

ПАСПОРТ

пищеблока муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы № 2 муниципального образования город Горячий Ключ им. В.В. Горбатко

Адрес месторасположения г. Горячий Ключ, ул. Ленина , дом 137

Телефон 3-60-64 эл почта: __ school2@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: Тэргович Михаил Львович

Ответственный за организацию питания обучающихся: Исаева Дина Викторовна,
Малахова Людмила Юрьевна

Численность педагогического коллектива: 61

Проектная мощность ОО 650 чел.

Фактическое количество обучающихся 1328 чел.

Площадь обеденного зала 104 м²

Количество классов по уровням образования 43

№ 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	4	144	2	0	43	0
2.	2 класс	4	147	3	2	50	2
3.	3 класс	4	135	1	1	33	2
4.	4 класс	5	147	4	0	41	1
5.	5класс	4	121	0	2	27	0
6.	6 класс	5	146	4	0	44	0
7.	7 класс	4	127	3	1	26	1
8.	8 класс	5	127	1	2	43	1
9.	9 класс	4	135	3	4	34	3
10.	10 класс	2	54	0	0	8	0
11.	11 класс	2	45	1	1	16	0
ИТОГО		43	1328	22	13	365	10

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	573	573	100
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий			
2.	Обучающиеся 5 – 9 классов	656	181	27,6
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	174	52	29,9
	в т.ч. за родительскую плату		145	22
3.	Обучающиеся 5 – 9 классов			
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату			
4.	Обучающиеся 10 – 11 классов	99		
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	2	2	100
	в т.ч. за родительскую плату			

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	573	13	2,3
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий		13	2,3
2.	Обучающиеся 5 – 9 классов	656	19	3
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	174	19	11
	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	99	2	2
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	2	2	100
	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	Индивидуальный предприниматель Белоусова Наталья Владимировна
Место нахождения (адрес)	353210, Краснодарский край, Динской р-он, ст. Новотитаровская, ул. Ленина, д.185
Фамилия, имя, отчество руководителя (если имеется)	Белоусова Наталья Владимировна
Государственный регистрационный номер записи о создании юридического лица/ИП (ОГРН/ЕГРИП)	308233035400052
Режим работы	с 8.00 до 17.00
Контактный телефон	8 (989) 829-79-30
Официальный сайт/ссылка на страницу "Организация питания в ОО"	
Информация об основаниях оказания услуг по организации питания (реквизиты договора/контракта)	№ 11 от 01.09.2023
Дата заключения договора/контракта	01.09.2023
Длительность договора/контракта	1 месяц

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	да	92
2.	Столовая доготовочная (работающая на полуфабрикатах)	нет	
3.	Буфет-раздаточная	нет	
4.	Буфет	нет	
5.	Помещение для приема пищи (из расчета количества обучающихся)	да	
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 _____
фактическое количество посадочных мест _____

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	да
собственная котельная	нет
водонагреватель	да
наличие резервного горячего водоснабжения	да
7.3. Отопление (да/нет)	
централизованное	да
собственная котельная и пр.	нет
7.4. Водоотведение (да/нет)	
централизованное	да
выгреб	нет
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)	

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	104	Столы обеденные	30	2002	2002	30		
		Стулья	120	2002	2002	30		
		Раковины для мытья рук	4	2000	2000	35		
		Электрополотенца	2					
Раздаточная зона	10,2	Мармит 1-х блюд	1	2009	2009	25		
		Мармит 2-х блюд	1	2009	2009	25		
		Мармит 3-х блюд	-					
		Холодильный прилавок (витрина, секция)	-					Холодильный прилавок (витрина, секция)
		Прилавок нейтральный	-					Прилавок нейтральный
		Прилавок для столовых приборов	-					Прилавок для столовых приборов
		Другое	-					
Горячий цех	9,8	Плита электрическая 4-х конф.	1	2009	2009	25		
		Жарочный (духовой) шкаф	1	2019	2019	10		

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
		Котел пищеварочный	1	2007	2007	60		Котел пищеварочный
		Электрическая сковорода	1	1976	1976	90	Электрическая сковорода	1
		Зонт вентиляционный	-					Зонт вентиляционный
		Пароконвектомат	-					Пароконвектомат
		Стол производственный	3	1995	1995	75		
		Моечная ванна 1-о или 2-х секционная	1	2010	2010	40		
		Универсальный механический привод для готовой продукции	-					
		или овощерезательная машина с протирачной насадкой и мясорубка для готовой продукции	1	2012	2012	10		
		Весы электронные для готовой продукции	1	2011	2011	15		
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	1	2011	2012	10		
		Миксер 10-20л	-					
		Тележка сервировочная	-					
		Тележка для сбора грязной посуды	-					
		Хлеборезка	-					Хлебор

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
								езка
		Шкаф для хранения хлеба	1	2012	2012	10		
		Подставки под кухонный инвентарь	2	2011	2012	10		
		Стеллаж кухонный настенный	-					
		Раковина для мытья рук	1					
		Другое (умывальник)	-					
Холодный цех		Стол производственный						
		Весы электронные						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Универсальный механический привод или овощерезательная машина						
		Бактерицидная установка						
		Моющая ванна						
		Весы электронные						
		Раковина для мытья рук						
Доготовочный цех		Стол производственный						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Шкаф холодильный низкотемпературный						
		Моющая ванна						
		овощерезательная машина с протирачной насадкой и мясорубка для готовой продукции						
		овощерезательная						

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		машина и мясорубка для сырой продукции						
		Весы электронные						
		Раковина для мытья рук						
Мучной цех	15,3	Стол производственный						
		Тестомесильная машина	1	2014	2014	5		
		Пекарский шкаф	1	2014	2014	5		
		Стеллаж кухонный						
		Моечная ванна						
		Весы электронные						
		Раковина для мытья рук						
Помещение для обработки яйца		Моечная ванна 3-х секционная						
		или Моечная ванна 1-о секционная и 2 емкости						
		Стол производственный						
		Шкаф холодильный						
		Овоскоп						
		Раковина для мытья рук						
Мясо-рыбный цех	9,8	Стол производственный	3	1998	1998	40		
		Моечная ванна 3-х секц.	2	2012	2012	10		
		Стеллаж кухонный						
		Электропривод для сырой продукции						
		или электромясорубка	1	1999	1999	40		
		Весы электронные						
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1	2012	2012	10		
		Шкаф холодильный низкотемпературный	1	2012	2012	10		

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
		Полка для разделочных досок	2	2012	2012	10		
		Раковина для мытья рук						
		Моечная ванна 2-х секц.	1	2012	2012	10		
Овощной цех (первичной обработки)	12,9	Стол производственный	2	1995	1995	40		
		Стеллаж кухонный настенный						
		Весы						
		Стеллаж кухонный						
		Картофелеочистительная машина	1	2012	2012	10		
		Раковина для мытья рук						
		Моечная ванна 2-х секц.	1	2012	2012	10		
Овощной цех (вторичной обработки)		Стол производственный	2	1995	1995	40		
		Овощерезательная машина						
		Стеллаж кухонный настенный						
		Стеллаж кухонный						
		Весы						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Раковина для мытья рук						
		Моечная ванна 2-х секц.	1	2012	2012	10		
Моечная кухонной посуды и инвентаря	7,0	Стеллаж кухонный	2	2012	2012	10		
		Зонт вентиляционный						
		Водонагреватель						
		Раковина для мытья рук						
		Стол для сбора отходов	1	1975	1975	80		
Моечная столовой посуды	17,6	Стол производственный	1					
		Моечная ванна 1-х секц. для столовой посуды	1					

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 2-х секц. для стаканов и столовых приборов	2					
		Посудомоечная машина	1	2013	2013	10		
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	2	2010	2010	40		
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	2	2010	2010	40		
		Зонт вентиляционный						
		Водонагреватель проточный	1	2007	2007	60		
		Раковина для мытья рук	1					
		Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря		Шкаф для уборочного инвентаря	1	1985	1985	80
Душевой поддон								
Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств								
Раковина для мытья рук								
Склад для хранения овощей	7,5	Контейнер для хранения и транспортировки овощей						
		Стеллажи	3	1995	1995	80		
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Подтоварники						
Склад для сыпучих продуктов		Стеллажи	2	2002	2002	35		
		Подтоварники						
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1	2012	2012	20		
Склад для		Шкаф холодильный	2	2012	2012	10		

9.2. Дополнительные характеристики технологического оборудования

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производительность	дата изготовления	срок службы	сроки профилактического осмотра
1.	Тепловое	Для термической обработки продуктов	ЖШЭ	Россия	2019	3	
		Для выпечки хлебобулочных изделий	ЭШ-ЗК	Россия	2014	8	
		Для приготовления пищи	ПЭП-048М	Россия	2009	13	
		Для нагрева теплоносителя, выделяемым электрическим током	КПЗ-60-1УХП4	Россия	2007	15	
		Для нагрева воды	ЭВПЗ-15	Россия	2007	15	
2.	Механическое	Для переработки овощей	МГ10-1	Россия	2010	12	
		Для автоматической мойки посуды	ELEKTROLUCX NHTD	КНР	2013	9	
		Для измельчения овощей	Гамма-5А	Россия	2021	2	
		Для приготовления мясного фарша	МИМ-300М	Россия	2021	2	
		Для чистки	МОК-150У	Россия	2021	2	

		картофеля					
3.	Холодильное	Для поддержания низкой температуры в теплоизолированной камере	Капри 0,5М	Россия	2019	5	
		Для кондиционирования воздуха	Centek	КНР	2014	8	
		Для охлаждения продуктов	Стинол-242	Россия	2007	15	
		Для замораживания и хранения продуктов	МЛК-400	Россия	2010	12	
		Для замораживания и хранения продуктов	Бирюса-260	Россия	2007	15	
4.	Весомизмерительное	Для взвешивания продуктов	ТВ-S-200 2-Ф2	Россия	2011	11	

9.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика мероприятий					
		наличие договора на техосмотр	наличие договора на проведение метрологических работ	Проведение ремонта	план приобретения нового и замена старого оборудования	ответственный за состояние оборудования	график санитарной обработки оборудования
1.	Тепловое	Не имеется	Не имеется	Не имеется			

2.	Механическое	Не имеется	Не имеется	Не имеется			
3.	Холодильное	Не имеется	Не имеется	Не имеется			
4.	Весозмерительное	Не имеется	Не имеется	Не имеется			

10. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока

	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	1,4	Унитаз-1шт,раковина для мытья рук -1шт
Гардеробная персонала	12	Шкаф для санитарной одежды-1шт шкаф для личной одежды - шт
Душевые для сотрудников пищеблока	1,4	
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					
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

№	Наименование документации	Реквизиты
---	---------------------------	-----------

п/п	(при необходимости дополнить)	документа, да/нет
1.	Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП	
2.	Меню, дифференцированное по возрастам (цикличное)/сезонное	цикличное
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)	№11 от 01.09.2023
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	да
13.	Договор с аккредитованной метрологической лабораторией на проведение проверки весоизмерительного оборудования	да
14.	Договор на проведение профилактических работ технологического оборудования	да
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 питания на заседании управляющего или педагогического совета, общественного совета, родительского комитета и т.п.	да
32.	ДРУГОЕ	да

**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	86,05	96,55	113,58	113,58	40,96	48,19	48,19

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		7,5		
2	Производственные помещения				
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)		12,9		-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)				-
2.3	Мясо-рыбный цех		9,8	-	-
2.4	Доготовочный цех	-	-		-
2.5	Горячий цех				-
2.6	Холодный цех		12,9		-
2.7	Мучной цех		15,3	-	-
2.8	Раздаточная				
2.9	Помещение для резки хлеба			-	-
2.10	Помещение для обработки яиц			-	-
2.11	Моечная кухонной посуды		7,0		-
2.12	Моечная столовой посуды		17,6		-
2.13	Моечная и кладовая тары				-
2.14	Производственное помещение буфета-раздаточной	-	-	-	
2.15	Посудомоечная буфета-раздаточной	-	-	-	
3	Комната для приема пищи (персонал)				