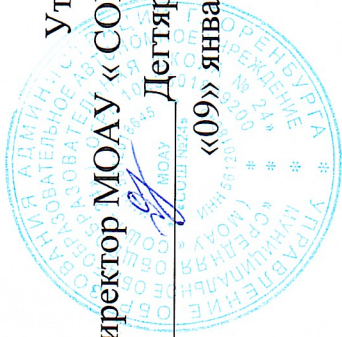


Утверждаю
Директор МОАУ «СОШ № 24»
Дегтярева М.В.
«09» января 2025г.



ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА
МОАУ «СОШ № 24»

адрес месторасположения:

460000, Оренбургская обл.,

г.Оренбург,

ул. Чичерина, д.1

тел.8 (3532) 43-45-50

Содержание

- 1. Общие сведения об образовательной организации:**
 - численность обучающихся по возрастным группам, в том числе численность льготной категории обучающихся.
- 2. Модель предоставления услуги питания**
 - оператор питания
- 3. Инженерное обеспечение пищеблока**
 - водоснабжение
 - горячее водоснабжение
 - отопление
 - водоотведение
 - вентиляция помещений
- 4. Проектная мощность (план-схема расположения \помещений) пищеблока, столовой.**
- 5. Материально-техническое оснащение пищеблока**
- 6. Характеристика технологического оборудования пищеблока.**
- 7. Характеристика бытовых помещений**
- 8. Штатное расписание работников пищеблока**
- 9. Форма организации питания обучающихся**
- 10. Перечень нормативных и технологических документов.**

1. Общие сведения об образовательной организации:

Директор МОАУ «СОШ № 24»: Дегтярева М.В.

Ответственный за питание обучающихся:

Заместитель директора по ВР - Алехина Н.В.

Социальный педагог - Долгополова И.В.

Численность педагогического коллектива: 51 чел.

Численность обучающихся: 1 классы – 64 ученика

2 - 4 классы – 242 ученика

5 – 11 классы – 477 ученика

Всего 783 ученика

Количество посадочных мест: 100

Площадь обеденного зала: 74,9 кв.м

2. Модель предоставления услуги питания: (столовая на сырье, столовая – договорочная, буфет – раздаточная)

Модель предоставления услуги питания	Буфет - раздаточная
Оператор питания	ООО Комбинат школьного питания «Подросток»
Адрес местонахождения	Г.Оренбург, пр. Газовиков, д.14
Фамилия, имя, отчество руководителя Контактные данные	ВРИО генерального директора: Чернов Дмитрий Алексеевич тел. 32-75-34 Заместитель генерального директора по производству: Панова Валентина Владимировна тел. 32-90-41

В общеобразовательном учреждении имеется:

№ п/п	Тип пищеблока	Да/Нет
1	Столовая, работающая на сырье	нет
2	Столовая-договорочная (работающая на полуфабрикатах)	Нет
3	Буфет-раздаточная	да
4	Буфет	Нет
5	Помещение для приема пищи	Нет

3. Для перевозки продуктов питания используется:

№ п/п	Транспорт	Да/Нет
1	Специализированный транспорт школы	НЕТ
2	Специализированный транспорт организации общественного питания, обслуживающей школу	ДА
3	Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов	НЕТ
4	Специализированный транспорт ИП, обслуживающего школу	НЕТ
5	Специализированный транспорт отсутствует	НЕТ

3. Инженерное обеспечение пищеблока:

1. Водоснабжение		
централизованное		+
собственная скважина учреждения		
в случае использования других источников указать их		
недомовственную принадлежность		
вода привозная		
2. Горячее водоснабжение		
централизованное		+
собственная котельная		
подогреватель		
наличие резервного горячего водоснабжения		
3. Отопление		
централизованное		+
собственная котельная и пр.		
4. Водоотведение		
централизованное		+
выгреб		

локальные очистные сооружения	
прочие	
5.Вентиляция	
естественная	
механическая	+

6. Характеристика технологического оборудования пищеблока.

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения	% изношенности	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН(наименование, кол-во штук)	
Обеденный зал		Столы обеденные	18	2008		50		
		Скамейка	36	2008		70		
		Раковины для мытья рук	5	2019	-	10		
		Электрополотенца	0					
		Мармит 1-х блюд	1	2008	2008	100		
		Мармит 2-х блюд	1	2008	2008	100		
		Мармит 3-х блюд	-	-	-	-	-	
		Холодильный прилавок (витрина, секция)	1	2008	2008	100		
		Прилавок нейтральный	1	2008	2008	100		
		Прилавок для столовых приборов	1	2008	-	100		
Раздаточная зона		Другое	-					
		Плита электрическая 4-х конф.	1	2008	2008	100		
		Жарочный (духовой) шкаф	1	2008	2008	100		
		Котел пищеварочный	-					
		Электрическая сковорода	0					
		Зонт вентиляционный	3	2019	2019	-		
		Пароконвектомат	1	2008	2008	100		
		Столы производственные	5	2008	-	70		
		Моечная ванна 1-о или 2-х секционная	7	2019	-	100		
		Универсальный	-					
Горячий цех								

	Стеллаж кухонный	-	-	-	-	-	-
	Картофельочистительная машина	-	-	-	-	-	-
	Раковина для мытья рук	-	-	-	-	-	-
	Моечная ванна 2-х секц.	-	-	-	-	-	-
	Стол производственный	-	-	-	-	-	-
	Овощерезательная машина	-	-	-	-	-	-
	Стеллаж кухонный настенный	-	-	-	-	-	-
	Стеллаж кухонный	-	-	-	-	-	-
	Весы	-	-	-	-	-	-
	Шкаф холодильный среднетемпературный	-	-	-	-	-	-
	Раковина для мытья рук	-	-	-	-	-	-
	Моечная ванна 2-х секц.	1	2012	2012	2012	0	-
	Стеллаж кухонный	4					
	Раковина для мытья рук	1	2008	2008	2008	100	
	Стол для сбора отходов	2					
	Стол производственный	1					
	Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды	1					
	Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов	1					
	Посудомоечная машина	1	2017				
	Стеллаж (шкаф) для	3					
Овощной цех (интермичной обработки)							
Моечная кухонной посуды и инвентаря							
Моечная столовой посуды							

	хранения столовой посуды								
	Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	2							
	Зонт вентиляционный	1							
	Водонагреватель проточный								
	Раковина для мытья рук								
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря	Шкаф для уборочного инвентаря	1	2008			100			
	Душевой поддон	1							
	Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств	1							
Склад для хранения овощей	Раковина для мытья рук	1							
	Контейнер для хранения и транспортировки овощей	-							
	Стеллажи	1	2008			100			
	Шкаф холодильный среднетемпературный								
	Стеллажи	2		2008		100			Подтоварник-1шт.
Склад для хранения скоропортящихся продуктов	Подтоварники	-							
	Шкаф холодильный среднетемпературный	1	2012			0			
	Шкаф холодильный среднетемпературный	2	2012			0			
Загрузочная продуктов	Шкаф холодильный низкотемпературный	3	2012			0			
	Подтоварник	-							Подтоварник -1шт
Складские	Весы товарные электронные	1							
	-	-							-

помещения отсутствуют							
--------------------------	--	--	--	--	--	--	--

7. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

	Площадь, м ²	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	3,8	унитаз-1шт, раковина для мытья рук - 1шт
Гардеробная персонала	5	шкаф для санитарной одежды – 1 шт шкаф для личной одежды – 1 шт
Душевые для сотрудников пищеблока		душ
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется		в домашних условиях

8. Штатное расписание:

	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной медицинской книжки
Поваров	1	1	4	Не менее трех лет	имеется
Рабочих кухни/помощники повара	1	1	4	Не менее трех лет	имеется
Официантов	1	1	-	Не менее трех лет	имеется
Других работников пищеблока/посудомойщицы	-	-	-		
Технических	-	-	-	Не менее трех лет	имеется

работников/ уборщицы			
----------------------	--	--	--

Персонал пищеблока входит в штатное расписание:

№ п/п	Учреждение, организация	Да/Нет
1.	Образовательного учреждения	нет
2.	Организации общественного питания, обслуживающего школу	ДА
3.	Индивидуального предпринимателя, обслуживающего школу	нет

9. Формы организации питания обучающихся:

- Предварительное накрытие столов

10. Перечень нормативных и технологических документов.

- Примерное двухнедельное меню по сезонам
- Ежедневное меню
- Технологические карты (тк)
- Гигиенический журнал (сотрудники)
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции
- Приказ о составе бракеражной комиссии
- График дежурства учителей в столовой
- График питания
- Программа по совершенствованию системы организации питания обучающихся
- Положение об организации питания обучающихся
- Положение о бракеражной комиссии
- Положение о родительском контроле
- Приказ об организации горячего питания
- Должностные инструкции персонала пищеблока
- Программа производственного контроля на основе принципов HACCP