

Утверждаю
директор МБОУ СОШ №5
им.В.В.Терешковой
_____ Головина Е.Н.
«01» сентября 2023 г.

ПАСПОРТ

пищеблока МБОУ СОШ № 5 им. В.В. Терешковой
наименование образовательной организации

Адрес месторасположения: Краснодарский край, Кавказский район,
город Кропоткин, ул. Гагарина, д.169

Телефон 8(861 38) 6-40-18 **эл почта:** school5@krp.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 520 чел.

Фактическое количество обучающихся 664 чел.

Площадь обеденного зала 85,8 м²

Количество классов по уровням образования _____

№ 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	60	0	1	0	0
2.	2 класс	2	63	2	1	0	1
3.	3 класс	3	85	4	0	0	0
4.	4 класс	2	54	1	0	0	0
5.	5 класс	3	84	7	1	21	2
6.	6 класс	2	54	5	1	10	0
7.	7 класс	3	63	3	0	9 + 2 (СВО)	0
8.	8 класс	3	85	3	0	12	2
9.	9 класс	3	67	4	0	6	0
10.	10 класс	1	23	0	1	4+1(СВО)	0
11.	11 класс	2	26	0	1	2	0
ИТОГО		26	664	29	6	67	5

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	262	262	100%
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	9	9	3,44%
2.	Обучающиеся 5 – 9 классов	353	141	39,94%
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	84	84	23,79%
	в т.ч. за родительскую плату	57	57	16,14%
3.	Обучающиеся 10 – 11 классов	49	11	22,44%
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	9	9	18,36%
	в т.ч. за родительскую плату	2	2	4,08%

2.2 Охват двухразовым горячим питанием по возрастным группам

№	Контингент по группам	Численность	Охвачено горячим питанием
---	-----------------------	-------------	---------------------------

п/п	обучающихся	обучающихся	Количество, чел.	% от числа обучающихся
1.	Обучающиеся 1 – 4 классов	262	8	3,05%
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	8	8	3,05%
2.	Обучающиеся 5 – 9 классов	353	24	6,79%
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	24	24	6,79%
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
3.	Обучающиеся 10 – 11 классов	49	3	6,12%
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	3	3	6,12%
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0

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 Краснодарский край Кавказский район г.Кропоткин Базарная ул; 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 04.01.2003г.
Режим работы	Пн-пт 8:00 до 17:00 Перерыв 12:00 до 13:00 Выходной: сб-вс
Контактный телефон	+7 (861-38) 4-00-83
Официальный сайт/ссылка на страницу "Организация питания в ОО"	http://xn--5--7kc7ahcaexdeamm7a4f.xn--p1ai/organizaciya-pitaniya-v-obrazovatelnoj-organizacii
Информация об основаниях оказания услуг по организации питания (реквизиты договора/контракта)	№6215 СОШ от 01.09.22 – 5,50р; №6315 СОШ от 01.09.22 – 10,00 (льготное) №6415 СОШ от 01.09.22 –инвалиды (продукты) №8015 СОШ от 07.11.22 – ОБЗ (продукты) №8115 СОШ от 07.11.22 – ОБЗ (услуга) №8215 СОШ от 07.11.22 – инвалиды (услуга) №9215 СОШ от 01.12.22 – 1-4 классы услуга №9315 СОШ от 01.12.22 – 1-4 классы продукты
Дата заключения договора/контракта	31.08.2022г.
Длительность договора/контракта	31.08.2023г.

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	
3.	Буфет-раздаточная	Нет	
4.	Буфет	Нет	
5.	Помещение для приема пищи (из расчета количества обучающихся)	80	
6.	Отсутствует все вышеперечисленное	нет	

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

Литера по плану	Этаж	Номер помещения	Номер по плану здания комнаты, кухни и т.п.	Назначение частей помещения: жилая комната, канцелярское помещение, классная комната, большая палата, кухня, коридор и т.п.	Формула подсчета площади по внутреннему обмеру	Прощадь в кв.м, предназначенная под помещения				Общая площадь по (этажу, строению)	Площадь балконов, лоджий, веранд и террас	Высота помещений по внутр. обмеру	Площадь мест общего пользования	Средневысотная или переоборудованная площадь
						жилая в том числе		нежилая в том числе						
						Общая	жилая	вспомогательная	Общая	основная	вспомогательная			
Г	2		1	Спортзал	20,09 * 9,65				193,9	193,9				
Г	2		2	Кабинет физрука	6,40 * 2,88				18,4	18,4				3,30
Г	2		4	Методический кабинет	6,40 * 2,71 + 5,53 * 6,4 + 2,78 * 1,75				57,6	57,6				3,30
Г	2		5	Кабинет зауча	4,55 * 2,68				12,2	12,2				3,30
Г	2		6	Раздевалка	4,55 * 2,66 - 0,80 * 0,12				12,0		12,0			3,30
Г	2		7	Коридор	5,85 * 1,75				10,2		10,2			3,30
Г	2		8	Раздевалка	3,07 * 4,55 - 0,80 * 0,12				13,9		13,9			3,30
Г	2		9	Лестничная клетка	6,60 * 2,80				18,5		18,5			3,30
Г	2		10	Коридор	53,0 * 2,80 - 1,13 * 0,50				147,8		147,8			3,30
Г	2		11	Радиопузел	2,69 * 1,80				4,8		4,8			3,30
Г	2		12	Радиопузел	2,20 * 1,56				3,4		3,4			3,30
Г	2		13	Туалет	2,20 * 0,98				2,2		2,2			3,30
Г	2		14	Лестничная клетка	6,20 * 2,69				16,7		16,7			3,30
Г	2		15	Кабинет	2,80 * 1,75 - 1,12 * 0,92				4,0	4,0				3,30
Г	2		16	Кабинет	2,56 * 2,80				7,2	7,2				3,30
Г	2		17	Класс	8,26 * 6,30				52,0	52,0				3,30
Г	2		18	Кабинет	6,30 * 2,65				16,7	16,7				3,30
Г	2		19	Класс	7,95 * 6,30				50,1	50,1				3,30
Г	2		20	Класс	8,21 * 6,30				51,7	51,7				3,30
Г	2		21	Класс	8,35 * 6,30				52,6	52,6				3,30
Г	2		22	Класс	6,30 * 5,35				33,7	33,7				3,30
Г	2		23	Столовая	13,62 * 6,30				85,8	85,8				3,30
Г	2		24	Кухня	8,35 * 6,30 - 1,95 * 1,77 - 6,40 * 0,15				48,2	48,2				3,30
Г1	2		4	Лестничная клетка	6,56 * 2,37				15,6		15,6			3,06
Г1	2		5	Мастерская	10,80 * 6,53 + 1,80 * 2,62				75,2	75,2				3,06

6. Экспликация (план-схема) обеденного зала

количество посадочных мест по проекту 80

фактическое количество посадочных мест 80



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	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	да
3.	Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов	Нет
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	10					
		Стулья (лавки)	20					
		Раковины для мытья рук	3					
		Электрополотенца	1					
Раздаточная зона		Мармит 1-х блюд	-					
		Мармит 2-х блюд	1					
		Мармит 3-х блюд	-					
		Холодильный прилавок (витрина, секция)	1					
		Прилавок нейтральный	-					
		Прилавок для столовых приборов	-					
		Другое	-					
Горячий цех		Плита электрическая 4-х конф.	-					
		Жарочный (духовой) шкаф	-					
		Котел пищеварочный	-					
		Электрическая сковорода	-					
		Зонт вентиляционный	-					
		Пароконвектомат	-					
		Столы производственные	-					
		Моечная ванна 1-о или 2-х секционная	-					
		Универсальный механический привод для готовой продукции	-					

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
		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 производственный	-			
Весы электронные	-							
Шкаф холодильный среднетемпературный	-							
Универсальный механический привод	-							
или овощерезательная машина	-							
Бактерицидная установка	-							

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	-					
Догоготовочный цех		Стол производственный	8					
		Шкаф холодильный среднетемпературный	4					
		Шкаф холодильный низкотемпературный	6					
		Моечная ванна	4					
		овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции	-					
		овощерезательная машина и мясорубка для сырой продукции	-					
		Весы электронные	1					
		Раковина для мытья рук	1					
Мучной цех		Стол производственный	-					
		Тестомесильная машина	-					
		Пекарский шкаф	-					
		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	-					

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изнюшенность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям действующих СанПиН			
							наименование	кол-во штук		
		Овоскоп	-							
		Раковина для мытья рук	-							
		Стол производственный	-							
Мясо-рыбный цех		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	-									
Раковина для мытья рук	-									
Овощной цех (вторичной обработки)		Моечная ванна 2-х секц.	-							
		Стол производственный	-							
		Овощерезательная машина	-							
		Стеллаж кухонный настенный	-							

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		Стеллаж кухонный	-					
		Весы	-					
		Шкаф холодильный среднетемпературный	-					
		Раковина для мытья рук	-					
Моечная кухонной посуды и инвентаря		Моечная ванна 2-х секц.	-					
		Стеллаж кухонный	-					
		Зонт вентиляционный	-					
		Водонагреватель	-					
Моечная столовой посуды		Раковина для мытья рук	-					
		Стол для сбора отходов	-					
		Стол производственный	-					
		Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды	-					
		Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов	-					
		Посудомоечная машина	-					
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	-					
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	-					
		Зонт вентиляционный	-					
		Водонагреватель проточный	-					
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря		Раковина для мытья рук	-					
		Шкаф для уборочного инвентаря	-					
		Душевой поддон	-					
		Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих						

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
		средств-						
		Раковина для мытья рук	-					
Склад для хранения овощей		Контейнер для хранения и транспортировки овощей	-					
		Стеллажи	-					
		Шкаф холодильный среднетемпературный	-					
		Подтоварники	-					
Склад для сыпучих продуктов		Стеллажи	-					
		Подтоварники	-					
		Шкаф холодильный среднетемпературный	-					
Склад для хранения скоропортящихся продуктов		Шкаф холодильный среднетемпературный	-					
		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	-	-
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	2				да
Рабочих кухни/помощники повара	2				да
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	
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	да

2.	Меню, дифференцированное по возрастам (цикличное)/сезонное	да
3.	Ежедневное меню	да
4.	Наличие технологических/техничко-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	нет
8.	План проведения метрологических работ по проверке измерительного оборудования	нет
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)	нет
11.	Ведомость контроля за рационом питания	нет
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	нет
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	

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
	94,90	101,09	101,09	105,70	105,70	0	0	0	0

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 ОУ 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 руб. из краевого бюджета и 5.50 из муниципального бюджета
2. дети из семей граждан Российской Федерации, призванных на военную службу по частичной мобилизации в Вооруженные Силы Российской Федерации в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 21.09.2022 года №647 «Об объявлении частичной мобилизации в Российской Федерации», а также, 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 доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения				
2	Производственные помещения			48,2	
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)				

