

ПАСПОРТ

пищеблока МБОУ МО ГК «ООШ №7»

Адрес месторасположения: 353281, Россия, Краснодарский край, г. Горячий
Ключ, поселок Приреченский, улица Парковая, 8

Телефон 8 (861)594-36-42 эл почта: school7@gor.kubannet.ru

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. Общие сведения

Руководитель общеобразовательной организации:

Ответственный за организацию питания обучающихся:

Численность педагогического коллектива:

Проектная мощность ОО 225 чел.

Фактическое количество обучающихся 125 чел.

Площадь обеденного зала 72 м²

Количество классов по уровням образования 9

№ п/п	Классы	Кол-во классов	Численность обучающихся	Численность обучающихся с ОВЗ	Численность детей-инвалидов (инвалидов)	Численность обучающихся других льготных категорий	Численность школьников, обучающихся на дому
	1 класс	1	16		1	2	
	2 класс	1	17			7	2
	3 класс	1	16			3	
	4 класс	1	8			1	
	5 класс	1	8	1		0	
	6 класс	1	19	3		7	1
	7 класс	1	12			0	1
	8 класс	1	14	3		1	
	9 класс	1	14			5	
ИТОГО		9	124	7	1	26	4

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	57	57	100
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	13	13	100
2.	Обучающиеся 5 – 9 классов	67	67	100
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	13	13	100
	в т.ч. за родительскую плату	48	48	85

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	57	0	0
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	13	0	0
2.	Обучающиеся 5 – 9 классов	67	0	0
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	13	0	0
	в т.ч. за родительскую плату	48	0	0

3. Модель предоставления услуги питания

3.1. Общие сведения об операторе питания (если аутсорсинг)

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

3.2. Общие сведения (если самостоятельно)

Фамилия, имя, отчество заведующего производством	Мищенко Елена Анатольевна
Место нахождения (адрес)	353281, Россия, Краснодарский край, г. Горячий Ключ, поселок Приреченский, улица Парковая, 8
Режим работы пищеблока	8:00 – 14:00
Контактный телефон	8-861-59-481-42
Официальный сайт/ссылка на страницу "Организация питания в ОО"	http://school7.gor.kubannet.ru/?page_id=96

4. Тип пищеблока

№ п/п	Тип пищеблока	Да/нет	Проектная мощность
1.	Столовая, работающая на сырье	Да	225 чел в одну смену
2.	Столовая доготовочная (работающая на полуфабрикатах)	Нет	
3.	Буфет-раздаточная	Нет	
4.	Буфет	Нет	
5.	Помещение для приема пищи (из расчета количества обучающихся)	Нет	
6.	Отсутствует все вышеперечисленное	Нет	

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

6. Экспликация (план-схема) обеденного зала

количество посадочных мест по проекту 72
фактическое количество посадочных мест 72

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	Да
собственная котельная и пр.	
7.4. Водоотведение (да/нет)	
централизованное	Да
выгреб	
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	Нет
2.	Специализированный транспорт организации общественного питания, обслуживающей школу	Нет
3.	Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов	Да
4.	Специализированный транспорт ИП, обслуживающего школу	Нет
5.	Специализированный транспорт отсутствует	Нет
6.	Иной вид подвоза (указать)	Нет

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

9.1. Характеристика технологического оборудования пищеблока

Набор помещений	Площадь, м 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	13	2008	2008	70		0
		Стулья	78	2008	2008	70		0
		Раковины для мытья рук	4	2008	2008	70		0
		Электрополотенца	2	2017	2017	70		0
Раздаточная зона		Мармит 1-х блюд	-				Мармит первых блюд	1
		Мармит 2-х блюд	1	2014	2014	100		
		Мармит 3-х блюд					Мармит третьих блюд	1
		Холодильный прилавок (витрина, секция)	-				Холодильный прилавок (витрина, секция)	1
		Прилавок нейтральный	-				Прилавок нейтральный	1
		Прилавок для столовых приборов	1	2014	2014	50		
		Другое						
Горячий цех		Плита электрическая 4-х конф.	1	2014	2014	100		
		Жарочный (духовой) шкаф	1	2014	2014	100		
		Котел пищеварочный	-					
		Электрическая сковорода	1	2005	2005	100		
		Зонт вентиляционный	1	2007	2007	100		
		Пароконвектомат	-					
		Столы производственные	1	2011	2011	100		

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
		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	1	2012 2012	2012 2012	0		
		Весы электронные для готовой продукции	1					
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	1	2011	2012	0		
		Миксер 10-20л	-					
		Тележка сервировочная	-				Тележка сервировочная	1
		Тележка для сбора грязной посуды	-				Тележка для сбора грязной посуды-	1
		Хлеборезка	-				Хлеборезка -	1
		Шкаф для хранения хлеба					Шкаф для хранения хлеба	1
		Подставки под кухонный инвентарь	1	2011	2012	0		
		Стеллаж кухонный настенный						
		Раковина для мытья рук	1	2011	2011	100		
		Другое (умывальник)						
Холодный цех		Стол производственный	2	2014	2014	100		
		Весы электронные	-				Весы	

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							электронные			
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1	2017	2017	100				
		Универсальный механический привод или овощерезательная машина	1	2017	2017	100				
		Бактерицидная установка	-							
		Моечная ванна	1	2006	2006	100				
		Весы электронные					Весы электронные	1		
		Раковина для мытья рук	1	2011	2011	100				
		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								

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
		Моечная ванна						
		Весы электронные						
		Раковина для мытья рук						
Помещение для обработки яйца		Моечная ванна 3-х секционная						
		или Моечная ванна 1-0 секционная и 2 емкости						
		Стол производственный						
		Шкаф холодильный						
		Овоскоп						
Мясо-рыбный цех		Раковина для мытья рук						
		Стол производственный	2	1998	1998	50	-	
		Моечная ванна 3-х секц.	2	2012	2012	0	-	
		Стеллаж кухонный					-	
		Электропривод для сырой продукции						
		или электромясорубка	1	2019	2019	0		
		Весы электронные	-					Весы эл.-1шт.
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1	2006	2006	100	-	
		Шкаф холодильный низкотемпературный	1	2017	2017	0		
		Полка для разделочных досок						
Раковина для мытья рук						-		
Овощной цех (первичной обработки)		Моечная ванна 2-х секц.	1	2012	2012	0	-	
		Стол производственный	1	2011	2011	0		
		Стеллаж кухонный настенный	-					
		Весы	-					

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
		Стеллаж кухонный	-					
		Картофелеочистительная машина	1	2017	2017	0		
		Раковина для мытья рук	2	1998	1998	50	-	
Овощной цех (вторичной обработки)		Моечная ванна 2-х секц.	2	2012	2012	0	-	
		Стол производственный					-	
		Овощерезательная машина						
		Стеллаж кухонный настенный	1	2019	2019	0		
		Стеллаж кухонный	-					
		Весы	1	2006	2006	100	Весы эл.-	1
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1	2017	2017	0		
		Раковина для мытья рук						
Моечная кухонной посуды и инвентаря		Моечная ванна 2-х секц.	1	2012	2012	0	-	
		Стеллаж кухонный	1					
		Зонт вентиляционный						
		Водонагреватель	2	2006	2006	100		
		Раковина для мытья рук						
Моечная столовой посуды		Стол для сбора отходов	1	2011	2011			
		Стол производственный	1					
		Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды	1	2011	2011	0		
		Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов	1	2006	2006	100		
		Посудомоечная машина	-				Посудомоечная машина- 1 шт.	
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой	2					

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
		посуды						
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	1					
		Зонт вентиляционный	-				Зонт вентиляционный-1 шт.	
		Водонагреватель проточный						
		Раковина для мытья рук						
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря		Шкаф для уборочного инвентаря					Шкаф для уборочного инвентаря-1 шт.	
		Душевой поддон					Душевой поддон 1 шт	
		Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств					Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств 1 шт	
		Раковина для мытья рук					Раковина для мытья рук 1 шт	
Склад для хранения овощей		Контейнер для хранения и транспортировки овощей	1	-	-			
		Стеллажи	1	-	-			
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Подтоварники	1	2006	2006	100		
Склад для сыпучих продуктов		Стеллажи	1	-	-	100		
		Подтоварники					Подтоварник - 1 шт	

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
		Шкаф холодильный среднетемпературный	2	2008	2008	80%	Шкаф холодильный среднетемпературный	1
Склад для хранения скоропортящихся продуктов		Шкаф холодильный среднетемпературный	1	2008	2008	80%	Шкаф холодильный среднетемпературный	1
		Шкаф холодильный низкотемпературный						
Загрузочная продуктов		Подтоварник						
		Весы товарные электронные						

2.	Механическое						
3.	Холодильное						
4.	Весозмерительное						

10. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока

	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	1,3	унитаз-1шт, раковина для мытья рук -1шт
Гардеробная персонала	2,7	шкаф для санитарной одежды – 1 шт шкаф для личной одежды – 1 шт
Душевые для сотрудников пищеблока	1	
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется		в домашних условиях

11. Штатное расписание

	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие личной медицинской книжки (да/нет)
Поваров	2	2	3	7лет	имеется
Рабочих кухни/помощники повара				13лет	имеется
Официантов	0	0	0	0	0
Других работников пищеблока/посудомойщицы	0	0	0	0	0
Технических работников/уборщиц	0	0	0	0	0

11.1. Персонал пищеблока входит в штатное расписание

№ п/п	Учреждение, организация	Да/нет
1.	Образовательного учреждения	Да
2.	Организации общественного питания, обслуживающего школу	Нет
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	Да
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	Да
8.	План проведения метрологических работ по проверке измерительного оборудования	Да
9.	План технологического переоснащения пищеблока с учетом модели предоставления питания	Нет
10.	План проведения профилактических дезинфекционных мероприятий, в том числе в условиях подъема инфекционных заболеваний (эпидемий, пандемий)	Да
11.	Ведомость контроля за рационом питания	Да
12.	Договор с аккредитованной лабораторией на проведение периодических испытаний пищевой продукции по физико-химическим показателям	Да
13.	Договор с аккредитованной метрологической лабораторией на проведение проверки весоизмерительного оборудования	Да
14.	Договор на проведение профилактических работ технологического оборудования	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	Да
19.	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Да
20.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	Да
21.	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Да
22.	Наличие должностных инструкций	Да
23.	График питания в школьной столовой	Да
24.	График дежурства в школьной столовой администрации и педагогических работников	Да
25.	Положение об организации питания обучающихся	Да
26.	Положение о бракеражной комиссии	Да
27.	Приказ об организации питания	Да
28.	Приказ о составе бракеражной комиссии	Да
29.	Требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы	Да
30.	Наличие оформленных стендов в обеденном зале	Да
31.	Протоколы заседаний по рассмотрению вопроса организации	да

	питания на заседании управляющего или педагогического совета, общественного совета, родительского комитета и т.п.	
32.	ДРУГОЕ	Нет

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

15. Средняя стоимость питания

№	Стоимость завтрака			Стоимость обеда			Стоимость полдника		
	1-4 классы	5-9 классы	10-11 классы	1-4 классы	5-9 классы	10-11 классы	1-4 классы	5-9 классы	10-11 классы
	73,15	86,05	-	96,55	113,58	-	-	-	-

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

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья и, детям-инвалидам (инвалидам), не имеющим статус ограниченными возможностями здоровья обучающихся в 1 — 11 классах, предоставляется бесплатное двухразовое горячее питание за счет средств краевого и муниципального бюджетов.

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

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

17. Организация питания обучающихся других льготных категорий

Обучающимся из многодетных семей, обучающихся в 5 — 11 классах, предоставляется льгота при оплате за питание в размере 10 рублей за каждый фактический день питания за счет средств краевого бюджета;

Обучающимся из малообеспеченных семей, обучающихся в 5 — 11 классах, предоставляется льгота при оплате за питание в размере 10 рублей за каждый фактический день питания за счет средств муниципального бюджета;

Обучающимся 5 — 11 классов, родители которых были мобилизованы в соответствии с указом президента Российской Федерации «Об объявлении частичной мобилизации в Российской Федерации» или участвуют в СВО добровольно, предоставляется бесплатное горячее питание за счет средств муниципального бюджета.

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	36	52	0	0
2	Производственные помещения				
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	5			-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	5			-
2.3	Мясо-рыбный цех			-	-
2.4	Доготовочный цех	-	-		-
2.5	Горячий цех	27			-
2.6	Холодный цех	27			-
2.7	Мучной цех	-		-	-
2.8	Раздаточная	-			
2.9	Помещение для резки хлеба	-		-	-
2.10	Помещение для обработки яиц	-		-	-
2.11	Моечная кухонной посуды	5			-
2.12	Моечная столовой посуды	5			-
2.13	Моечная и кладовая тары	2			-
2.14	Производственное помещение буфета-раздаточной	-	-	-	
2.15	Посудомоечная буфета-раздаточной	-	-	-	
3	Комната для приема пищи (персонал)	-	-	-	-