

## ПАСПОРТ

пищеблока муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения  
средней общеобразовательной школы № 15 имени Героя Советского Союза  
Г.Т. Чуприны муниципального образования Абинский район

Адрес месторасположения 353307, Краснодарский край, ст.Холмская, ул.  
Толстого, 62

Телефон 8(86150)31685 эл. почта: scool15@mail.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: Корытцева Марина Михайловна  
Ответственный за организацию питания обучающихся: Макагонова Наталья Викторовна

Численность педагогического коллектива: 36

Проектная мощность ОО 320 чел.

Фактическое количество обучающихся 682 чел.

Площадь обеденного зала 102,5 м<sup>2</sup>

### Количество классов по уровням образования - 26

| № 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  | 3              | 77                      | 1                             | 0                                       | 0   | 1   |
| 2.           | 2 класс  | 2              | 63                      | 0                             | 0                                       | 0   | 0   |
| 3.           | 3 класс  | 3              | 69                      | 1                             | 0                                       | 0   | 0   |
| 4.           | 4 класс  | 2              | 61                      | 8                             | 0                                       | 0   | 2   |
| 5.           | 5 класс  | 3              | 75                      | 7                             | 1                                       | 25  | 0   |
| 6.           | 6 класс  | 2              | 59                      | 5                             | 0                                       | 17  | 4   |
| 7.           | 7 класс  | 3              | 89                      | 12                            | 1                                       | 17  | 2   |
| 8.           | 8 класс  | 3              | 78                      | 6                             | 2                                       | 22  | 1   |
| 9.           | 9 класс  | 3              | 83                      | 5                             | 0                                       | 26  | 0   |
| 10.          | 10 класс | 1              | 17                      | 0                             | 0                                       | 5   | 1   |
| 11.          | 11 класс | 1              | 11                      | 0                             | 0                                       | 1   | 0   |
| <b>ИТОГО</b> |          | <b>26</b>      | <b>682</b>              | <b>45</b>                     | <b>4</b>                                | <b>113</b>  | <b>11</b>                                   |

## 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             | <b>270</b>              | <b>270</b>                | <b>100</b>             |
|       | в т.ч. обучающиеся льготных категорий | <b>13</b>               | <b>13</b>                 | <b>100</b>             |
| 2.    | Обучающиеся 5 – 9 классов             | <b>384</b>              | <b>370</b>                | <b>96,5</b>            |
|       | в т.ч. обучающиеся льготных категорий | <b>148</b>              | <b>148</b>                | <b>100</b>             |
|       | в т.ч. за родительскую плату          | <b>236</b>              | <b>222</b>                | <b>94,1</b>            |
| 3.    | Обучающиеся 10 – 11 классов           | <b>28</b>               | <b>28</b>                 | <b>100</b>             |
|       | в т.ч. обучающиеся льготных категорий | <b>7</b>                | <b>7</b>                  | <b>100</b>             |
|       | в т.ч. за родительскую плату          | <b>21</b>               | <b>21</b>                 | <b>100</b>             |

## 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             |                         |                           |                        |
|       | в т.ч. обучающиеся льготных категорий |                         |                           |                        |
| 2.    | Обучающиеся 5 – 9 классов             |                         |                           |                        |
|       | 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 - аутсорсинг

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

|   |  |
|---|--|
| Фирменное наименование уполномоченной организации или уполномоченного индивидуального предпринимателя | <b>ИП Пономаренко Руслан Александрович</b>   |
| Место нахождения (адрес)  | <b>г. Краснодар, ул. Калинина, д 350/3 кв.1</b>  |
| Фамилия, имя, отчество руководителя (если имеется)  | <b>Пономаренко Руслан Александрович</b>  |
| Государственный регистрационный номер записи о создании юридического лица/ИП (ОГРН/ЕГРИП)             | <b>7707083893/231043001</b>  |
| Режим работы  | <b>с 7-30 до 17-00</b>   |
| Контактный телефон  | <b>+79898109922</b>  |
| Официальный сайт/ссылка на страницу "Организация питания в ОО"  | <b><a href="https://абинск15.школакубани.рф/?section_id=177">https://абинск15.школакубани.рф/?section_id=177</a></b> |
| Информация об основаниях оказания услуг по организации питания (реквизиты договора/контракта)         | <b>№ 25/2022<br/>№ 26/2022<br/>№ 27/2022<br/>№ 28/2022<br/>№ 30/2022</b>   |
| Дата заключения договора/контракта  | <b>от 31.08.2022г<br/>от 31.08.2022г<br/>от 31.08.2022г<br/>от 31.08.2022г<br/>от 18.11.2022г</b>                    |
| Длительность договора/контракта   | <b>до 31.12.2022г<br/>до 31.12.2022г<br/>до 31.12.2022г<br/>до 31.12.2022г<br/>до 31.12.2022г</b>                    |

### 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                                | нет    |                    |
| 2.    | Столовая доготовочная (работающая на полуфабрикатах)         | нет    |                    |
| 3.    | Буфет-раздаточная  | да     | 100                |
| 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 100  
фактическое количество посадочных мест 100

#### 7. Инженерное обеспечение пищеблока

| 7.1. Водоснабжение (да/нет)  |     |
|--|-----|
| централизованное   | да  |
| собственная скважина учреждения  | нет |
| в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность | нет |
| вода привозная   | нет |
| 7.2. Горячее водоснабжение (да/нет)  |     |
| централизованное   | нет |
| собственная котельная  | нет |
| водонагреватель  | да  |
| наличие резервного горячего водоснабжения  | нет |
| 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   | да  |
| механическая   | нет |

## 8. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

| №<br>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            | нет      |
| 4.       | Специализированный транспорт ИП, обслуживающего школу                               | да       |
| 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      |                         | Столы обеденные   | 19         | 2007              | 2007  | 80                           |  |             |
|                    |                         | Табурет   | 21         | 2006              | 2006  | 80                           |  |             |
|                    |                         | Скамейка 3-х местная                                    | 29         | 2007              | 2007  | 80                           |  |             |
|                    |                         | Раковины для мытья рук                                  | 5          | 2010              | 2010  | 30                           |  |             |
|                    |                         | Электрополотенца  | 2          | 2010              | 2010  | 30                           |  |             |
| Раздаточная зона   |                         | Мармит 1-х блюд   | -          |                   |   |                              |  |             |
|                    |                         | Мармит 2-х блюд   | 1          | 2010              | 2010  | 40                           |  |             |
|                    |                         | Мармит 3-х блюд   | -          |                   |   |                              |  |             |
|                    |                         | Холодильный прилавок (витрина, секция)                  | -          |                   |   |                              |  |             |
|                    |                         | Прилавок нейтральный                                    | -          |                   |   |                              |  |             |
|                    |                         | Прилавок для столовых приборов                          | -          |                   |   |                              |  |             |
|                    |                         | Холодильный шкаф  | 1          | 2005              | 2005  | 80                           |  |             |
|                    |                         | Плита электрическая 4-х конф                            | 2          | 2013/<br>2017     | 2013/<br>2017                                   | 50                           |  |             |
|                    |                         | Холодильник для проб                                    | 1          | 2021              | 2021  | 0                            |  |             |
|                    |                         | Столы производственные                                  | 3          | 2012              | 2012  | 10                           |  |             |
|                    |                         | Шкаф для хранения хлеба                                 | 1          | 2021              | 2021  | 0                            |  |             |
| Микроволновая печь | 1                       | 2003  | 2003       | 70                |   |                              |  |             |
| Горячий цех        | нет                     | Плита электрическая 4-х конф.                           |            |                   |   |                              |  |             |
|                    |                         | Жарочный (духовой) шкаф                                 |            |                   |   |                              |  |             |
|                    |                         | Котел пищеvarочный                                      |            |                   |   |                              |  |             |
|                    |                         | Электрическая сковорода                                 |            |                   |   |                              |  |             |

| 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 |
|                 |                         | Зонт вентиляционный  |            |                   |   |                              |  |             |
|                 |                         | Пароконвектомат  |            |                   |   |                              |  |             |
|                 |                         | Столы производственные   |            |                   |   |                              |  |             |
|                 |                         | Моечная ванна 1-о или 2-х секционная   |            |                   |   |                              |  |             |
|                 |                         | Универсальный механический привод для готовой продукции                              |            |                   |   |                              |  |             |
|                 |                         | или овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции |            |                   |   |                              |  |             |
|                 |                         | Весы электронные для готовой продукции   |            |                   |   |                              |  |             |
|                 |                         | Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)                                      |            |                   |   |                              |  |             |
|                 |                         | Миксер 10-20л  |            |                   |   |                              |  |             |
|                 |                         | Тележка сервировочная  |            |                   |   |                              |  |             |
|                 |                         | Тележка для сбора грязной посуды   |            |                   |   |                              |  |             |
|                 |                         | Хлеборезка   |            |                   |   |                              |  |             |
|                 |                         | Шкаф для хранения хлеба  |            |                   |   |                              |  |             |
|                 |                         | Подставки под кухонный инвентарь   |            |                   |   |                              |  |             |
|                 |                         | Стеллаж кухонный настенный   |            |                   |   |                              |  |             |
|                 |                         | Раковина для мытья рук   |            |                   |   |                              |  |             |
|                 |                         | Другое (умывальник)  |            |                   |   |                              |  |             |
| Холодный цех    | нет                     | Стол производственный нет  |            |                   |   |                              |  |             |



| 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 |
| Набор помещений  |                         | Весы электронные   |            |                   |   |                              |  |             |
|                  |                         | Шкаф холодильный среднетемпературный   |            |                   |   |                              |  |             |
|                  |                         | Универсальный механический привод или овощерезательная машина                    |            |                   |   |                              |  |             |
|                  |                         | Бактерицидная установка  |            |                   |   |                              |  |             |
|                  |                         | Моечная ванна  |            |                   |   |                              |  |             |
|                  |                         | Весы электронные   |            |                   |   |                              |  |             |
|                  |                         | Раковина для мытья рук   |            |                   |   |                              |  |             |
|                  |                         |  |            |                   |   |                              |  |             |
| Доготовочный цех | нет                     | 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       | нет                     | Стол производственный  |            |                   |   |                              |  |             |
|                  |                         | Тестомесильная машина  |            |                   |   |                              |  |             |
|                  |                         | Пекарский шкаф   |            |                   |   |                              |  |             |
|                  |                         | Стеллаж кухонный   |            |                   |   |                              |  |             |
|                  |                         | Моечная ванна  |            |                   |   |                              |  |             |
|                  |                         | Весы электронные   |            |                   |   |                              |  |             |

| 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 |
|                                   |                         | Раковина для мытья рук                                  |            |                   |   |                              |  |             |
| Помещение для обработки яйца      | нет                     | Моечная ванна 3-х секционная                            |            |                   |   |                              |  |             |
|                                   |                         | или Моечная ванна 1-о секционная и 2 емкости            |            |                   |   |                              |  |             |
|                                   |                         | Стол производственный                                   |            |                   |   |                              |  |             |
|                                   |                         | Шкаф холодильный  |            |                   |   |                              |  |             |
|                                   |                         | Овоскоп   |            |                   |   |                              |  |             |
|                                   |                         | Раковина для мытья рук                                  |            |                   |   |                              |  |             |
| Мясо-рыбный цех                   | нет                     | 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                             |            |                   |   |                              |  |             |
|                                   |                         | Раковина для мытья рук                                  |            |                   |   |                              |  |             |
| Овощной цех (первичной обработки) | нет                     | Моечная ванна 2-х секц.                                 |            |                   |   |                              |  |             |
|                                   |                         | Стол производственный                                   |            |                   |   |                              |  |             |
|                                   |                         | Стеллаж кухонный настенный                              |            |                   |   |                              |  |             |
|                                   |                         | Весы  |            |                   |   |                              |  |             |
|                                   |                         | Стеллаж кухонный  |            |                   |   |                              |  |             |
|                                   |                         | Картофелеочистительная                                  |            |                   |   |                              |  |             |

| 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 |
|                                     |                         | машина   |            |                   |   |                              |  |             |
|                                     |                         | Раковина для мытья рук                                   |            |                   |   |                              |  |             |
|                                     |                         | Моечная ванна 2-х секц.                                  |            |                   |   |                              |  |             |
| Овощной цех (вторичной обработки)   | нет                     | Стол производственный                                    |            |                   |   |                              |  |             |
|                                     |                         | Овощерезательная машина                                  |            |                   |   |                              |  |             |
|                                     |                         | Стеллаж кухонный настенный                               |            |                   |   |                              |  |             |
|                                     |                         | Стеллаж кухонный   |            |                   |   |                              |  |             |
|                                     |                         | Весы   |            |                   |   |                              |  |             |
|                                     |                         | Шкаф холодильный среднетемпературный                     |            |                   |   |                              |  |             |
|                                     |                         | Раковина для мытья рук                                   |            |                   |   |                              |  |             |
|                                     |                         | Моечная ванна 2-х секц.                                  |            |                   |   |                              |  |             |
| Моечная кухонной посуды и инвентаря | нет                     | Стеллаж кухонный   |            |                   |   |                              |  |             |
|                                     |                         | Зонт вентиляционный                                      |            |                   |   |                              |  |             |
|                                     |                         | Водонагреватель  |            |                   |   |                              |  |             |
|                                     |                         | Раковина для мытья рук                                   |            |                   |   |                              |  |             |
|                                     |                         | Стол для сбора отходов                                   | -          |                   |   |                              |  |             |
| Моечная столовой посуды             |                         | Стол производственный                                    | 3          | 2006              | 2006  | 80                           |  |             |
|                                     |                         | Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды              | 2          | 2009              | 2009  | 40                           |  |             |
|                                     |                         | Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов | 1          | 2010              | 2010  | 40                           |  |             |
|                                     |                         | Посудомоечная машина                                     | 1          | 2013              | 2013  | 25                           |  |             |
|                                     |                         | Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды              | 1          | 2006              | 2006  | 30                           |  |             |
|                                     |                         | Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов                     | 1          | 2006              | 2006  | 30                           |  |             |
|                                     |                         | Зонт вентиляционный                                      | 2          | 2010              | 2010  | 40                           |  |             |

| Набор помещений   | Площадь, м <sup>2</sup> | 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 |
|   |                         | Водонагреватель проточный                               | 2          | 2012 /2018        | 2012 /2018                                      | 40/20                       |  |             |
|   |                         | Раковина для мытья рук                                  | -          |                   |   |                             |  |             |
| Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря | нет                     | Шкаф для уборочного инвентаря                           |            |                   |   |                             |  |             |
|   |                         | Душевой поддон  |            |                   |   |                             |  |             |
|   |                         | Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств      |            |                   |   |                             |  |             |
|   |                         | Раковина для мытья рук                                  |            |                   |   |                             |  |             |
| Склад для хранения овощей                               | нет                     | Контейнер для хранения и транспортировки овощей         |            |                   |   |                             |  |             |
|   |                         | Стеллажи  |            |                   |   |                             |  |             |
|   |                         | Шкаф холодильный среднетемпературный                    |            |                   |   |                             |  |             |
|   |                         | Подтоварники  |            |                   |   |                             |  |             |
| Склад для сыпучих продуктов                             | нет                     | Стеллажи  |            |                   |   |                             |  |             |
|   |                         | Подтоварники  |            |                   |   |                             |  |             |
|   |                         | Шкаф холодильный среднетемпературный                    |            |                   |   |                             |  |             |
| Склад для хранения скоропортящихся продуктов            | нет                     | Шкаф холодильный среднетемпературный                    |            |                   |   |                             |  |             |
|   |                         | Шкаф холодильный низкотемпературный                     |            |                   |   |                             |  |             |
| Загрузочная продуктов                                   | нет                     | Подтоварник   |            |                   |   |                             |  |             |
|   |                         | Весы товарные электронные                               |            |                   |   |                             |  |             |

## 10. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока

|   | Площадь | Оборудование |
|---|---------|--------------|
| Сан.узел для сотрудников пищеблока                  | -       | -            |
| Гардеробная персонала                               | -       | -            |
| 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                             | нет    |
| 2.    | Организации общественного питания, обслуживающего школу | нет    |
| 3.    | Индивидуального предпринимателя, обслуживающего школу   | да     |

## 12. Форма организации питания обучающихся

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

### 13. Перечень нормативно-правовой, технической документации

| № п/п | Наименование документации<br>(при необходимости дополнить)  | Реквизиты документа, да/нет |
|-------|---|-----------------------------|
| 1.    | Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП  | да                          |
| 2.    | Меню, дифференцированное по возрастам (цикличное)/сезонное  | да                          |
| 3.    | Ежедневное меню   | да                          |
| 4.    | Наличие технологических/техничко-технологических карт приготовления блюд  | нет                         |
| 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  | 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   | нет                         |
| 13.   | Договор с аккредитованной метрологической лабораторией на проведение проверки весоизмерительного оборудования   | нет                         |
| 14.   | Договор на проведение профилактических работ технологического оборудования  | нет                         |
| 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  | нет                         |
| 19.   | Журнал бракеража готовой пищевой продукции  | да                          |
| 20.   | Журнал учета температурного режима холодильного оборудования  | да                          |
| 21.   | Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях   | нет                         |
| 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)**

Искусственная С-витаминизация осуществляется из расчета для детей 7 - 11 лет – 60,0 мг на порцию, для детей 11 лет и старше – 70,0 мг на порцию.

Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот или кисель) после его охлаждения до температуры 15 °С (для компота) и 35 °С (для киселя) непосредственно перед реализацией. данные заносятся в журнал «С»-витаминизация готовых блюд

**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 | 80,00              | 83,00      | 83,00        | 89,00           | 106,00     | 106,00       | 63,00              | 90,00      | 90,00        |

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

а) Дети с ограниченными возможностями здоровья и дети-инвалиды обучающиеся в школе очно, получают бесплатное питание:

1 смена - завтрак, обед; 2 смена - обед, полдник.

б) Дети с ограниченными возможностями здоровья и дети-инвалиды обучающиеся на дому, получают компенсацию, соответствующую стоимости бесплатного питания:

7-11 лет - 144,10 рублей в день; 12 лет и старше - 152,80 рублей в день.

**17. Организация питания обучающихся других льготных категорий (описать)**

а) Дети военнослужащих, призванных по мобилизации, добровольцев, принимающих участие в специальной военной операции в Вооруженных Силах РФ получают бесплатные завтраки

б) Для обучающихся 5-11 классов из многодетных семей оказывается дополнительная мера социальной поддержки в виде частичной оплаты стоимости горячего питания в размере 20 рублей в день на одного ребёнка.

Директор школы



М.М. Корытцева

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                           |                                  |                               |                       | нет                 |
| 2     | Производственные помещения                    |                                  |                               |                       | 29,3                |
| 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                                   |                                  |                               |                       | -                   |
| 2.6   | Холодный цех                                  |                                  |                               |                       | -                   |
| 2.7   | Мучной цех                                    |                                  |                               | -                     | -                   |
| 2.8   | Раздаточная                                   |                                  |                               |                       |                     |
| 2.9   | Помещение для резки хлеба                     |                                  |                               | -                     | -                   |
| 2.10  | Помещение для обработки яиц                   |                                  |                               | -                     | -                   |
| 2.11  | Моечная кухонной посуды                       |                                  |                               |                       | -                   |
| 2.12  | Моечная столовой посуды                       |                                  |                               |                       | -                   |
| 2.13  | Моечная и кладовая тары                       |                                  |                               |                       | --                  |
| 2.14  | Производственное помещение буфета-раздаточной | -                                | -                             | -                     |                     |
| 2.15  | Посудомоечная буфета-раздаточной              | -                                | -                             | -                     |                     |
| 3     | Комната для приема пищи (персонал)            |                                  |                               |                       |                     |