

ПАСПОРТ
пищеблока
муниципального общеобразовательного автономного учреждения
«Лицей №9»
муниципального образования город Оренбург

Адрес г. Оренбург, ул. Пикетная, 63
Телефон 31-62-83
Расчетная вместимость школы 900 человек в одну смену
Фактически детей 1356 человек

1. В общеобразовательном учреждении имеется:

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

2. Инженерное обеспечение пищеблока:

1. Водоснабжение	
централизованное	Да
собственная скважина учреждения	-
в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность	-
вода привозная	-

2. Горячее водоснабжение	
централизованное	Да
собственная котельная	-
водонагреватель	Да
наличие резервного горячего водоснабжения	-
3. Отопление	
централизованное	Да
собственная котельная и пр.	-
4. Водоотведение	
централизованное	Да
выгреб	-
локальные очистные сооружения	-
прочие	-
5. Вентиляция	
естественная	Да
механическая	Да

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	-
4	Специализированный транспорт ИП, обслуживающего школу	-
5	Специализированный транспорт отсутствует	-

4. Характеристика пищеблока.

		Мармит 3-х блюд	0	-	-	-	
		Холодильный прилавок (витрина, секция)	1	2008	2008	100	
		Прилавок нейтральный	1	2008	2008	100	
		Прилавок для столовых приборов	0	-	-	-	
		Стол раздаточный	1	2014	2014	100	
Горячий цех		Плита электрическая 4-х конф.	1	2008	2008	100	
		Жарочный (духовой) шкаф	1	2008	2008	100	
		Котел пищеварочный	0	-	-	-	

		Электрическая сковорода	0	-	-	-	
		Зонт вентиляционный	3	2008	2008	100	
		Пароконвектомат	0	-	-	-	
		Столы производственные	0				
		Моечная ванна 1-о или 2-х секционная	5	2008	2008	100	
		Универсальный механический привод для готовой продукции	0	-	-	-	
		или овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции	1	2007	2007	100	
		Весы электронные для готовой продукции	0	-	-	-	

		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	6	2007	2007	100	
		Миксер 10-20л	0	-	-	-	
		Тележка сервировочная	8	2008	2008	100	
		Тележка для сбора грязной посуды	12	2008	2008	100	
		Хлеборезка	0	-	-	-	
		Шкаф для хранения хлеба	0	-	-	-	
		Подставки под кухонный инвентарь	4	2008	2008	100	
		Стеллаж кухонный настенный	1	2008	2008	100	

		Раковина для мытья рук	2	2008	2008	100	
		Другое					
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 ²	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	3,5	Раковина, унитаз
Гардеробная персонала	7,60	Вешалки

Душевые для сотрудников пищеблока	2	Душевые
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется	-	-

6. Штатное расписание:

	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной медицинской книжки
Поваров	0	-	-	-	-
Рабочих кухни/помощники повара	0	-	-	-	-
Других работников пищеблока/посудомойщицы	0	-	-	-	-

Технических работников/уборщицы	1	1	-	Уборщик служебных помещений	2 года
---------------------------------	---	---	---	-----------------------------	--------

7. Персонал пищеблока входит в штатное расписание:

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

8. Питание детей в общеобразовательном учреждении:

организовано/не организовано (нужное подчеркнуть)

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

наименование организации: «Комбинат питания №1»

юридический адрес организации: ул. Газовик 14 г. Оренбург Оренбургская обл. 460051

- образовательным учреждением самостоятельно (да/нет) – нет .
- санитарно-эпидемиологическое заключение имеется/отсутствует (нужное подчеркнуть).

с предварительным накрытием (кол-во детей) – 180 чел.
через раздачу (кол-во детей) – 180 чел.

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

№ п/п	наименование документации	№, дата, наименование, наличие
1	Программа по питанию	1. «Разговор о правильном питании» 2. «Культура питания»
2	Порядок обеспечения питанием обучающихся	Распоряжение Управления Образования Администрации города Оренбурга № 539 от 30.08.2024г.
3	Приказ об организации питания на учебный год	«Об организации горячего питания учащихся с 1-11 кл. в 2024 – 2025г» № 134 от 30.08.2024г.
4	Приказ о создании бракеражной комиссии»	«О создании бракеражной комиссии» № 135 от 30.08.2024г.
5	Положение об организации питания	Положение об организации питания обучающихся МОАУ «Лицей №9» № 1 от 31.08.2024г.

6	Положение о бракеражной комиссии	Положение о бракеражной комиссии по контролю за организацией питания в МОАУ «Лицей №9» № 4 от 06.09.2024г.
7	Приказ о создании школьного совета по питанию	Приказ «О создании школьной общественной контрольной комиссии» № 3 от 20.04.2021г.
8	Положение о школьном совете по питанию	Положение «О создании школьной общественной контрольной комиссии» № 136 от 30.08.2024г.
9	Наличие плана работы совета по питанию	План работы школьной общественной комиссии по контролю за организацией питания имеется.
10	Наличие протоколов заседания школьного совета по питанию	Протоколы заседаний школьного совета в наличии.
11	Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания	Стенды по здоровому питанию оформлены.
12	График питания в школьной столовой	График питания учащихся МОАУ «Лицей №9» 2024 – 2025г. № 170 от 18.10.2024г.

13	График дежурства в школьной столовой администрации и пед.работников	«Об организации дежурств по школьной столовой» № 136 от 30.08.2024г.
14	Наличие утвержденного примерного (циклического) меню	Меню в наличии
15	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно циклического меню	Технологические карты в наличии.
16	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований	Программа производственного контроля и лабораторных исследований в наличии.
17	Наличие должностных инструкций	Должностные инструкции в наличии.
18	ДРУГОЕ	-

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
			73р51к	80р
		двухразового питания полдника	-	-
1	Сумма, выделяемая на оплату части питания учащихся из многодетных семей из средств краевого бюджета (на одного человека)			-
2	Сумма, выделяемая на оплату части питания учащихся из малоимущих семей из средств муниципального бюджета (на одного человека)			-
3	Сумма, выделяемая на оплату питания учащихся с ограниченными возможностями здоровья из средств муниципального бюджета (на одного человека)			81р82к
4	Родительские средства, без учета льготы на оплату за питание (на одного человека)			-
5	Родительские средства, с учетом одной льготы на оплату за питание (на одного человека)			67р
6	Родительские средства, с учетом двух льгот на оплату за питание (на одного человека)			-

18. Договор на дератизацию (с кем, № дата) Договор №5893/21 от 31.01.2025

19. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов (с кем, № дата) Договор №ТКО/25/143 от 30.01.2025



И.о. директора МОАУ «Лицей №9»

Е.Ю. Обухова

Е.Ю. Обухова