

Утверждаю
Директор МОУ «СОШ № 24 им. В.И.
Пономаренко»

_____ И.В. Лазарева

Приказ № 235-од от 01.09.2025 год

**ПАСПОРТ
пищеблока
МОУ «СОШ № 24
им. В.И. Пономаренко»
2025-2026 учебный год**

Содержание

№ п/п		Стр.
1.	Общие сведения об образовательной организации	3
	Численность обучающихся по возрастным группам, в том числе численность льготной категории обучающихся	
2.	Состояние уровня охвата горячим питанием по возрастным группам обучающихся	3
3.	Модель предоставления услуги питания:	5
	Оператор питания	
	Длительность контракта	
4.	Использование транспорта для перевозки пищевой продукции	5
5.	Инженерное обеспечение пищеблока	5
	- водоснабжение - горячее водоснабжение - отопление - водоотведение - вентиляция помещений	
6.	Проектная мощность (план-схема расположения \помещений) пищеблока	6
7.	Материально-техническое оснащение пищеблока	6
8.	Характеристика помещения и оборудования, план-схема столовой	7
9.	Штатное расписание работников пищеблока	8
10.	Форма организации питания обучающихся	8
11.	Перечень нормативных и технологических документов	9

1. Общие сведения об образовательной организации

Руководитель образовательной организации:

Директор: Лазарева Ирина Владимировна

Ответственный за питание обучающихся: Лечкина Надежда Владимировна, заведующая хозяйством

Численность педагогического коллектива: 35 человека

Количество классов по уровням образования:

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	2	59	16
2	2 класс	2	66	20
3	3 класс	2	64	17
4	4 класс	2	69	20
5	5 класс	2	71	8
6	6 класс	3	79	17
7	7 класс	2	63	16
8	8 класс	2	63	18
9	9 класс	2	61	6
10	10 класс	1	36	3
11	11 класс	1	43	5
Итого	23 класса	21	674	146

2. Охват горячим питанием по возрастным группам обучающихся

2.1 Охват одноразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся

№ п\п	Контингент по группам обучающихся	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием	
			Количество, чел.	% от числа обучающихся
1	Учащиеся 1-4 классов	258	255	99
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	73	18	25
2	Учащиеся 5-8 классов	276	56	21
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	59	59	100

	в т.ч. за родительскую плату	-	-	-
3	Учащиеся 9-11 классов	140	14	10
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	14	14	100
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	674	325	48
	в том числе льготных категорий	674	325	48

2.2 Охват двухразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся

№ п\п	Контингент по группам обучающихся	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием	
			Количество, чел.	% от числа обучающихся
1	Учащиеся 1-4 классов	258	6	2
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	6	6	100
2	Учащиеся 5-8 классов	276	10	4
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	10	10	100
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
3	Учащиеся 9-11 классов	140	0	0
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	674	16	2,4
	в том числе льготных категорий	16	16	100

3. Модель предоставления услуги питания (буфетно-раздаточная)

Модель предоставления питания	Буфетно-раздаточная
Оператор питания, наименование	ООО "Большая Перемена"
Адрес местонахождения	413850, Саратовская область, город Балаково, улица Московская, дом 79

Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Волков Сергей Николаевич
Контактные данные: тел. / эл. почта	8(8453)23-23-12 bpkshp@mail.ru
Дата заключения контракта	1-4 кл., 5-11 кл., ГПД, мобил. – 06.12.2024 ОВЗ – 02.09.2025
Длительность контракта	1-4 кл., 5-11 кл., ГПД, мобил. – январь-декабрь; ОВЗ – сентябрь-октябрь

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

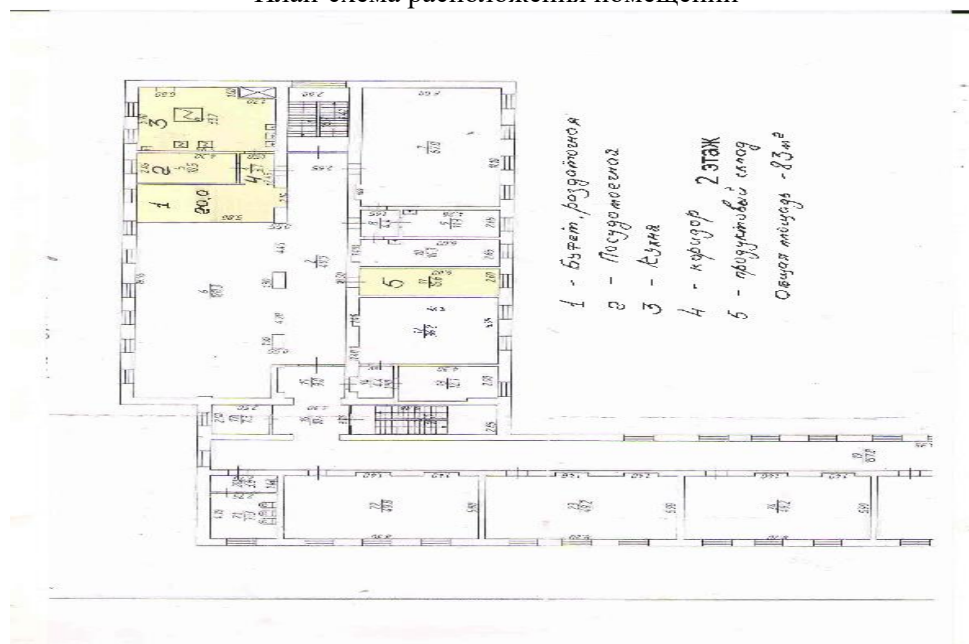
Вид транспорта	Газель
Принадлежность транспорта	ООО «Большая Перемена»
Условия использования транспорта	Привоз в термосах готовой продукции

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	Централизованное
Горячее водоснабжение	Централизованное
Отопление	Централизованное
Водоотведение	Централизованное
Вентиляция помещений	Искусственная

6. Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока

План-схема расположения помещений



7. Материально-техническое оснащение пищеблока:

Перечень помещений и их площадь м²

(перечень и площадь помещений в зависимости от модели предоставления питания)

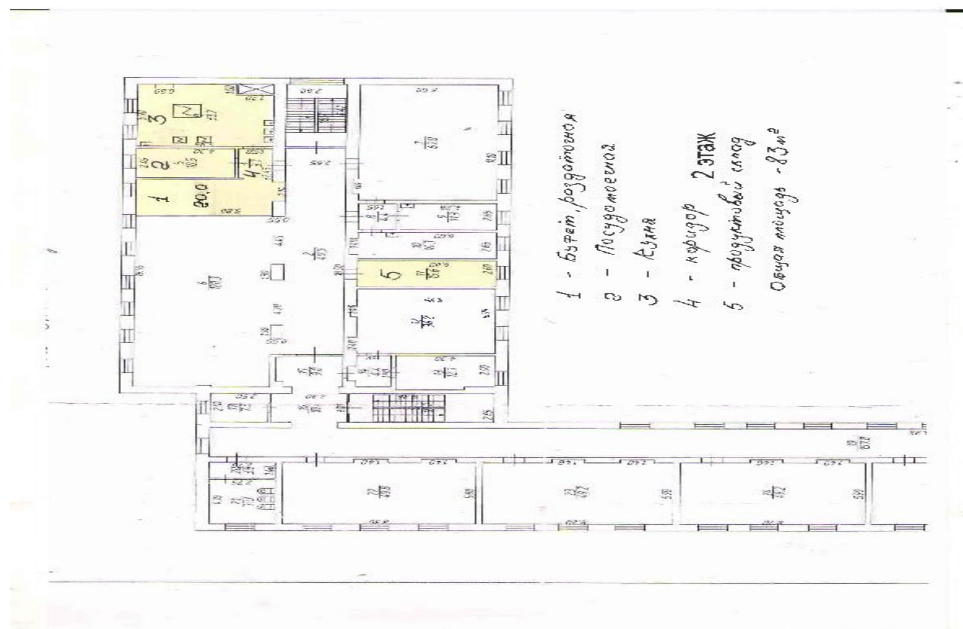
№ п/п	Наименование цехов и помещений	Площадь помещения м ²			
		Столовые школьно-базовые	Столовые, работающие на сырье	Столовые доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения	-	-	-	15,6
2	Производственные помещения	-	-	-	нет
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	-	-	-	нет
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	-	-	-	нет
2.3	Мясо-рыбный цех	-	-	-	нет
2.4	Доготовочный цех	-	-	-	нет
2.5	Горячий цех	-	-	-	нет
2.6	Холодный цех	-	-	-	нет
2.7	Мучной цех	-	-	-	нет
2.8	Раздаточная	-	-	-	20
2.9	Помещение для резки хлеба	-	-	-	нет
2.10	Помещение для обработки яиц	-	-	-	нет
2.11	Моечная кухонной посуды	-	-	-	нет
2.12	Моечная столовой посуды	-	-	-	10,5
2.13	Моечная и кладовая тары	-	-	-	нет

2.14	Производственное помещение буфета раздаточной	-	-	-	нет
2.15	Посудомоечная буфета раздаточной	-	-	-	нет
3	Комната для приема пищи (персонал)	-	-	-	нет

8. Характеристика помещения и оборудования, план-схема столовой

8.1. Характеристика помещения и оборудования столовой, план-схема столовой

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой - площадь М ²			
		Количество единиц оборудования	Дата его приобретения	Процент изношенности оборудования	Перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями
Обеденный зал					
1.	Столы обеденные	18	2024	2	
2.	Стулья	108	2024	2	
3.	Раковины для мытья рук	5		20	
Раздаточная зона					
1.	Холодильник «Саратов»	1	2008	40	
2.	Столы кухонные	3	2004	60	
Посудомоечная					
1.	Ванные для мытья посуды	4	2010	30	
2.	Стеллаж для сушки тарелок/стаканов 1580x300x1800	2	2018	5	
3.	Поддон для сбора воды 1580x300 мм	1	2018	5	
4.	Поддон для сбора воды 1000x430 мм	1	2018	5	



9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений, площадь М ²	
		Количество единиц оборудования для бытовых целей	
1.	Нет	-	

10. Штатное расписание работников пищеблока (аутсорсинг)

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика оборудования столовой, площадь М ²					
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Буфетчица	1	100	Средне-специальное	нет	9	да
2	Раздатчица	1	100	Средне-специальное	нет	7	да
3	Мойщица посуды	1	100	Средне-специальное	нет	2	да

11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов

12. Перечень нормативных и технологических документов:

- Перспективное 10-и дневное меню
- Ежедневное меню
- График приема пищи,
- Гигиенический журнал (сотрудники)
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции
- Приказ о составе бракеражной комиссии
- Приказ о создании общественного (родительского) контроля за организацией и качеством школьного питания

- График дежурства преподавателей в столовой
- Положение об организации питания обучающихся
- Положение о бракеражной комиссии
- Приказ об организации питания
- Должностные инструкции персонала пищеблока
- Требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы
- Наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания

