Муниципальное общеобразовательное автономное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 32 имени Героя Советского Союза С.Т.Вагина»

УТВЕРЖДАЮ

Директор МОАУ «СОШ № 32»

_____О.Н. Скрынникова

«_9_» _января_ 2025

ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА

Адрес месторасположения:
460036, г. Оренбург, ул. Восточная, д. 82а
Телефон: 8(3532) 43-62-88 E-mail: 32@orenschool.ru

2025 г.

Содержание:

1.Общие сведения об образовательной организации

2. Модель предоставления услуги питания -оператор питания

3. Инженерное обеспечение пищеблока

4. Проектная мощность (план-схема расположения \помещений) пищеблока, столовой

5. Материально-техническое оснащение пищеблока

6. Характеристика технологического оборудования пищеблока

7. Характеристика технического 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 Муниципального общеобразовательного автономного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 32 имени Героя Советского Союза С.Т.Вагина»
- Скрынникова Ольга Николаевна.

Ответственный за питание обучающихся: **Махмудова Галия Самятовна**

Численность педагогического коллектива: **46 чел.**
Численность обучающихся 1-4 класс: **424 чел.**
Численность обучающихся 5-9 класс: **511 чел.**
Численность обучающихся 10, 11 класс: **34 чел.**
Из них численность обучающихся льготной категории 1-4 класс: **17 чел.**
Из них численность обучающихся льготной категории 5-9 класс: **52 чел.**
Из них численность обучающихся КЦСОН (соц. Защита): **47 чел.**
Количество посадочных мест: **200 чел.**
Площадь обеденного зала: **202,0 кв.м**

2. Модель предоставления услуги питания:

(столовая на сырье, столовая доготовочная, буфет-раздаточная)

Модель предоставления питания	столовая на сырье
Оператор питания, наименование	ООО «КШП «Валентина»
Адрес местонахождения	460026, г. Оренбург, ул. Одесская, д. 100
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Пискунова Вера Михайловна
Контактные данные:	Тел:8(3532) 75-66-76 E-mail: ooo-valentina@mail.ru

3. Инженерное обеспечение пищеблока:

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	водонагреватель
Отопление	централизованное
Водоотведение	централизованное
вентиляция помещений	механическая приточно- вытяжная вентиляция

5. Материально техническое оснащение пищеблока:

Перечень помещений и их площадь кв.м. (перечень площадей зависимости от модели предоставляемого питания)

№	Наименование цехов и помещений	Площадь помещений Кв. м.			
		Столовые школьно-базовые	Столовые работающие на сырье	Столовые доготовочные	Раздаточные буфеты
1	Склад		13,7		
2	Производственное помещение		81,7		
3	Вспомогательные помещения		44,0		
4	Обеденный зал		202,0		

6. Характеристика технологического оборудования:

№	Наименование цехов и помещений	Наименование оборудования	Кол-во единиц оборудования	Дата начала эксплуатации	Процент изношенности оборудования
1.	Мойка	Ванна моечная 5-тисекционная	1	2010	60%
2.	Мойка	Ванна моечная 2-хсекционная	2	2010	60%
3.	Мойка	Ванна моечная	1	2010	60%
4.	Мойка	Ванна моечная 1-натисекционная	1	2010	60%
5.	Цех овощной	Весы платформенные (100кг)	1	2006	90%
6.	Цех пекарный	Весы электронные (до 2кг)	2	2010	60%
7.	Цех мясной	Весы электронные настольные	1	2010	90%
8.	Раздача	Витрина холодильная «Оптима»	1	2008	60%
9.	Склад	Камера КСХ	1	1989	90%
10.	Кухня	Котел варительный	1	2007	90%
11.	Склад	Ларь для овощей	2	2011	40%
12.	Кухня	Мармит первых блюд	1	2008	60%
13.	Мойка	Машина посудомоечная	1	2021	20%
14.	Цех овощной	Машина протирочно-резательная	2	2007	60%
15.	Цех мясной	Мясорубка	2	2005, 2021	70%,40%
16.	Кухня	Овоскоп	1	2010	60%
17.	Кухня	Плита электрическая	2	2006	60%
18.	Койка	Подтоварник	2	2011	40%
19.	Мойка	Полка	4	2011	40%
20.	Кухня	Электросковорода	1	2007	70%

21.	Кухня	Стеллаж кухонный	4	2011	70%
22.	Кухня	Стол разделочный	8	2010	40%
23.	Цех пекарный	Тестомес	1	2008	60%
24.	Цех овощной	Холодильник «Саратов»	1	2007	60%
25.	Цех мясной	Холодильник «Свияга»	1	2011	60%
26.	Кухня	Шкаф жарочный	1	2013	60%
27.	Кухня	Шкаф пекарский	1	2012	60%
28.	Склад	Шкаф низкотемпературный	1	2010	70%
29.	Склад	Шкаф холодильный	1	2023	5%
30.	Мойка	Электроводонагреватель	2	2011	80%

7. Характеристики оборудования обеденного зала:

№	Наименование оборудования	Характеристика оборудования			
		Кол-во	Дата приобретения	Процент изношенности	Кол-во посадочных мест
1	Стол	26	2010	60%	8 мест за 1 стол
2	Стул	52	2010	60%	
3	Скамья	23	2010	60%	
4	Раковины	10	2010	60%	
5	Электрополотенца	2	2010	60%	

8. Характеристика бытовых помещений:

№	Перечень бытовых помещений	Площадь помещений кв.м., характеристика
1	Сан. узел для сотрудников пищеблока	2,1 (1 помещение)
2	Гардеробная персонала пищеблока	2,1 (1 помещение)
3	Душевая для сотрудников пищеблока	1,2 (1 помещение)

9. Штатное расписание работников пищеблока:

№	Наименование должности	Характеристика персонала столовой					
		Кол-во ставок	Укомплектованность	Базовое образование	Квалификационный разряд	Стаж работы	Наличие мед. книжки
1	Поваров	3	100%	среднее	IV-V	40лет 24 года 24 года	имеет
2	Других работников	1	100%	среднее	0	9 лет	имеет

	пищеблока/ посудомойщ.						
3	Технических работников/ уборщицы	1	100%	среднее	0	9 лет	имеет

10. Форма организации питания:

Предварительное накрывание столов.

11.Перечень нормативных и технических документов:

1. Федеральный закон от 2 января 2000 г. N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов" (с изменениями и дополнениями)
2. Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" (с изменениями и дополнениями)
3. Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 г. N 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
4. Положение об организации питания обучающихся МОАУ "СОШ №32"
5. Положение о порядке обеспечения бесплатным двухразовым питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, осваивающим программы начального общего, основного общего и среднего общего образования
6. Положение об организации питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании в МОАУ «СОШ № 32»
7. Положение о бракеражной комиссии МОАУ "СОШ № 32"
8. Положение о порядке доступа родителей (законных представителей) обучающихся в помещения для приема пищи для контроля качества оказания услуг питания в МОАУ «СОШ № 32»
9. Приказ МОАУ "СОШ № 32" от 31.08.2024г. № 242 "Об организации питания учащихся 1-11 классов в 2024-2025 учебного года"
10. Приказ МОАУ "СОШ № 32" от 02.09.2024 г. № 250 "Об организации родительского (общественного) контроля за качеством и организацией питания обучающихся МОАУ "СОШ № 32"
11. Информация об условиях питания обучающихся
12. Мониторинг питания
13. Акты контроля за организацией питания обучающихся МОАУ "СОШ № 32"
14. Меню ежедневного горячего питания
15. Примерное 12 дневное меню питания учащихся и детей с ОВЗ, 7 до 11 лет, для общеобразовательных школ на осенне-зимний и весенне-летний период 2024-2025 уч. года
16. Примерное 12 дневное меню питания учащихся и детей с ОВЗ, с 12 лет и старше, для общеобразовательных школ на осенне-зимний и весенне-летний период 2024-2025 уч. года
17. Программа производственного контроля
18. Технологические карты
19. Гигиенический журнал
20. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
21. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
22. Журнал бракеража готовой пищевой продукции