

**ПАСПОРТ**  
**пищеблока**  
**муниципального бюджетного образовательного учреждения**  
**МОАУ «Лицей № 1»**  
**муниципального образования город**

Адрес ОУ г. Оренбург, ул. Харьковская, д. 14  
Телефон 8 (3532) 433401  
Расчетная вместимость школы 1214 человек в одну (две) смену(ы)  
Фактически детей 894 человек

**1. В общеобразовательном учреждении имеется:**

№ п/п	Тип пищеблока	Да/Нет
1	Столовая, работающая на сырье	Да
2	Столовая-догоготовочная (работающая на полуфабрикатах)	Нет
3	Буфет-раздаточная	Нет
4	Буфет (дополнительное питание)	Нет
5	Помещение для приема пищи	Да
6	Отсутствует все вышеперечисленное	Нет

**2. Инженерное обеспечение пищеблока:**

<b>1. Водоснабжение</b>	
централизованное	Да
собственная скважина учреждения	Нет
в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность	Нет
вода привозная	Нет
<b>2. Горячее водоснабжение</b>	
централизованное	Нет
собственная котельная	Нет

водонагреватель	Да
наличие резервного горячего водоснабжения	Нет
<b>3. Отопление</b>	
централизованное	Да
собственная котельная и пр.	Нет
<b>4. Водоотведение</b>	
централизованное	Да
выгреб	Нет
локальные очистные сооружения	Нет
прочие	Нет
<b>5. Вентиляция</b>	
естественная	Да
механическая	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	Да

**4. Характеристика пищеблока.**

Набор помещений	Площадь, м <sup>2</sup>	Наименование оборудования	Кол-во шт.	Дата выпуск год	Дата подключения	% изношенности	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН (наименование, кол-во штук)
Обеденный	<b>248,8</b>	Столы обеденные	<b>35</b>	<b>2006</b>	<b>2007</b>	<b>100%</b>	

зал		Стулья (скамья)	66	2006	2007	100%	
		Раковины для мытья рук	6				
		Электрополотенца	2				
Раздаточная зона		Мармит 1-х блюд	Нет				
		Мармит 2-х блюд	1	2011	2012	85%	
		Мармит 3-х блюд	Нет				
		Холодильный прилавок (витрина, секция)	Нет				
		Прилавок нейтральный	Нет				
		Прилавок для столовых приборов	Нет				
		Другое					
Горячий цех	46,8	Плита электрическая 4-х конф.	1	2006	2007	100%	
		Плита электрическая 2-х конф.	1	2006	2007	100%	
		Жарочный (духовой) шкаф	2	2003, 2006	2004, 2007	100% 100%	
		Котел пищеварочный	1	2006	2007	100%	
		Электрическая сковорода	1	2006	2007	100	
		Зонт вентиляционный	1	2006	2007	100%	
		Пароконвектомат	Нет				
		Столы производственные	10	2006	2007	100%	
		Моечная ванна 1-о или 2-х секционная	2 1	2008 2015	2009 2016	100% 100%	
		Моечная ванна 3-х секционная	2	2006 2008	2007 2009	100% 100%	
		Универсальный механический привод для готовой продукции	Нет				

		или овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции	<b>1</b>	<b>2006</b>	<b>2007</b>	<b>100%</b>	
		Весы электронные для готовой продукции	<b>1</b>	<b>2006</b>	<b>2007</b>	<b>100%</b>	
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	<b>1</b>	<b>2010</b>	<b>2011</b>	<b>100%</b>	
		Миксер 10-20л	<b>Нет</b>				
		Тележка сервировочная	<b>Нет</b>				
		Тележка для сбора грязной посуды	<b>1</b>	<b>2006</b>	<b>2007</b>	<b>100%</b>	
		Хлеборезка	<b>Нет</b>				
		Шкаф для хранения хлеба	<b>1</b>	<b>2006</b>	<b>2007</b>	<b>100%</b>	
		Подставки под кухонный инвентарь	<b>3</b>	<b>2006</b>	<b>2007</b>	<b>100%</b>	
		Стеллаж кухонный настенный	<b>Нет</b>				
		Раковина для мытья рук	<b>3</b>	<b>2006</b>	<b>2007</b>	<b>100%</b>	
		Тестомес	<b>1</b>	<b>2006</b>	<b>2007</b>	<b>100%</b>	
		Электроводонагреватель	<b>2</b>	<b>2006</b>	<b>2007</b>	<b>100%</b>	
		Мясорубка	<b>1</b>	<b>2006</b>	<b>2007</b>	<b>100%</b>	
		Посудомоечная машина	<b>2</b>	<b>2006</b> <b>2012</b>	<b>2007</b> <b>2013</b>	<b>100%</b> <b>100%</b>	
И т.д. (указать вес помещения из требуемых, в случае их							

отсутствия указать что отсутствуют, если есть совместные помещения то указать какие)							
---	--	--	--	--	--	--	--

### 5. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

	Площадь, м <sup>2</sup>	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	<b>1,2</b>	<b>Умывальник, унитаз, полотенцедержатель</b>
Гардеробная персонала	<b>6,3</b>	<b>Вешалки для одежды</b>
Душевые для сотрудников пищеблока		<b>Не используется</b>
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется	<b>-</b>	<b>Стрика производится на комбинате</b>

### 6. Штатное расписание:

	Кол-во ставок	Укомплекто ванность	Квалификацио нный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной медицинской книжки
Поваров	<b>2</b>	<b>100%</b>	<b>2 ч – 5 разряд</b>	<b>1-5 года 1-12 лет</b>	<b>имеется</b>
Рабочих кухни/помощники повара	<b>2</b>	<b>80%</b>			<b>имеется</b>
Других работников пищеблока/ посудомойщицы	<b>1</b>	<b>60%</b>			<b>имеется</b>
Технических работников/ уборщицы	<b>0</b>				

### 7. Персонал пищеблока входит в штатное расписание:

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

### 8. Питание детей в общеобразовательном учреждении:

организовано/не организовано (нужное подчеркнуть)

- сторонней организацией общественного питания (да/нет) – **Да**;

наименование организации: АО «Комбинат школьного питания «Огонек».

юридический адрес организации: 460026, г. Оренбург, ул. Полигонная, 32в, помещение 1.

- образовательным учреждением самостоятельно (да/нет) – **Нет.**

- санитарно-эпидемиологическое заключение имеется/отсутствует (нужное подчеркнуть).

с предварительным накрытием (кол-во детей) - **120** чел.

через раздачу (кол-во детей) - **0** чел.

### 9. Наличие нормативно-правовой, технической документации и технологических карт:

№ п/п	наименование документации	№, дата, наименование, наличие
1	Программа по питанию	<b>№ 1, 22.08.2014, Программа «Культура питания» Разговор о правильном питании</b>
2	Порядок обеспечения питанием обучающихся с ОВЗ	<b>№ 01.11/07, 09.01.2021, «Положение о порядке обеспечения бесплатным двухразовым питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, а также осваивающими программы начального общего, основного общего и</b>

		<b>среднего общего образования на дому»</b>
3	Приказ об организации питания на учебный год	<b>№ 01.11/417, 30.08.2021, приказ «Об организации питания учащихся 1-11 классов в 2021-2022 учебном году»</b>
4	Приказ о создании бракеражной комиссии»	<b>№ 01.11/417, 30.08.2021, приказ «Об организации питания учащихся 1-11 классов в 2021-2022 учебном году»</b>
5	Положение об организации питания	<b>№ 01.11/08, 09.01.2021 «Положение об организации горячего питания обучающихся МОАУ «Лицей № 1»»</b>
6	Положение о бракеражной комиссии	<b>№ 580, 29.08.2015 «Положение о бракеражной комиссии»</b>
7	Приказ о создании школьного совета по питанию	<b>№ 01.11/417, 30.08.2021, приказ «Об организации питания учащихся 1-11 классов в 2021-2022 учебном году»</b>
8	Положение о школьном совете по питанию	<b>№ 01.11/08, 09.01.2021 «Положение о комиссии по контролю за организацией питания»</b>
9	Наличие плана работы совета по питанию	<b>№ 01.11/08, 09.01.2021 «Положение о комиссии по контролю за организацией питания»</b>
10	Наличие протоколов заседания школьного совета по питанию	<b>Имеются</b>
11	Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания	<b>Имеется</b>

12	График питания в школьной столовой	№ 01.11/417, 29.08.2020, приказ «Об организации питания учащихся 1-11 классов в 2021-2022 учебном году»
13	График дежурства в школьной столовой администрации и пед.работников	Имеется
14	Наличие утвержденного примерного (циклического) меню	Имеется
15	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно циклического меню	Имеется
16	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований	Имеется
17	Наличие должностных инструкций	Имеется
18	Положение доступа законных представителей обучающихся в помещение для приема пищи	№ 01.11/08, 09.01.2021 «Положение о порядке доступа родителей (законных представителей) обучающихся для контроля качества оказания услуг питания в МОАУ «Лицей № 1»

**10. В общеобразовательном учреждении «С»-витаминизация готовых блюд: проводится/не проводится (нужное подчеркнуть).**

**11. Финансирование организации питания**

№ п/п	Стоимость:	одноразового горячего питания (указать прием пищи)	1-4	5-11
			Завтрак – <b>61,53</b>	Завтрак – до <b>75,00</b> Обед – до <b>148,00</b>
		двухразового питания	Завтрак – <b>61,53</b> Обед – <b>87,57</b>	<b>0</b>
		полдника	<b>0</b>	<b>0</b>



1	Сумма, выделяемая на оплату части питания учащихся из многодетных семей из средств краевого бюджета (на одного человека)	0	0
2	Сумма, выделяемая на оплату части питания учащихся из малоимущих семей из средств муниципального бюджета (на одного человека)	0	0
3	Сумма, выделяемая на оплату питания учащихся с ограниченными возможностями здоровья из средств муниципального бюджета (на одного человека)	67,60 рублей+26,04 рублей (муниципальная дотация)=93,64 рублей	67,60 рублей+26,04 рублей (муниципальная дотация)=93,64 рублей
4	Родительские средства, без учета льготы на оплату за питание (на одного человека)	0	Завтрак - до 75,00 Обед – до 148,00
5	Родительские средства, с учетом одной льготы на оплату за питание (на одного человека)	0	Завтрак - до 62,00 Обед – до 135,00
6	Родительские средства, с учетом двух льгот на оплату за питание (на одного человека)	0	0

18. Договор на дератизацию (с кем, № дата)

ФГУП «Центр дезинфекции в Оренбургской области» от 03.02.2022 № 7230/22

19. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов (с кем, № дата)

ООО «Природа» от 30.12.2021, № ТКО /22/700

Директор   Марчук Л.Г.