



ПАСПОРТ пищеблока

муниципального автономного общеобразовательного
учреждения Пристанционная основная
общеобразовательная школа

Адрес месторасположения 461110, Оренбургская область,
Тоцкий район, п. Пристанционный, ул. Строителей, д.11

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие сведения
2. Охват горячим питанием по возрастным группам
 - 2.1 Охват одноразовым горячим питанием по возрастным группам
 - 2.2 Охват двухразовым горячим питанием по возрастным группам
3. Модель предоставления услуги питания
 - 3.1 Общие сведения об операторе питания (аутсорсинг)
 - 3.2 Общие сведения (самостоятельно)
4. Тип пищеблока
5. Проектная мощность пищеблока. Экспликация (план-схема) помещений пищеблока
6. Экспликация (план-схема) обеденного зала
7. Инженерное обеспечение пищеблока
 - 7.1 Водоснабжение
 - 7.2 Горячее водоснабжение
 - 7.3 Отопление
 - 7.4 Водоотведение
 - 7.5 Вентиляция
8. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции
9. Материально-техническое оснащение пищеблока
 - 9.1 Характеристика технологического оборудования пищеблока
 - 9.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования
 - 9.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования
10. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока
11. Форма организации питания обучающихся
12. Форма организации питания обучающихся
13. Перечень нормативно-правовой, технической документации
14. Витаминизация
15. Средняя стоимость питания
16. Организация питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов, в том числе обучающихся на дому
17. Организация питания обучающихся других льготных категорий
18. Приложение 1. Перечень помещений

1. Общие сведения

Руководитель общеобразовательной организации: Радаева Надежда Владимировна
Ответственный за организацию питания обучающихся: Хуснутдинова Вероника Валерьевна
Численность педагогического коллектива: 16

Проектная мощность ОО 120 чел.

Фактическое количество обучающихся 152 чел.

Площадь обеденного зала 24,06 м²

Количество классов по уровням образования: 9

№ п/п	Классы	Кол-во классов	Численность обучающихся	Численность обучающихся с ОВЗ	Численность детей-инвалидов (инвалидов)	Численность обучающихся других льготных категорий	Численность школьников, обучающихся на дому
1.	1 класс	1	14	1	0	0	1
2.	2 класс	1	19	0	0	0	0
3.	3 класс	1	19	3	0	0	1
4.	4 класс	1	16	3	0	0	2
5.	5 класс	1	14	0	0	0	0
6.	6 класс	1	19	2	0	0	0
7.	7 класс	1	18	0	0	0	0
8.	8 класс	1	16	3	0	0	1
9.	9 класс	1	17	2	0	0	0
ИТОГО		9	152	14	0	0	5

2. Охват горячим питанием по возрастным группам

2.1 Охват одноразовым горячим питанием по возрастным группам

№ п/п	Контингент по группам обучающихся	Численность обучающихся	Охвачено горячим питанием	
			Количество, чел.	% от числа обучающихся
1.	Обучающиеся 1 – 4 классов	68	64	94
2.	Обучающиеся 5 – 9 классов	84	83	99
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	14	9	64
	в т.ч. за родительскую плату	77	77	100

2.2 Охват двухразовым горячим питанием по возрастным группам

№ п/п	Контингент по группам обучающихся	Численность обучающихся	Охвачено горячим питанием	
			Количество, чел.	% от числа обучающихся
1.	Обучающиеся 1 – 4 классов	3	3	100
2.	Обучающиеся 5 – 9 классов	6	6	100

3. Модель предоставления услуги питания

3.1 Общие сведения (если самостоятельно)

	МАОУ Пристанционная ООШ Повар-Мишустина Нина Сергеевна Завхоз-Хуснутдинова Вероника Валерьевна
Место нахождения (адрес)	461110, Оренбургская обл, Тоцкий район, п. Пристанционный, ул. Строителей, д.11
Режим работы пищеблока	Ежедневно с 7.30.до 16.00 (выходной воскресенье)
Контактный телефон	83534924352
Официальный сайт/ссылка на страницу "Организация питания в ОО"	https://sh-pristancionnaya-r56.gosweb.gosuslugi.ru/menyu-pitaniya/

4. Тип пищеблока

№ п/п	Тип пищеблока	Да/нет	Проектная мощность
1.	Столовая, работающая на сырье	да	41,06
2.	Столовая доготовочная (работающая на полуфабрикатах)		
3.	Буфет-раздаточная		
4.	Буфет		
5.	Помещение для приема пищи (из расчета количества обучающихся)	да	34
6.	Отсутствует все вышеперечисленное		

5. Проектная мощность пищеблока. Экспликация (план-схема) помещений пищеблока

6. Экспликация (план-схема) обеденного зала
количество посадочных мест по проекту 34
фактическое количество посадочных мест 34

7. Инженерное обеспечение пищеблока

7.1. Водоснабжение (да/нет)	
централизованное	да
собственная скважина учреждения	
в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность	
вода привозная	
7.2. Горячее водоснабжение (да/нет)	
централизованное	
собственная котельная	
водонагреватель	да
наличие резервного горячего водоснабжения	
7.3. Отопление (да/нет)	
централизованное	
собственная котельная и пр.	Да
7.4. Водоотведение (да/нет)	
централизованное	да
выгреб	
локальные очистные сооружения	
прочие	
7.5. Вентиляция (да/нет)	

естественная	да
механическая	да

8. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

№ п/п	Транспорт	(да/нет)
1.	Специализированный транспорт школы	нет
2.	Специализированный транспорт организации общественного питания, обслуживающей школу	нет
3.	Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов	нет
4.	Специализированный транспорт ИП, обслуживающего школу	да
5.	Специализированный транспорт отсутствует	
6.	Иной вид подвоза (указать)	

9. Материально-техническое оснащение пищеблока (в зависимости от модели предоставления питания)

9.1 Характеристика технологического оборудования пищеблока

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям действующих СанПиН	
							наименование	кол-во штук
Обеденный зал	24,06	Столы обеденные	6	2022	2022	15,12		
		Стулья(скамейки)	12	2022	2022	15,12		
		Раковины для мытья рук	2	2020	2020	25,2		
		Электрополотенца	1	2021	2021	20,16		
Горячий цех	17	Плита электрическая 4-х конф.	2	2021	2021	20,16		
		Жарочный (духовой) шкаф	2	2021	2021	20,16		
		Котел пищеварочный	0					
		Электрическая сковорода	0					
		Приточно-вытяжная вентиляция	1	2024	2024	0		
		Пароконвектомат						
		Столы производственные	4	2022	2022	15,12		
		Моечная ванна 1-о или 2-х секционная	2	2015	2015	45,36		
		Универсальный механический привод для готовой продукции	0					
		или овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции	1	2021	2021	20,16		
Весы электронные для готовой продукции	1	2024	2024	0				

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям действующих СанПиН	
							наименование	кол-во штук
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	1	2006	2006	90,72		
		Миксер 5л	1	2024	2024	0		
		Тележка сервировочная	0					
		Тележка для сбора грязной посуды	0					
		Хлеборезка	0					
		Шкаф для хранения хлеба	1	2019	2019	30,24		
		Подставки под кухонный инвентарь	0					
		Стеллаж кухонный настенный	0					
		Раковина для мытья рук	1	2015	2015	45,36		
		Другое (умывальник)	0					
		Холодный цех	8	Стол производственный	2	2018	2018	35,28
Весы электронные	0							
Шкаф холодильный среднетемпературный	0							
Универсальный механический привод	0							
или овощерезательная машина	1			2024	2024	0		
Бактерицидная установка	1			2019	2019	30,2		
Моечная ванна 1-секционная	2			2015	2015	45,36		
Весы электронные	1			2024	2024	0		
Раковина для мытья рук	0							
Доготовочный цех		Стол производственный	0					
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0					

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям действующих СанПиН	
							наименование	кол-во штук
		Шкаф холодильный низкотемпературный	0					
		Моечная ванна	0					
		овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции	0					
		овощерезательная машина и мясорубка для сырой продукции	0					
		Весы электронные	0					
		Раковина для мытья рук	0					
Мучной цех		Стол производственный	0					
		Тестомесильная машина	0					
		Пекарский шкаф	0					
		Стеллаж кухонный	0					
		Моечная ванна	0					
		Весы электронные	0					
		Раковина для мытья рук	0					
Помещение для обработки яйца		Моечная ванна 3-х секционная	0					
		или Моечная ванна 1-о секционная и 2 емкости	0					
		Стол производственный	0					
		Шкаф холодильный	0					
		Овоскоп	0					
		Раковина для мытья рук	0					
Мясо-рыбный цех		Стол производственный	0					
		Моечная ванна 3-х секц.	0					
		Стеллаж кухонный	0					

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям действующих СанПиН	
							наименование	кол-во штук
		Электропривод для сырой продукции	0					
		или электромясорубка	0					
		Весы электронные	0					
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0					
		Шкаф холодильный низкотемпературный	0					
		Полка для разделочных досок	0					
		Раковина для мытья рук	0					
Овощной цех (первичной обработки)		Моечная ванна 2-х секц.	0					
		Стол производственный	0					
		Стеллаж кухонный настенный	0					
		Весы	0					
		Стеллаж кухонный	0					
		Картофелеочистительная машина	0					
		Раковина для мытья рук	0					
Овощной цех (вторичной обработки)		Моечная ванна 2-х секц.	0					
		Стол производственный	0					
		Овощерезательная машина	0					
		Стеллаж кухонный настенный	0					
		Стеллаж кухонный	0					
		Весы	0					
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0					
		Раковина для мытья рук	0					

9.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производительность	дата изготовления	срок службы	сроки профилактического осмотра
1.	Тепловое	пароконвектомат					каждые три года
		котел					каждые три года
		электроплита	Дарина EM		2006	15 лет	
		сковорода					каждые три года
2.	Механическое	протирочная машина	OM 350 M		2021	10 лет	каждые три года
		картофелечистка	1		2024	10 лет	каждые три года
3.	Холодильное	среднетемпературное	Свияга		2006	15 лет	каждые три года
		низкотемпературное	Атлант-2 шт		2014	15 лет	каждые три года
4.	Весо измерительное	Весы электрические	Атланта		2024	10 лет	каждый год

9.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования

№ п/п	Наименование 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	0					
2.	Механическое	0					

3.	Холодильное	0					
4.	Весозмерительное	0					

10. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока

	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	0	унитаз, раковина для мытья рук
Гардеробная персонала Душевые для сотрудников пищеблока	0	индивидуальные шкафы для хранения личных вещей душ
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется		

11. Штатное расписание

	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие личной медицинской книжки (да/нет)
Поваров	1,5	1,5	4	12	да

11.1 Персонал пищеблока входит в штатное расписание

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

12. Форма организации питания обучающихся

№ п/п	Учреждение, организация	Да/нет
1.	Предварительное накрытие столов	да
2.	Самообслуживание	нет
3.	Стол свободного выбора (шведский стол)	нет
4.	Меню по выбору	нет

13. Перечень нормативно-правовой, технической документации

№ п/п	Наименование документации (при необходимости дополнить)	Реквизиты документа, да/нет
1.	Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП	да
2.	Меню, дифференцированное по возрастам (цикличное)/сезонное	да
3.	Ежедневное меню	да
4.	Наличие технологических/технико-технологических карт приготовления блюд	да
5.	Контракт на оказание услуг по организации питания обучающихся (актуальный на данный период)	да
6.	План проведения текущего и капитального ремонта помещений пищеблока, столовой	да

7.	План проведения профилактических технологических осмотров оборудования	да
8.	План проведения метрологических работ по проверке измерительного оборудования	да
9.	План технологического переоснащения пищеблока с учетом модели предоставления питания	да
10.	План проведения профилактических дезинфекционных мероприятий, в том числе в условиях подъема инфекционных заболеваний (эпидемий, пандемий)	да
11.	Ведомость контроля за рационом питания	да
12.	Договор с аккредитованной лабораторией на проведение периодических испытаний пищевой продукции по физико-химическим показателям	№ 258 от 21.11.2024
13.	Договор с аккредитованной метрологической лабораторией на проведение проверки весоизмерительного оборудования	нет
14.	Договор на проведение профилактических работ технологического оборудования	нет
15.	Договор на вывоз пищевых отходов	нет
16.	Акт проверки готовности пищеблока к началу учебного года	да
17.	Гигиенический журнал (сотрудники)	да
18.	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	да
19.	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	да
20.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	да
21.	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	да
22.	Наличие должностных инструкций	да
23.	График питания в школьной столовой	да
24.	График дежурства в школьной столовой администрации и педагогических работников	да
25.	Положение об организации питания обучающихся	да
26.	Положение о бракеражной комиссии	да
27.	Приказ об организации питания	да
28.	Приказ о составе бракеражной комиссии	да
29.	Требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы	да
30.	Наличие оформленных стендов в обеденном зале	да
31.	Протоколы заседаний по рассмотрению вопроса организации питания на заседании управляющего или педагогического совета, общественного совета, родительского комитета и т.п.	да
32.	ДРУГОЕ	

14. В общеобразовательной организации «С»-витаминизация готовых блюд: проводится/не проводится (нужное подчеркнуть, если проводится – описать как)

да

15. Средняя стоимость питания

№	Стоимость завтрака	Стоимость обеда	Стоимость полдника
---	--------------------	-----------------	--------------------

	1-4 классы	5-9 классы	10-11 классы	1-4 классы	5-9 классы	10-11 классы	1-4 классы	5-9 классы	10-11 классы
1	69, 21	41,45	0	0	0	0	0	0	0

16. Организация питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов (описать), в том числе обучающихся на дому
 в соответствии с рекомендациями администрации Тогцкого района для обучающихся с ОВЗ , инвалидов (детей- инвалидов) : и организовано

- (посещающих школу) ежедневное бесплатное двухразовое питание,
- (обучающихся на дому) получение денежной компенсации ,

17. Организация питания обучающихся других льготных категорий (описать)

Не имеется

Директор школы



Handwritten signature

Н.В. Радаева

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 на сырье	Столовые доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения		9		
2	Производственные помещения		25		
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		17		-
2.6	Холодный цех		8		-
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	Обеденный зал		24,06		