 - Подставка под кипятильник (стол. металлический)
- 21 - Микроволновая печь DEXR
- 22 - Водонагреватель, 450 л
- 23 - Картофелечистка МОК-300
- 24 - Морозильная камера «Бирюса»
- 25 - Весы товарные электронные вертикальные
- 26 - Моечная ванна
- 27 - Электромясорубка ТМ-32
- 28 - Водонагреватель «Thermex» 15 л
- 29 - Стол разделочный металлический
- 30 - Стол разделочный с бортом
- 31 - Весы фасовочные кухонные до 6 кг
- 32 - Холодильник «Бирюса»
- 33 - Столы обеденные
- 34 - Стол для приборов и подносов (нерж)
- 35 - Шкаф жарочный ШЖЭ-3

