

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ
«Коношская ОШ»
_____ А.С.Митинский
« ___ » _____ 20__ г.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное
учреждение «Коношская основная школа»

ПАСПОРТ
ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

2025-2026
учебный год

Содержание

	Стр.
1. Сведения об общеобразовательном учреждении	3
2. Наличие необходимых документов	4
3. Материально-техническая база пищеблока	5
4. Реестр поставщиков продуктов питания	6
5. Режим работы школьной столовой	7
6. Целевые индикаторы и показатели	8
7. Наличие помещений	9

**Сведения о муниципальном бюджетном
общеобразовательном учреждении «Коношская основная школа»**

Директор общеобразовательного учреждения:

Митинский Александр Сергеевич, тел.: 8 (81858) 3-75-13

Ответственный за организацию питания:

заведующий столовой Карпова Екатерина Николаевна

Фельдшер ФАП: Смальцева Татьяна Васильевна

Педагогический коллектив – 8 человек.

В школе 5 классов, 11 обучающихся.

Обучение осуществляется в одну смену.

Санитарно-техническое состояние столовой: хорошее.

Работники столовой:

№ п/п	Ф.И.О.	Должность
1.	Карпова Екатерина Николаевна	Заведующий столовой
2.	Кукушкина Оксана Владимировна	Повар

Материально-техническое оснащение школьной столовой

Наименование помещений	Перечень оборудования	Количество
Кухня, моечная	Шкаф для хранения кухонной посуды	1
	Шкаф для хранения столовой посуды	1
	Стол производственный	3
	Стол разделочный металлический	1
	Кухонный комбайн	1
	Электроплита с жарочным шкафом	1
	Холодильник для хранения продуктов	2
	Холодильник для хранения проб	1
	Мясорубка для сырых продуктов	1
	Мясорубка для вареных продуктов	1
	Весы	1
	Котел для приготовления пицци	4
	Хлебница	1
	Таз для мытья кухонной посуды	3
	Таз для мытья столовой посуды	3
Обеденный зал	Набор обеденной мебели	7 шт.
	Рециркулятор	1

Наличие необходимых документов

- ✓ Перспективное десятидневное меню – имеется.
- ✓ Ежедневное меню – имеется.
- ✓ Технологические карты – имеются.
- ✓ Инструкции по охране труда при работе с оборудованием – имеются.
- ✓ Журнал контроля качества питания – имеется.
- ✓ Журнал бракеража продуктов и продовольственного сырья – имеется.
- ✓ Журнал бракеража готовой продукции – имеется.
- ✓ Журнал здоровья (осмотр работников пищеблока) – имеется.
- ✓ Журнал витаминизации блюд – имеется.
- ✓ Журнал неисправностей технологического и холодильного оборудования – имеется.
- ✓ Журнал учета температурного режима холодильного оборудования – имеется.
- ✓ Приказ директора об организации питания – имеется.
- ✓ Приказ директора о составе бракеражной комиссии – имеется.
- ✓ Приказ директора о проведении инструктажа по технике безопасности и охране труда – имеется.
- ✓ Утвержденный список моющих средств – имеется.
- ✓ Программа производственного контроля – имеется.
- ✓ График посещения столовой – имеется.
- ✓ График работы школьной столовой – имеется.
- ✓ СанПиНы – имеются.
- ✓ Должностные инструкции – имеются.

Реестр поставщиков продуктов питания

№ п/п	Поставщик	Юридический адрес	Наименование продукции
1.	Коношское районное потребительское общество (РАЙПО)	164010, Архангельская область, п. Коноша, ул. Советская, д. 116, офис 7	Хлеб
2.	ИП Иванов	Архангельская область, Коношский район, дер. Поповка, д. 1	Картофель
3.	ООО «РОСТПРОДУКТ»	Вологодская область, Вологодский район, д. Родионцево, д. 66, корп. 1	Крупы, макаронные изделия, мясные и колбасные изделия, кура, яйцо, сахарный песок, чай, какао, кофейный напиток, кондитерские изделия, молоко, йогурт, сыр, фрукты, овощи

Режим работы школьной столовой

Завтрак – 8 ч. 05 мин.

Обед - 11 ч. 05 мин. (большая перемена)

Класс	Время	Перемена
5-9	11.05-11.35	после 3-го урока
Педагогические работники	11.05-11.35	после 3-го урока

Целевые индикаторы и показатели

В школьной столовой питаются обучающиеся с 5 по 9 класс

Охват горячим питанием на начало 2025-2026 учебный год:

№ п/п		Всего питаются	В том числе:		
			За счет областного бюджета	За счет родителей	За счет местного бюджета
1.	Уровень начального общего образования	0	0	0	0
2.	Уровень основного общего образования	6	0	6	5
	Итого:	13	0	6	5

Наличие помещений

1. Обеденный зал площадью 36м² Количество посадочных мест – 36
Перед входом в обеденный зал установлены: 1 умывальник
и 1 электросушилка для рук.
2. Кухня-моечная площадью 24 м²
3. Складское помещение площадью 4 м²