



**ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА**  
МОАУ «Средняя общеобразовательная школа № 40 с углубленным изучением  
математики имени В.М. Барбазюка» города Оренбурга

Адрес место расположения:  
г. Оренбург ул. Культурная 21

2023 г.

## 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
5. Материально-техническое оснащение пищеблока
6. Характеристика технологического оборудования пищеблока.
7. Характеристика оборудования столовой
8. Характеристика бытовых помещений
9. Штатное расписание работников пищеблока
10. Форма организации питания обучающихся
11. Перечень нормативных и технологических документов

## **1. Общие сведения об образовательной организации:**

Директор МОАУ «СОШ40» Кузнецова Р.Ш.

Ответственный за питание обучающихся: Бикбасова Т.А

Численность педагогического коллектива: 39 чел.

Количество посадочных мест: столовая доготовочная 132, буфет-раздаточная 90

Площадь обеденного зала: столовая доготовочная 76,5 м.кв. буфет-раздаточная 48,1

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

Модель предоставления питания	столовая доготовочная, буфет-раздаточная
Оператор питания, наименование	КШП «Огонек»
Адрес местонахождения	г. Оренбург, ул. Полигонная, 32В
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Д.А. Затонский
Контактные данные: тел. / эл. почта	mail@ogn.su
Дата заключения контракта	12.01.2023

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

Вид транспорта	Специализированный грузовой автомобиль
Принадлежность транспорта	Транспорт КШП, предоставляющего пищевую продукцию
Условия использования транспорта	Для доставки продуктов

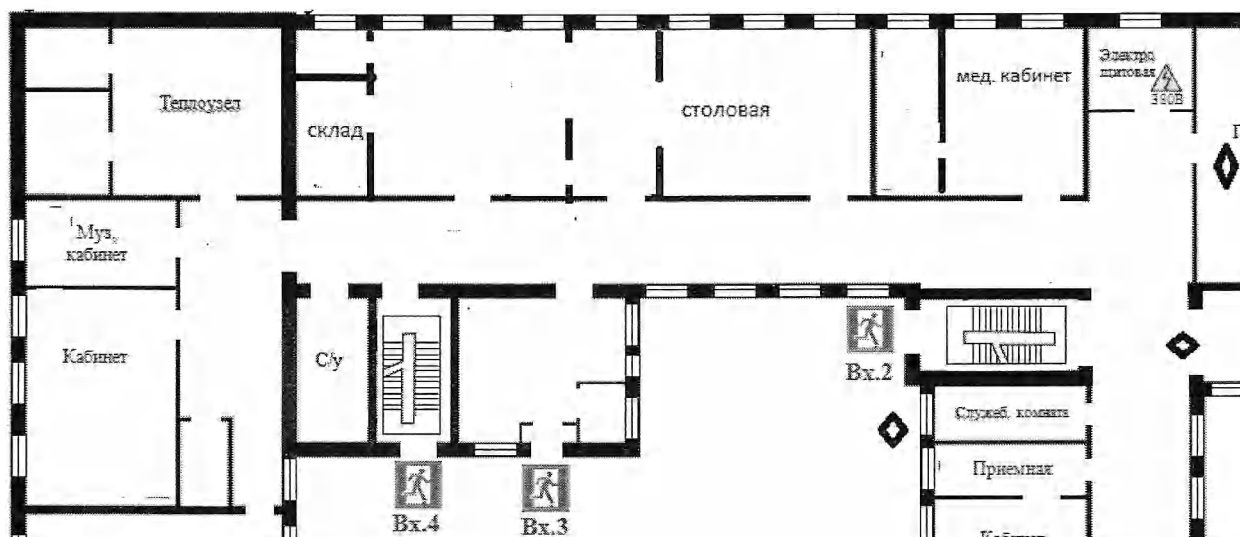
## **3. Инженерное обеспечение пищеблока**

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	водонагреватель
Отопление	централизованное
Водоотведение	централизованное
вентиляция помещений	комбинированная

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

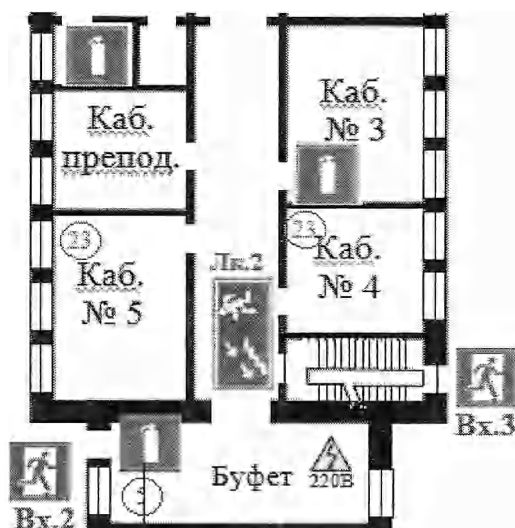
Столовая доготовочная

ПЛАН 1 этажа 1 корпуса



Буфет-раздаточная

План 1 этажа 2 уч. корпуса



## 5. Материально-техническое оснащение пищеблока:

Перечень помещений и их площадь м<sup>2</sup>  
(перечень и площадь помещений в зависимости от модели предоставления питания)

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Площадь помещения м <sup>2</sup>			
		Столовые школьно базовые	Столовые, работающие на сырье	Столовые доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения			12 кв.м	1,5 кв. м
2	Производственные помещения			25 кв. м.	
2.1	Овощной цех			1.5 кв. м	
2.2	Раздаточная			1,2 кв.м	8 кв.м
2.11	Моечная кухонной посуды			1,2 кв.м	
2.12	Моечная столовой посуды			1,2 кв.м	

## 6. Характеристика технологического оборудования пищеблока

№ п/п	Наименование цехов и помещений	наименование оборудования	Характеристика оборудования			
			количество единиц оборудования	дата его выпуска	даты начала его эксплуатации	процента изношенности оборудования
1.	Производственное помещение	Холодильник «Бирюса 127»	1	2019 г.	10.09.2019г	40%
		Плита электрическая ОП-4 ЖШ	1	03.2021 г.	2022 г.	5%
		Электроводонагреватель «Oasis vg – 80»	1	06.10.2018 г.	26.04.2021 г.	20%
		Электромясорубка «Помощница ПМ 3»	1	03.2008 г.	31.05.2008 г.	70%
		Сушилка для рук «VA-HD1800»	1	2022г.	15.09.2022 г.	10%
		Кухонная вытяжка	1	2022 г.	15.09.2022 г.	10%
		Электронные весы ACS - 40	1	2022 г.	15.09.2022 г.	5%
2.	Складские помещения	Холодильник-морозильник «ATLANT» MXM-2835-90	1	2021 г.	15.09.2022г.	35%
		Холодильник «Snaige»	1	16.08.2004 г.	04.06.2007 г.	85%

### 6.1 Дополнительные характеристики технологического оборудования:

№ П/ П	Наименование технологиче- ского оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марк а	произв оди- тельно сть	дата изгот овления	срок слу жбы	сроки профилактического о осмотра
1	<b>Тепловое:</b>						
	Электрическая плита	Приготовление е блюд в наплитной посуде	ЭП- 4ЖШ	3,0 кВт	март 2021 г.	7 лет	1 раз в месяц
	Электроводонаг реватель (накопительный )	Для получения горячей воды	OASIS VL- 80L	1500 Вт	10.06.2018 г.	5 лет	1 раз в 6 месяцев
2	<b>Механическое</b>						
	Электромясору бка	Для приго- товления фаршей, на- резки и шин- ковки овощей	«Помо- щ ница» ЭМШ- 30 /230	230 Вт	2008 г.	10 лет	1 раз в 2 года
	Кухонная вытяжка	Для удараения воз духа от плиты	Руна (Сагур н) -60	60 Вт	2015 г.	10 лет	1 раз в месяц
3	<b>Холодильное:</b>						
	Холодильник -морозильник	Для хранения продуктов	«Бирю са»- 127	96 Вт	2018г.	10 лет	1 раз в 3 года; по мере необхо- димости
	Холодильник	Для хранения продуктов	Полнос -10 КШ- 260	165 Вт	2020 г.	10 лет	по мере необхо- димости
	Холодильник- морозильник	Для длительногох ранения продуктов	Атлант МХМ- 2835- 90	98 Вт	2021г.	10 лет	1 раз в 3 года; по мере необхо- димости
	Холодильник- морозильник	Для длительногох ранения продуктов	Snaige RF-310	90 Вт	2004 г.	10 лет	1 раз в 3 года; по мере необхо- димости

## 6.2 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	-	-	Не требуется	имеется	повар	имеется
2	Механическое	-	-	Не требуется	имеется	повар	имеется
3	Холодильное	-	-	Не требуется	имеется	повар	имеется
4	Весозмерительное	-	-	Не требуется	имеется	повар	имеется

## 7. Характеристика оборудования столовой.

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой -, площадь М <sup>2</sup>			
		количество единиц оборудования	дата его приобретения	процент изношенности оборудования	количество посадочных мест в столовой
1.	Стол	22/15	2018 г.	70%	6 мест за 1 стол
2.	Скамейки	44/30	2018 г.	70%	3 места на 1 скамейке

## 8. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М <sup>2</sup>
		количество единиц оборудования для бытовых целей
1.	Комната для персонала	1 (2 кв.м)

## **9. Штатное расписание работников пищеблока**

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика персонала столовой					
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Старший повар	1	да	высшее	V разряд	8 лет	имеется
2	Повар	1	да	среднее	V разряд	6 лет	имеется
3	Мойщик посуды	1	да	среднее		5 лет	имеется
4	Кухонный работник	1	да	среднее	IV разряд	9 лет	имеется
5	Буфетчик	1	да	среднее	IV разряд	1 год	имеется

## **10. Форма организации питания обучающихся**

- Предварительное накрытие столов

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

- Примерное двухнедельное меню
- Ежедневное меню
- Меню раскладка
- Технологические карты (ТК)
- 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
- Приказ об организации питания
- Должностные инструкции персонала пищеблока
- Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП
- Требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы