

Утверждаю
директор МБОУ СОШ№12

_____ Г.И.Колосова
«__» _____ 2023 г.

М.П.

ПАСПОРТ

пищеблока пищеблока муниципального бюджетного общеобразовательного
учреждения средней общеобразовательной школы № 12 им. А.С. Пушкина
муниципального образования Кавказский район
наименование образовательной организации

Адрес месторасположения :Краснодарский край, Кавказский район, станица
Кавказская, улица Р.Люксембург, 164

Телефон 22-6-84
эл почта: school1@kvz.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: *Колосова Галина Ивановна*

Ответственный за организацию питания обучающихся: *Кокарчева Марина Николаевна*

Численность педагогического коллектива: *34 чел.*

Проектная мощность ОО 520 чел.

Фактическое количество обучающихся 572 чел.

Площадь обеденного зала 66,6 м²

Количество классов по уровням образования 3

№ 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	2	65	0	1	0	2
2.	2 класс	2	52	2	1	0	1
3.	3 класс	3	82	1	0	0	0
4.	4 класс	2	60	7	0	0	0
5.	5 класс	2	61	8	2	12	1
6.	6 класс	2	62	13	1	11	0
7.	7 класс	2	71	12	0	12	1
8.	8 класс	2	52	12	0	9	0
9.	9 класс	2	52	7	1	12	2
10.	10 класс	1	8	0	0	3	0
11.	11 класс	1	7	0	0	1	0
ИТОГО		21	572	62	6	60	7

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	259	256	98,8%
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	0	0	0
2.	Обучающиеся 5 – 9 классов	298	294	98,6%
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	56	65	100%
	в т.ч. за родительскую плату	104	104	100%
3.	Обучающиеся 10 – 11 классов	15	15	100%
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	4	4	100%
	в т.ч. за родительскую плату	14	14	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	12	12	100%
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	-	-	-
2.	Обучающиеся 5 – 9 классов	52	52	100%
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	-	-	-
	в т.ч. за родительскую плату	-	-	-
3.	Обучающиеся 5 – 9 классов	297	294	99%
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	64	64	100%
	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	Муниципальное унитарное предприятие муниципального образования Кавказский район» Комбинат школьного питания»
Место нахождения (адрес)	352380, Россия, Краснодарский край, Кавказский район, г. Кропоткин, ул. Базарная, д. 49.
Фамилия, имя, отчество руководителя (если имеется)	Щербакова Диана Арсеновна
Государственный регистрационный номер записи о создании юридического лица/ИП (ОГРН/ЕГРИП)	ОГРН 1022302301152 от 4 января 2003г.
Режим работы	Понедельник-пятница с 8.00 до 17.00 Перерыв с 12.00 до 13.00
Контактный телефон	+7 (861-38) 400-83
Официальный сайт/ссылка на страницу "Организация питания в ОО"	12school-kavk.ucoz.net
Информация об основаниях оказания услуг по организации питания (реквизиты договора/контракта)	Контракт № /12-СОШ
Дата заключения договора/контракта	01.09.2022г.
Длительность договора/контракта	78 кал.д. 78 кал.д. 20 кал.д. 37 кал.д. 37 кал.д. 37 кал.д.

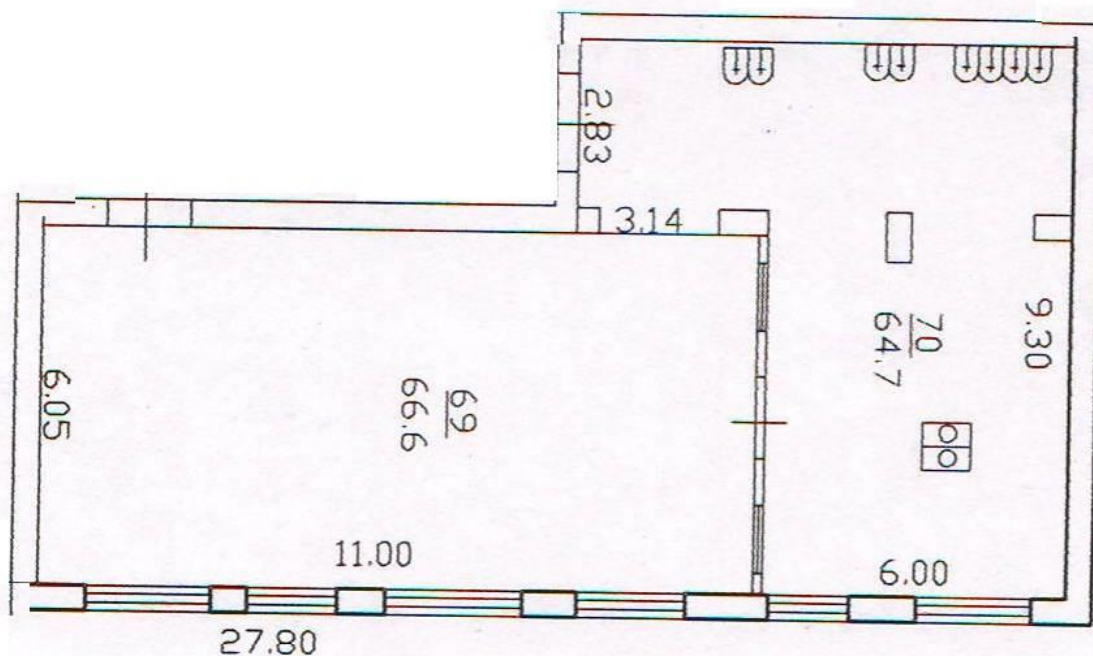
3.2 Общие сведения (если самостоятельно)

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)	да	100чел.
3.	Буфет-раздаточная	нет	-
4.	Буфет	да	100чел.
5.	Помещение для приема пищи(из расчета количества обучающихся)	да	100 чел.
6.	Отсутствует все вышеперечисленное	-	-

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	+

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

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	да
3.	Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов	нет
4.	Специализированный транспорт ИП, обслуживающего школу	нет
5.	Специализированный транспорт отсутствует	да
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	Изноренность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям действующих СанПиН	
							наименование	кол-во штук
Обеденный зал		Столы обеденные	17	2012	2012	30%	-	-
		Стулья	100	2008	2008	30%	-	-
		Раковины для мытья рук	5	2010	2010	30%	-	-
		Электрополотенца	1	2008	2008	30%	-	-
Раздаточная зона		Мармит 1-х блюд	-	-	-	-	-	-
		Мармит 2-х блюд	1	2013	2013	30%	-	-
		Мармит 3-х блюд	-	-	-	-	-	-
		Холодильный прилавок (витрина, секция)	1	2008	2008	30%	-	-
		Прилавок нейтральный	-	-	-	-	-	-
		Прилавок для столовых приборов	-	-	-	-	-	-
		Другое	-	-	-	-	-	-
Горячий цех		Плита электрическая 4-х конф.	2	2009, 2021	2009, 2021	30%, 0%	-	-
		Жарочный (духовой) шкаф	2	2020	2020	0%	-	-
		Котел пищеварочный	2	2008 2022	2008 2022	30%, 0%	-	-
		Электрическая сковорода	-	-	-	-	-	-
		Зонт вентиляционный	1	2007	2007	30%	-	-
		Пароконвектомат	-	-	-	-	-	-

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
		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		Стол производственныйнет						
		Весы электронные						
		Шкаф холодильный						

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		среднетемпературный						
		Универсальный механический привод						
		или овощерезательная машина						
		Бактерицидная установка						
		Моечная ванна						
		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	-							

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
Помещение для обработки яйца		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		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)		Моечная ванна 2-х секц.	-					
		Стол производственный	-					
		Стеллаж кухонный настенный	-					
		Весы	-					
		Стеллаж кухонный	-					
		Картофелеочистительная машина	-					

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	-					
Овощной цех (вторичной обработки)		Моечная ванна 2-х секц.	-					
		Стол производственный	-					
		Овощерезательная машина	-					
		Стеллаж кухонный настенный	-					
		Стеллаж кухонный	-					
		Весы	-					
		Шкаф холодильный среднетемпературный	-					
Моечная кухонной посуды и инвентаря		Раковина для мытья рук	-					
		Моечная ванна 2-х секц.	1	2008	2008	30%	-	-
		Стеллаж кухонный	1	2009	2009	30%	-	-
		Зонт вентиляционный	-					
		Водонагреватель	1	2006	2006	35%	-	-
Моечная столовой посуды		Раковина для мытья рук	2	2010	2010	30%	-	-
		Стол для сбора отходов	1	2012	2012	25%	-	-
		Стол производственный	1	2012	2012	25%	-	-
		Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды	-					
		Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов	1	2010	2010	30%	-	-
		Посудомоечная машина	-					
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	1	2012	2012	25%	-	-
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	1	2008	2008	30%	-	-
		Зонт вентиляционный	-					
Водонагреватель	-							

2.	Механическое						
3.	Холодильное						
4.	Весозмерительное						

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	да
3.	Индивидуального предпринимателя, обслуживающего школу	нет

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	Имеется

2.	Меню, дифференцированное по возрастам (цикличное)/сезонное	Имеется
3.	Ежедневное меню	Имеется
4.	Наличие технологических/техничко-технологических карт приготовления блюд	Имеется
5.	Контракт на оказание услуг по организации питания обучающихся (актуальный на данный период)	Имеется
6.	План проведения текущего и капитального ремонта помещений пищеблока, столовой	Имеется
7.	План проведения профилактических технологических осмотров оборудования	Имеется
8.	План проведения метрологических работ по проверке измерительного оборудования	Имеется
9.	План технологического переоснащения пищеблока с учетом модели предоставления питания	Имеется
10.	План проведения профилактических дезинфекционных мероприятий, в том числе в условиях подъема инфекционных заболеваний (эпидемий, пандемий)	Имеется
11.	Ведомость контроля за рационом питания	Имеется
12.	Договор с аккредитованной лабораторией на проведение периодических испытаний пищевой продукции по физико-химическим показателям	Имеется
13.	Договор с аккредитованной метрологической лабораторией на проведение проверки весоизмерительного оборудования	Имеется
14.	Договор на проведение профилактических работ технологического оборудования	Имеется
15.	Договор на вывоз пищевых отходов	Имеется
16.	Акт проверки готовности пищеблока к началу учебного года	Имеется
17.	Гигиенический журнал (сотрудники)	Имеется
18.	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	Имеется
19.	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Имеется
20.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	Имеется
21.	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Имеется
22.	Наличие должностных инструкций	Имеется
23.	График питания в школьной столовой	Имеется
24.	График дежурства в школьной столовой администрации и педагогических работников	Имеется
25.	Положение об организации питания обучающихся	Имеется
26.	Положение о бракеражной комиссии	Имеется
27.	Приказ об организации питания	Имеется
28.	Приказ о составе бракеражной комиссии	Имеется
29.	Требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы	Имеется
30.	Наличие оформленных стендов в обеденном зале	Имеется
31.	Протоколы заседаний по рассмотрению вопроса организации питания на заседании управляющего или педагогического совета, общественного совета, родительского комитета и т.п.	Имеется
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
	98р.	102,20р.	102,20р.	-	-	-	-	-	-

16. Организация питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов (описать), в том числе обучающихся на дому
Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и дети инвалиды, посещающие общеобразовательные учреждения очно, обеспечиваются бесплатным двухразовым горячим питанием. Родители детей вышеуказанной категории, обучающихся на дому, получают денежную компенсацию на организацию двухразового горячего питания.

17. Организация питания обучающихся других льготных категорий (описать)

Льготным питанием обеспечиваются:

- 1) Дети из многодетных семей получают доплату к родительской плате за питание в школе в размере 10,00 рублей из краевого бюджета и 5,50 из муниципального бюджета.
- 2) Дети из семей граждан РФ, призванных на военную службу по частичной мобилизации в Вооруженные Силы РФ в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 21 сентября 2022 года №647 «Об объявлении частичной мобилизации в Российской Федерации», а так же, поступивших в добровольческие формирования Вооруженных Сил Российской Федерации обеспечиваются горячим питанием бесплатно.

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			34,7	
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			7	
2.12	Моечная столовой посуды			8	
2.13	Моечная и кладовая тары			-	
2.14	Производственное помещение буфета-раздаточной			-	
2.15	Посудомоечная буфета-раздаточной			-	
3	Комната для приема пищи (персонал)			-	

