

Муниципальное общеобразовательное автономное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа № 60»



УТВЕРЖДАЮ

\_\_\_\_\_/ директор МОАУ «СОШ № 60»

М.К. Кочелав

2025

## ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА

Адрес месторасположения: 460041,  
Оренбургская область,  
г. Оренбург, поселок  
Имени Куйбышева  
ул. Школьная, д. 1

Телефон: 8(3532) 43-09-60 E-mail: 60@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 № 60

- **Кочелав Михаил Констаптинвич**

Ответственный за питание обучающихся: **Жаймашева Гульмира Жумаловна**

Численность педагогического коллектива: **32 чел.**

Численность обучающихся 1-4 класс: **203 чел.**

Численность обучающихся 5-9 класс: **246 чел.**

Численность обучающихся 10, 11 класс: **37 чел.**

Из них численность обучающихся льготной категории 1-4 класс: **10 чел.**

Из них численность обучающихся льготной категории 5-9 класс: **14 чел.**

Из них численность обучающихся **КЦСОП** (соц. Защита): **23 чел.**

Количество посадочных мест: **72 чел.**

Площадь обеденного зала: **67,90 кв.м**

## 2. Модель предоставления услуги питания:

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

|   |  |
|---|--|
| Модель предоставления питания                       | столовая на сырье  |
| Оператор питания, наименование                      | ООО «КППИ «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<br>E-mail: ooo-valentina(a).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. |                              |                       | Раздаточные буфеты |
|---|--------------------------------|--------------------------|------------------------------|-----------------------|--------------------|
|   |                                | Столовые школьно-базовые | Столовые работающие на сырье | Столовые доготовочные |                    |
| 1 | Склад                          |                          | 17                           |                       |                    |
| 2 | Производственное помещение     |                          | 28,7                         |                       |                    |
| 3 | Вспомогательные помещения      |                          | 11                           |                       |                    |
| 4 | Обеденный зал                  |                          | 67,90                        |                       |                    |

## 6. Характеристика технологического оборудования:

| №   | Наименование цехов и помещений | Наименование оборудования      | Кол-во единиц оборудования | Дата начала эксплуатации | Процент изношенности оборудования |
|-----|--------------------------------|--------------------------------|----------------------------|--------------------------|-----------------------------------|
| 1.  | Мойка                          | Ванна моечная 2-секционная     | 3                          | 2023                     | 1%                                |
| 2.  | Мойка                          | Ванна моечная 3-х секционная   |                            | 2023                     | 1%                                |
| 4.  | Мойка                          | Ванна моечная 4-патисекционная | 1                          | 2023                     | 1%                                |
| 5.  | Мойка                          | Ванна моечная - патисекционная | 1                          | 2023                     | 1%                                |
| 6.  | Цех овощной                    | Весы платформенные (100кг)     | 1                          | 2024                     | 1%                                |
| 7.  | Цех пекарный                   | Весы электронные (до 2кг)      | 1                          | 2023                     | 1%                                |
| 8.  | Цех мясной                     | Весы электронные настольные    | 1                          | 2023                     | 1%                                |
| 9.  | Раздача                        | 0                              | 0                          | 0                        | 0                                 |
| 10. | Склад                          | Камера КСХ                     | 2                          | 1984<br>1984             | 50%                               |
| 11. | Кухня                          | Мармит первых блюд             | 1                          | 1984                     | 90%                               |
| 12. | Мойка                          | Машина посудомоечная           | 2                          | 2024                     | 0%                                |
| 13. | Цех овощной                    | Машина протирочно-резательная  | 2                          | 2015                     | 40%                               |
| 14. | Цех мясной                     | Мясорубка                      | 2                          | 1978,2013                | 70%,50%                           |
| 15. | Кухня                          | Плита электрическая            | 2                          | 1982,2013                | 60%, 40%                          |

|      |                 |                        |   |      |     |
|------|-----------------|------------------------|---|------|-----|
| 16.  | Кухня           | Стеллаж кухонный       | 1 | 2000 | 70% |
| 17.  | Кухня           | Стол разделочный       | 6 | 1984 | 50% |
| 18.  | Цех овощной     | Холодильник «Орск»     | 1 | 1990 | 60% |
| 19.  | Цех мясной      | Холодильник бытговой   | 1 | 2012 | 30% |
| 20.  | Склад           | Шкаф холодильный       | 3 | 1982 | 70% |
| 1982 |                 |                        |   | 70%  |     |
| 2024 |                 |                        |   | 0%   |     |
| 21.  | Мойка           | Электроводонагреватель | 1 | 2024 | 0%  |
| 22.  | Пароконвектомат | Пароконвектомат        | 1 | 2013 | 20% |
| 23.  | Кухня           | Водонагреватель        | 1 | 2007 | 30% |
| 24.  | Кухня           | Привод Торгмаш         | 1 | 1981 | 70% |
| 25.  | Кухня           | Картофелечистка        | 1 | 1981 | 50% |

### 7. Характеристики оборудования обеденного зала:

| № | Наименование оборудования | Характеристика оборудования |                   | Процент изношенности | Кол-во посадочных мест |
|---|---------------------------|-----------------------------|-------------------|----------------------|------------------------|
|   |                           | Кол-во                      | Дата приобретения |                      |                        |
| 1 | Стол                      | 16                          | 2023              | 1%                   | 6 мест за 1 стол       |
| 2 | Стул                      | 72                          | 2023              | 1%                   |                        |
| 4 | Раковицы                  | 5                           | 2023              | 1%                   |                        |
| 5 | Электрополотенца          | 2                           | 2023              | 1%                   |                        |

### 8. Характеристика бытовых помещений;

| № | Перечень бытовых помещений          | Площадь помещений кв.м., характеристика |
|---|-------------------------------------|---|
| 1 | Сан. узел для сотрудников пищеблока | 0,8 (1 помещение)                       |
| 2 | Гардеробная персонала пищеблока     | 5,8 (1 помещение)                       |
| 3 | Душевая для сотрудников пищеблока   | 1,2 (1 помещение)                       |

### 9. Штатное расписание работников пищеблока:

| № | Наименование должности | Характеристика персонала столовой |                    |                     |                         |             | Наличие мед. книжки имеет |
|---|------------------------|-----------------------------------|--------------------|---------------------|-------------------------|-------------|---------------------------|
|   |                        | Кол-во ставок                     | Укомплектованность | Базовое образование | Квалификационный разряд | Стаж работы |                           |
| 1 | Поваров                | 2                                 | 50%                | среднее             | IV-V                    | 44 года     |                           |
| 2 | Других работников      | 0                                 | 0                  | 0                   | 0                       | 0           | 0                         |

|   |                                 |   |   |   |   |   |   |   |
|---|---------------------------------|---|---|---|---|---|---|---|
|   | пищевых/посудомойщ.             |   |   |   |   |   |   |   |
| 3 | Технических работников/уборщицы | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |

## 10. Форма организации питания:

Предварительное покрытие 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 № 60"
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 № 60»
7. Положение о бракеражной комиссии МОАУ "СОШ № 60"
8. Положение о порядке доступа родителей (законных представителей) обучающихся в помещения для приема пищи для контроля качества оказания услуг питания в МОАУ «СОШ № 60»
9. Приказ МОАУ "СОШ № 60" от 31.08.2024г. № 242 "Об организации питания учащихся 1-11 классов в 2024-2025 учебного года"
10. Приказ МОАУ "СОШ № 60" от 10.12.2024 г. № 250 "Об организации родительского (общественного) контроля за качеством и организацией питания обучающихся МОАУ "СОШ № 60"
11. Информация об условиях питания обучающихся
12. Мониторинг питания
13. Акты контроля за организацией питания обучающихся МОАУ "СОШ № 60"
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