

ПАСПОРТ

пищеблока МБОУ СОШ №7 имени А.А.Кондакова
наименование образовательной организации

Адрес месторасположения Приморско-Ахтарский район
ст.Степная ул.Ленина, 25

Телефон 88614355209 эл почта: mbousoh7@yandex.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: Буряк Юрий Павлович

Ответственный за организацию питания обучающихся: Буряк Татьяна Владимировна

Численность педагогического коллектива: 13 человек

Проектная мощность ОО 350 чел.

Фактическое количество обучающихся 149 чел.

Площадь обеденного зала 50м²

Количество классов по уровням образования 11

№ п/п	Классы	Кол-во классов	Численность обучающихся	Численность обучающихся с ОВЗ	Численность детей-инвалидов (инвалидов)	Численность обучающихся других льготных категорий (многодетные)	Численность школьников, обучающихся на дому
1.	1 класс	1	8			5	
2.	2 класс	1	15			9	
3.	3 класс	1	13			4	
4.	4 класс	1	20	2		9	
5.	5 класс	1	12			4	
6.	6 класс	1	16	2	1	3	2
7.	7 класс	1	12			4	
8.	8 класс	1	22	3	1	9	2
9.	9 класс	1	14		1	4	
10.	10 класс	1	6		1	-	1
11.	11 класс	1	11			1	
ИТОГО		11	149	5	4	52	5

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	56	56	100
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	27	27	100
2.	Обучающиеся 5 – 9 классов	76	57	75
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	24	19	79
	в т.ч. за родительскую плату		57	75
3.	Обучающиеся 5 – 9 классов			
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату			
4.	Обучающиеся 10 – 11 классов	17	4	24
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	1		
	в т.ч. за родительскую плату		4	24

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	56	2	4
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий			
2.	Обучающиеся 5 – 9 классов	76	4	5
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий			
	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	ООО «Каньон»
Место нахождения (адрес)	г.Приморско-Ахтарск ул.Комиссара Шевченко, 101А, офис 1
Фамилия, имя, отчество руководителя (если имеется)	Строцкая Ж.А.
Государственный регистрационный номер записи о создании юридического лица/ИП (ОГРН/ЕГРИП)	1052326314127
Режим работы	9.00 – 18.00
Контактный телефон	8 86143 32322
Официальный сайт/ссылка на страницу "Организация питания в ОО"	kanyon01@mail.ru
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	
Место нахождения (адрес)	
Режим работы пищеблока	
Контактный телефон	
Официальный сайт/ссылка на страницу "Организация питания в ОО"	

4. Тип пищеблока

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

1.	Столовая, работающая на сырье	-	
2.	Столовая доготовочная (работающая на полуфабрикатах)	да	72
3.	Буфет-раздаточная	-	
4.	Буфет	-	
5.	Помещение для приема пищи(из расчета количества обучающихся)	да	72
6.	Отсутствует все вышеперечисленное	-	

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

- 6. Экспликация (план-схема) обеденного зала**
количество посадочных мест по проекту 72
фактическое количество посадочных мест 60

7. Инженерное обеспечение пищеблока

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

8. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

№ п/п	Транспорт	(да/нет)
1.	Специализированный транспорт школы	-
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	-
6.	Иной вид подвоза (указать)	-

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

9.1 Характеристика технологического оборудования пищеблока

Набор помещений	Площадь, м ²	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	50	Столы обеденные	9	2010	2010	10		
		Стулья	60	2010	2010	10		
		Раковины для мытья рук	5	2010	2010	10		
		Электрополотенца	1	2010	2018	10		
Раздаточная зона	16	Мармит 1-х блюд						
		Мармит 2-х блюд						
		Мармит 3-х блюд						
		Холодильный прилавок (витрина, секция)						
		Прилавок нейтральный	1	2021	2021			
		Прилавок для столовых приборов						
		Другое						
Горячий цех	25	Плита электрическая 4-х конф.	1	1984	1984	100		
		Жарочный (духовой) шкаф	1	1991	1991	100		
		Котел пищеварочный						
		Электрическая сковорода	1	1985	1985	100		
		Зонт вентиляционный	1					
		Пароконвектомат						
		Столы производственные	3	2015	2015	5		
		Моечная ванна 1-о или 2-х секционная	2	2021	2021			
		Универсальный механический привод для готовой продукции						

Набор помещений	Площадь, м ²	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
		или овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции						
		Весы электронные для готовой продукции	1	2010	2010	50		
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	1					
		Миксер 10-20л						
		Тележка сервировочная						
		Тележка для сбора грязной посуды						
		Хлеборезка						
		Шкаф для хранения хлеба	1	2015	2015	15		
		Подставки под кухонный инвентарь	2					
		Стеллаж кухонный настенный						
		Раковина для мытья рук	1	2021	2021			
		Другое (умывальник)						
		Холодный цех	12	Стол производственный	1	1980е	1980е	100
Весы электронные	1			2005	2005	100		
Шкаф холодильный среднетемпературный	2			2004 2021	2004 2021			
Универсальный механический привод								
или овощерезательная машина								
Бактерицидная установка	1							
Моечная ванна	4			2021	2021			

Набор помещений	Площадь, м ²	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
		Весы электронные						
		Раковина для мытья рук						
Доготовочный цех		Стол производственный						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Шкаф холодильный низкотемпературный						
		Моечная ванна						
		овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции						
		овощерезательная машина и мясорубка для сырой продукции						
		Весы электронные						
		Раковина для мытья рук						
Мучной цех		Стол производственный						
		Тестомесильная машина						
		Пекарский шкаф						
		Стеллаж кухонный						
		Моечная ванна						
		Весы электронные						
		Раковина для мытья рук						
Помещение для обработки яйца		Моечная ванна 3-х секционная						
		или Моечная ванна 1-о секционная и 2 емкости						
		Стол производственный						
		Шкаф холодильный						
		Овоскоп						

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

Набор помещений	Площадь, м ²	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
		Весы						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Раковина для мытья рук						
Моечная кухонной посуды и инвентаря	2,7	Моечная ванна 2-х секц.						
		Стеллаж кухонный						
		Зонт вентиляционный						
		Водонагреватель	1	22				
		Раковина для мытья рук						
Моечная столовой посуды	12	Стол для сбора отходов	1	2015	2015			
		Стол производственный						
		Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды						
		Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов	2	2021	2021			
		Посудомоечная машина	1	1985	1985	100		
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	1	1990	1990	50		
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	1	1990	1990	50		
		Зонт вентиляционный						
		Водонагреватель проточный						
		Раковина для мытья рук	1	2021	2021			
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря		Шкаф для уборочного инвентаря						
		Душевой поддон						
		Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств						

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						

10. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока

	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	3 м ²	Унитаз, раковина
Гардеробная персонала	5 м ²	вешалка
Душевые для сотрудников пищеблока		
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется		

11. Штатное расписание

	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие личной медицинской книжки (да/нет)
Поваров					
Рабочих кухни/помощники повара					
Официантов					
Других работников пищеблока/посудомойщицы					
Технических работников/уборщиц					

11.1 Персонал пищеблока входит в штатное расписание

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

12. Форма организации питания обучающихся

№ п/п	Учреждение, организация	Да/нет
1.	Предварительное накрытие столов	да
2.	Самообслуживание	-
3.	Стол свободного выбора (шведский стол)	-
4.	Меню по выбору	-

13. Перечень нормативно-правовой, технической документации

№ п/п	Наименование документации (при необходимости дополнить)	Реквизиты документа, да/нет
1.	Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП	Да 01.04.2021 №9

2.	Меню, дифференцированное по возрастам (цикличное)/сезонное	да
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)	да
6.	План проведения текущего и капитального ремонта помещений пищеблока, столовой	да
7.	План проведения профилактических технологических осмотров оборудования	
8.	План проведения метрологических работ по проверке измерительного оборудования	
9.	План технологического переоснащения пищеблока с учетом модели предоставления питания	
10.	План проведения профилактических дезинфекционных мероприятий, в том числе в условиях подъема инфекционных заболеваний (эпидемий, пандемий)	
11.	Ведомость контроля за рационом питания	да
12.	Договор с аккредитованной лабораторией на проведение периодических испытаний пищевой продукции по физико-химическим показателям	
13.	Договор с аккредитованной метрологической лабораторией на проведение проверки весоизмерительного оборудования	
14.	Договор на проведение профилактических работ технологического оборудования	
15.	Договор на вывоз пищевых отходов	
16.	Акт проверки готовности пищеблока к началу учебного года	да
17.	Гигиенический журнал (сотрудники)	да
18.	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	
19.	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	да
20.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	да
21.	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	
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 (нужное подчеркнуть, если проводится – описать как)

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
	57,5	100	100	73,6	73,6				

16. Организация питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов (описать), в том числе обучающихся на дому

- На основании Постановления администрации муниципального образования Приморско-Ахтарский район № 220 от 18.02.2022 г. «Об утверждении Порядков предоставления меры социальной поддержки в виде **двухразового бесплатного горячего питания детям-инвалидам** (инвалидам), не являющимся обучающимися с ограниченными возможностями здоровья, получающим начальное общее, основное общее и среднее общее образование в муниципальных общеобразовательных организациях муниципального образования Приморско-Ахтарский район, и предоставления денежной компенсации детям-инвалидам (инвалидам), не являющимся обучающимися с ограниченными возможностями здоровья, меры социальной поддержки в виде двухразового бесплатного горячего питания за счет средств краевого бюджета, в случае если они получают начальное общее, основное общее и среднее общее образование в муниципальных общеобразовательных организациях муниципального образования Приморско-Ахтарский район **на дому**» в целях предоставления меры социальной поддержки отдельным категориям обучающихся

Размер компенсационной денежной выплаты определяется согласно приказа министерства образования, науки и молодежной политики Краснодарского края от 22.02.2022г. №258 «Об утверждении нормативов обеспечения бесплатным горячим питанием отдельных категорий обучающихся на 2022 – 2024 годы»:

- для детей-инвалидов, не являющимися обучающимися с ограниченными возможностями здоровья, обучающихся в 5 - 11-х классах на дому – 150,21 рублей (норматив обеспечения двухразовым бесплатным горячим питанием).

- На основании Постановления администрации муниципального образования Приморско-Ахтарский район № 219 от 18.02.2022 г. «Об утверждении Порядков **организации и обеспечения бесплатным двухразовым горячим питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья**, получающих начальное общее, основное общее и среднее общее образование в муниципальных общеобразовательных организациях муниципального образования Приморско-Ахтарский район, и предоставления компенсационной денежной выплаты родителям (законным представителям, опекунам, приёмным родителям) на питание обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, получающих начальное общее, основное общее и среднее общее образование в муниципальных общеобразовательных организациях муниципального образования Приморско-Ахтарский район **на дому**» в целях обеспечения социальных гарантий отдельных категорий обучающихся

Размер компенсационной денежной выплаты определяется согласно постановления администрации муниципального образования Приморско-Ахтарский район № 258 от 22.02.2022г. «Об утверждении нормативов обеспечения бесплатным горячим питанием отдельных категорий обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях муниципального образования Приморско-Ахтарский район на 2022 – 2024 годы»:

- для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, получающих основное общее образование (в 5 - 11-х классах) на дому – 150,21 рублей.

- Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья и получающие образование в ОУ обеспечены бесплатным двухразовым горячим питанием

17. Организация питания обучающихся других льготных категорий (описать)

Удешевление питания происходит за счёт средств: муниципальный бюджет 5 рублей на одного обучающегося и краевой бюджет 10 рублей, на одного обучающегося из многодетной семьи

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 на доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения			-	
2	Производственные помещения				
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)			-	
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)			-	
2.3	Мясо-рыбный цех			-	
2.4	Доготовочный цех			-	
2.5	Горячий цех			25 м ²	
2.6	Холодный цех			12 м ²	
2.7	Мучной цех			-	
2.8	Раздаточная			16 м ²	
2.9	Помещение для резки хлеба			4 м ²	
2.10	Помещение для обработки яиц			-	
2.11	Моечная кухонной посуды			-	
2.12	Моечная столовой посуды			12 м ²	
2.13	Моечная и кладовая тары			-	
2.14	Производственное помещение буфета-раздаточной			-	
2.15	Посудомоечная буфета-раздаточной			-	
3	Комната для приема пищи (персонал)			-	

