

Муниципальное общеобразовательное автономное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 51 имени Героя Советского Союза И.А.Шевцова»



УТВЕРЖДАЮ

Директор МОАУ «СОШ № 51»

Е.А.Баева

\_\_\_\_\_ 2025

## ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА

Адрес месторасположения:  
460044, г. Оренбург, пр. Гагарина 44/4  
Телефон: 8(3532) 43-04-51 E-mail:[51@orenschool.ru](mailto:51@orenschool.ru)

2025 г.

## **Содержание:**

1. Общие сведения об образовательной организации
2. Модель предоставления услуги питания -оператор питания
3. Инженерное обеспечение пищеблока
4. Материально-техническое оснащение пищеблока
5. Характеристика технологического оборудования пищеблока
6. Характеристика технического оборудования столовой;
7. Характеристика бытовых помещений
8. Штатное расписание работников пищеблока
9. Форма организации питания обучающихся
10. Перечень нормативных и технологических документов

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

Директор Муниципального общеобразовательного автономного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 51 имени Героя Советского Союза И.А. Шевцова»  
-Баева Евгения Анатольевна.

Ответственный за питание обучающихся: **Подковырова Марина Григорьевна**

Численность педагогического коллектива: **48 чел.**

Численность обучающихся 1-4 класс: **417 чел.**

Численность обучающихся 5-9 класс: **534 чел.**

Численность обучающихся 10, 11 класс: **48 чел.**

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

Из них численность обучающихся льготной категории 5-9 класс: **58 чел.**

Из них численность обучающихся КЦСОН (соц. Защита): **16 чел.**

Количество посадочных мест: **220 чел.**

Площадь обеденного зала: **174,0 кв.м**

## **2. Модель предоставления услуги питания:**

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

Модель предоставления питания	столовая на сырье
Оператор питания, наименование	ООО «Комбинт питания №1»
Адрес местонахождения	460051, г. Оренбург, проезд Газовиков д.14
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Зубавленко Никита Сергеевич
Контактные данные:	Тел:8(3532) 32-75-34 E-mail: <a href="mailto:Compit1@mail.ru">Compit1@mail.ru</a>

## **3. Инженерное обеспечение пищеблока:**

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

28	Тележка шпилька СА 1455 (кухня)	1	2008	60%
29	Тележка для контейнеров с фронт загрузкой МопеШ	1	2008	60%
30	Тележка для контейнеров с фронтальной загрузкой	1	2008	60%
31	Тележка СА 1478 Рогсаг (кухня)	1	2008	60%
32	Тележка СА 1478 Рогсаг (кухня)	1	2008	60%
33	Тележка СА 1478 Рогсаг (кухня)	1	2008	60%
34	Тележка СА 1478 Рогсаг (кухня)	1	2008	60%
35	Тележка шпилька ТШ2-1 (кухня)	1	2008	60%
36	Тележка шпилька ТШ2-1 (кухня)	1	2008	60%
37	Тележка шпилька ТШ2-1 (кухня)	1	2008	60%
38	Холодильный шкаф ШХ 0,7 POLAIR	1	2008	80%
39	Холодильный шкаф ШХ 0,7 POLAIR	1	2008	60%
40	Прилавок нейтральный ПН-10/7Н	1	2008	60%
41	Машина посудомоечная МПК-1400К	1	2018	30%

### **6. Характеристики оборудования обеденного зала:**

№	Наименование оборудования	Характеристика оборудования			
		Кол-во	Дата приобретения	Процент изношенности	Кол-во посадочных мест
1	Стол	36	2008	60%	6 мест за 1 стол
2	Скамья	72	2008	60%	
3	Раковины	10	2008	60%	
4	Электрополотенца	3	2008	60%	

### **7. Характеристика бытовых помещений:**

№	Перечень бытовых помещений	Площадь помещений кв.м., характеристика
1	Сан. узел для сотрудников пищеблока	2,4 (1 помещение)
2	Гардеробная персонала пищеблока	Шкаф
3	Душевая для сотрудников пищеблока	1,2 (1 помещение)

13. Акты контроля за организацией питания обучающихся МОАУ "СОШ № 51"
14. Меню ежедневного горячего питания
15. Примерное 10 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 10 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