

## ПАСПОРТ

пищеблока \_\_\_\_\_ МБОУ МО ГК «ООШ №11» \_\_\_\_\_

Адрес месторасположения \_\_п.Мирный ул.Новая 14,а \_\_\_\_\_

Телефон 8(86159)53242 эл почта: \_\_school11@gor.kubannet.ru

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие сведения
2. Охват горячим питанием по возрастным группам
  - 2.1 Охват одноразовым горячим питанием по возрастным группам
  - 2.2 Охват двухразовым горячим питанием по возрастным группам
3. Модель предоставления услуги питания
  - 3.1 Общие сведения об операторе питания (аутсорсинг)
  - 3.2 Общие сведения (самостоятельно)
4. Тип пищеблока
5. Проектная мощность пищеблока. Экспликация (план-схема) помещений пищеблока
6. Экспликация (план-схема) обеденного зала
7. Инженерное обеспечение пищеблока
  - 7.1 Водоснабжение
  - 7.2 Горячее водоснабжение
  - 7.3 Отопление
  - 7.4 Водоотведение
  - 7.5 Вентиляция
8. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции
9. Материально-техническое оснащение пищеблока
  - 9.1 Характеристика технологического оборудования пищеблока
  - 9.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования
  - 9.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования
10. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока
11. Форма организации питания обучающихся
12. Форма организации питания обучающихся
13. Перечень нормативно-правовой, технической документации
14. Витаминизация
15. Средняя стоимость питания
16. Организация питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов, в том числе обучающихся на дому
17. Организация питания обучающихся других льготных категорий
18. Приложение 1. Перечень помещений



## 1. Общие сведения

**Руководитель общеобразовательной организации:**

директор Мирошниченко Ирина Николаевна

**Ответственный за организацию питания обучающихся:**

заместитель директора по ВР Подчеко Валентина Викторовна

**Численность педагогического коллектива:**

Проектная мощность ОО 250 чел.

Фактическое количество обучающихся \_\_\_\_\_ 132 \_\_\_\_\_ чел.

Площадь обеденного зала \_\_\_\_\_ 35,6 \_\_\_\_\_ м<sup>2</sup>

**Количество классов по уровням образования \_\_\_\_\_ 9 \_\_\_\_\_**

№ п/п	Классы	Кол-во классов	Численность обучающихся	Численность обучающихся с ОВЗ	Численность детей-инвалидов (инвалидов)	Численность обучающихся других льготных категорий	Численность школьников, обучающихся на дому
1.	1 класс	1	16	0	1	6	
2.	2 класс	1	14	0	0	3	
3.	3 класс	1	12	0	0	6	
4.	4 класс	1	14	2	1	6	
5.	5 класс	1	19	1	1	7	
6.	6 класс	1	9	1	0	2	
7.	7 класс	1	19	1	2	3	
8.	8 класс	1	19	1	0	4	
9.	9 класс	1	11	1	0	1	
10.	10 класс						
11.	11 класс						
ИТОГО		9	132	7	4	38	0

## 2. Охват горячим питанием по возрастным группам

### 2.1. Охват одноразовым горячим питанием по возрастным группам

№ п/п	Контингент по группам обучающихся	Численность обучающихся	Охвачено горячим питанием	
			Количество, чел.	% от числа обучающихся
1.	Обучающиеся 1 – 4 классов	55	55	100
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	4	4	100
2.	Обучающиеся 5 – 9 классов	77	21	57,14
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	23	23	100
	в т.ч. за родительскую плату	21	21	27,27
3.	Обучающиеся 5 – 9 классов			
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату			
4.	Обучающиеся 10 – 11 классов			
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату			



## 2.2. Охват двухразовым горячим питанием по возрастным группам

№ п/п	Контингент по группам обучающихся	Численность обучающихся	Охвачено горячим питанием	
			Количество, чел.	% от числа обучающихся
1.	Обучающиеся 1 – 4 классов	4	4	100
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	4	4	100
2.	Обучающиеся 5 – 9 классов	5	5	100
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	5	5	100
	в т.ч. за родительскую плату			
3.	Обучающиеся 5 – 9 классов			
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату			
4.	Обучающиеся 10 – 11 классов			
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату			

## 3. Модель предоставления услуги питания

### 3.1. Общие сведения об операторе питания (если аутсорсинг)

Фирменное наименование уполномоченной организации или уполномоченного индивидуального предпринимателя	
Место нахождения (адрес)	
Фамилия, имя, отчество руководителя (если имеется)	
Государственный регистрационный номер записи о создании юридического лица/ИП (ОГРН/ЕГРИП)	
Режим работы	
Контактный телефон	
Официальный сайт/ссылка на страницу "Организация питания в ОО"	
Информация об основаниях оказания услуг по организации питания (реквизиты договора/контракта)	
Дата заключения договора/контракта	
Длительность договора/контракта	

### 3.2. Общие сведения (если самостоятельно)

Фамилия, имя, отчество заведующего производством	Буцева Кристина Александровна
Место нахождения (адрес)	п. Мирный, ул.Новая 14.а
Режим работы пищеблока	07.00-15.00
Контактный телефон	8(86159)5-32-17
Официальный сайт/ссылка на страницу "Организация питания в ОО"	<a href="https://school11.gor.kubannet.ru/?page_id=86">https://school11.gor.kubannet.ru/?page_id=86</a>

## 4. Тип пищеблока

№	Тип пищеблока	Да/нет	Проектная
---	---------------	--------	-----------



п/п			МОЩНОСТЬ
1.	Столовая, работающая на сырье	да	
2.	Столовая доготовочная (работающая на полуфабрикатах)	нет	
3.	Буфет-раздаточная	нет	
4.	Буфет	нет	
5.	Помещение для приема пищи (из расчета количества обучающихся)	нет	
6.	Отсутствует все вышеперечисленное	нет	

### 5. Проектная мощность пищеблока. Экспликация (план-схема) помещений пищеблока

#### 6. Экспликация (план-схема) обеденного зала

количество посадочных мест по проекту \_\_\_\_\_ 48 \_\_\_\_\_  
 фактическое количество посадочных мест \_\_\_\_\_ 48 \_\_\_\_\_

#### 7. Инженерное обеспечение пищеблока

7.1. Водоснабжение (да/нет)	
централизованное	нет
собственная скважина учреждения	нет
в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность	нет
вода привозная	да
7.2. Горячее водоснабжение (да/нет)	
централизованное	нет
собственная котельная	нет
водонагреватель	да
наличие резервного горячего водоснабжения	да
7.3. Отопление (да/нет)	
централизованное	нет
собственная котельная и пр.	да
7.4. Водоотведение (да/нет)	
централизованное	нет
выгреб	да
локальные очистные сооружения	нет
прочие	нет
7.5. Вентиляция (да/нет)	
естественная	нет
механическая	да

### 8. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

№ п/п	Транспорт	(да/нет)
1.	Специализированный транспорт школы	нет
2.	Специализированный транспорт организации общественного питания, обслуживающей школу	нет
3.	Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов	да
4.	Специализированный транспорт ИП, обслуживающего школу	нет
5.	Специализированный транспорт отсутствует	нет
6.	Иной вид подвоза (указать)	нет



9. Материально-техническое оснащение пищеблока (в зависимости от модели предоставления питания)

9.1. Характеристика технологического оборудования пищеблока

Набор помещений	Площадь, м <sup>2</sup>	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям действующих СанПиН		
							наименование	кол-во штук	
Обеденный зал	46.6	Столы обеденные	8	2020		100			
		Стулья	16	2020		100			
		Раковины для мытья рук	1	2020	2020	100			
		Электрополотенца	1						
Раздаточная зона		Мармит 1-х блюд	1	2019	2020	25%			
		Мармит 2-х блюд	1	2013	2014	80%			
		Мармит 3-х блюд							
		Холодильный прилавок (витрина, секция)							
		Прилавок нейтральный							
		Прилавок для столовых приборов							
		сушилка для столовых приборов	1						
Горячий цех	4.7	Плита электрическая 4-х конф.	1	2013	2020	25			
		Жарочный (духовой) шкаф	3	2015	2020	20			
		Котел пищеварочный							
		Электрическая сковорода							
		Зонт вентиляционный							
		Пароконвектомат							
		Столы производственные	3				50	столы производственные	3
		Моечная ванна 1-о или 2-х секционная	1					моечная ванна 2-х секционная	1
		Универсальный механический привод							

Набор помещений	Площадь, м <sup>2</sup>	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям действующих СанПиН	
							наименование	кол-во штук
		для готовой продукции						
		или овощерезательная машина с протирачной насадкой и мясорубка для готовой продукции	1	2008	2020	25		
		Весы электронные для готовой продукции						
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)						
		Миксер 10-20л						
		Тележка сервировочная					тележка сервировочная	1
		Тележка для сбора грязной посуды						
		Хлеборезка						
		Шкаф для хранения хлеба	1					
		Подставки под кухонный инвентарь						
		Стеллаж кухонный настенный						
		Раковина для мытья рук	2					
		Другое (умывальник)						
Холодный цех		Стол производственный	нет					
		Весы электронные						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Универсальный механический привод						
		или овощерезательная машина						



Набор помещений	Площадь, м <sup>2</sup>	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям действующих СанПиН	
							наименование	кол-во штук
		Шкаф холодильный						
		Овоскоп						
		Раковина для мытья рук						
		Стол производственный	3					
		Моечная ванна 3-х секц.	1					
		Стеллаж кухонный						
Мясо-рыбный цех	1.8	Электропривод для сырой продукции						
		или электромясорубка	1	2008	2020	25		
		Весы электронные						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Шкаф холодильный низкотемпературный						
		Полка для разделочных досок						
		Раковина для мытья рук						
Овощной цех (первичной обработки)	3.6	Моечная ванна 2-х секц.	1					
		Стол производственный	2					
		Стеллаж кухонный настенный						
		Весы						
		Стеллаж кухонный						
		Картофелеочистительная машина						
		Раковина для мытья рук						
Овощной цех (вторичной обработки)		Моечная ванна 2-х секц.						
		Стол производственный						
		Овощерезательная машина						
		Стеллаж кухонный						



Набор помещений	Площадь, м <sup>2</sup>	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям действующих СанПиН	
							наименование	кол-во штук
		настенный						
		Стеллаж кухонный						
		Весы						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Раковина для мытья рук						
Моечная кухонной посуды и инвентаря	4.4	Моечная ванна 2-х секц.	1					
		Стеллаж кухонный	1					
		Зонт вентиляционный	1					
		Водонагреватель						
Моечная столовой посуды	4.4	Раковина для мытья рук						
		Стол для сбора отходов						
		Стол производственный	1					
		Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды	1					
		Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов						
		Посудомоечная машина						
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	1					
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов						
		Зонт вентиляционный						
		Водонагреватель проточный	1					
Помещение для обработки и хранения уборочного		Раковина для мытья рук						
		Шкаф для уборочного инвентаря						
		Душевой поддон						
		Шкаф для хранения						





### 9.2. Дополнительные характеристики технологического оборудования

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производительность	дата изготовления	срок службы	сроки профилактического осмотра
1.	Тепловое						
2.	Механическое						
3.	Холодильное						
4.	Весоизмерительное						

### 9.3. Дополнительные характеристики обслуживания оборудования

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика мероприятий					
		наличие договора на техосмотр	наличие договора на проведение метрологических работ	Проведение ремонта	план приобретения нового и замена старого оборудования	ответственный за состояние оборудования	график санитарной обработки оборудования
1.	Тепловое						

2.	Механическое						
3.	Холодильное						
4.	Весозмерительное						



3.	Ежедневное меню	да
4.	Наличие технологических/технико-технологических карт приготовления блюд	да
5.	Контракт на оказание услуг по организации питания обучающихся (актуальный на данный период)	
6.	План проведения текущего и капитального ремонта помещений пищеблока, столовой	да
7.	План проведения профилактических технологических осмотров оборудования	да
8.	План проведения метрологических работ по проверке измерительного оборудования	да
9.	План технологического переоснащения пищеблока с учетом модели предоставления питания	да
10.	План проведения профилактических дезинфекционных мероприятий, в том числе в условиях подъема инфекционных заболеваний (эпидемий, пандемий)	да
11.	Ведомость контроля за рационом питания	да
12.	Договор с аккредитованной лабораторией на проведение периодических испытаний пищевой продукции по физико-химическим показателям	да
13.	Договор с аккредитованной метрологической лабораторией на проведение проверки весоизмерительного оборудования	да
14.	Договор на проведение профилактических работ технологического оборудования	да
15.	Договор на вывоз пищевых отходов	да
16.	Акт проверки готовности пищеблока к началу учебного года	да
17.	Гигиенический журнал (сотрудники)	да
18.	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	да
19.	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	да
20.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	да
21.	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	да
22.	Наличие должностных инструкций	да
23.	График питания в школьной столовой	да
24.	График дежурства в школьной столовой администрации и педагогических работников	да
25.	Положение об организации питания обучающихся	да
26.	Положение о бракеражной комиссии	да
27.	Приказ об организации питания	да
28.	Приказ о составе бракеражной комиссии	да
29.	Требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы	да
30.	Наличие оформленных стендов в обеденном зале	да
31.	Протоколы заседаний по рассмотрению вопроса организации питания на заседании управляющего или педагогического совета, общественного совета, родительского комитета и т.п.	да
32.	ДРУГОЕ	

14. В общеобразовательной организации «С»-витаминизация готовых блюд:  
проводится/не проводится



## 15. Средняя стоимость питания

№	Стоимость завтрака			Стоимость обеда			Стоимость полдника		
	1-4 классы	5-9 классы	10-11 классы	1-4 классы	5-9 классы	10-11 классы	1-4 классы	5-9 классы	10-11 классы
1	83,88	98,47	0	117,43	137,86	0	50,33	59,08	0

## 16. Организация питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов, в том числе обучающихся на дому

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья и, детям-инвалидам (инвалидам), не имеющим статус ограниченными возможностями здоровья обучающихся в 1 — 9 классах, предоставляется бесплатное двухразовое горячее питание за счет средств краевого и муниципального бюджетов.

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья и детям-инвалидам (инвалидам), не являющимся обучающимися с ОВЗ, осваивающим адаптированные основные общеобразовательные программы, в форме индивидуального обучения на дому выплачивается компенсация за двухразовое горячее питание в денежном эквиваленте за счет средств регионального и муниципального бюджетов.

В соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологического законодательства для обучающихся 1-ой смены организованы приемы пищи (осуществляются выплаты компенсации за приемы пищи) «Завтрак+ Обед», для обучающихся 2-ой смены — «Обед+ Полдник».

## 17. Организация питания обучающихся других льготных категорий

Обучающимся из многодетных семей, обучающихся в 5 — 9 классах, предоставляется одноразовое бесплатное питание за счет средств регионального и муниципального бюджетов;

Обучающимся из малообеспеченных семей, обучающихся в 5 — 9 классах, предоставляется льгота при оплате за питание в размере 10 рублей за каждый фактический день питания за счет средств муниципального бюджета;

Обучающимся 5 — 9 классов, родители которых были мобилизованы в соответствии с указом президента Российской Федерации «Об объявлении частичной мобилизации в Российской Федерации» или участвуют в СВО добровольно, или участвуют в СВО на основании контракта с Вооруженными силами Российской Федерации предоставляется бесплатное горячее питание за счет средств муниципального бюджета.



Перечень помещений и их площадь м<sup>2</sup>  
(перечень и площадь помещений в зависимости от модели предоставления питания)

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Площадь помещения м <sup>2</sup>			
		Столовые школьно-базовые	Столовые, работающие на сырье	Столовые доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения		6.4		
2	Производственные помещения				
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)		3.6		-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)				-
2.3	Мясо-рыбный цех		1.8	-	-
2.4	Доготовочный цех	-	-		-
2.5	Горячий цех		4.7		-
2.6	Холодный цех				-
2.7	Мучной цех		1.2	-	-
2.8	Раздаточная				
2.9	Помещение для резки хлеба		1.8	-	-
2.10	Помещение для обработки яиц		1.8	-	-
2.11	Моечная кухонной посуды		4.4		-
2.12	Моечная столовой посуды		4.4		-
2.13	Моечная и кладовая тары				-
2.14	Производственное помещение буфета-раздаточной	-	-	-	
2.15	Посудомоечная буфета-раздаточной	-	-	-	
3	Комната для приема пищи (персонал)		-		

Директор МБОУ МО ГК «ООШ №11»



И.Н. Мирошниченко