

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 м²

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
ИТОГО		26	682	45	4	113	11

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

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

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

№ 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 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		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/ 2017	2013/ 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 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
		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 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
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 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
		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 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
		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 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
		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 (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 м²
(перечень и площадь помещений в зависимости от модели предоставления питания)

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Площадь помещения м ²			
		Столовые школьно-базовые	Столовые, работающие на сырье	Столовые доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения				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)				