

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ № 22
_____И.А.Комарова

ПАСПОРТ

пищеблока Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы № 22 имени Героя России В.Е.Едаменко

Адрес месторасположения Краснодарский край, г. Приморско-Ахтарск, ул. Фестивальная, д.2/2

Телефон 8(86143)3-17-16 эл почта: school22prim@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

Приложение 1. Перечень помещений

1. Общие сведения

Руководитель общеобразовательной организации: Комарова Ирина Александровна
Ответственный за организацию питания обучающихся: Николаева Лариса Борисовна
Численность педагогического коллектива:

Проектная мощность ОО 950 чел.

Фактическое количество обучающихся 884 чел.

Площадь обеденного зала 279,3 м²

Количество классов по уровням образования 32

№ 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	88	2	2	0	2
2.	2 класс	4	118	2	2	0	1
3.	3 класс	3	84	5	1	0	3
4.	4 класс	4	96	5	0	0	1
5.	5 класс	3	82	4	1	0	1
6.	6 класс	3	96	6	0	0	2
7.	7 класс	3	84	8	0	0	3
8.	8 класс	3	84	5	1	0	1
9.	9 класс	3	85	7	0	0	4
10.	10 класс	1	26	0	0	0	0
11.	11 класс	2	41	0	0	0	0
ИТОГО		32	884	44	7	0	18

2. Охват горячим питанием по возрастным группам

2.1 Охват одnorазовым 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	386	386	100
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	84	84	100
2.	Обучающиеся 5 – 9 классов	431	160	37
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	114	61	54
	в т.ч. за родительскую плату	132	132	31
3.	Обучающиеся 10 – 11 классов	67	17	25
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	0	0	0
	в т.ч. за родительскую плату	17	17	25

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	6	6	100
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	6	6	100
2.	Обучающиеся 5 – 9 классов	16	16	100
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	16	16	100
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
3.	Обучающиеся 10 – 11 классов	0	0	0
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	0	0	0
	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	ООО «Каньон»
Место нахождения (адрес)	353860, Краснодарский край, г.Приморско-Ахтарск, ул.Комиссара Шевченко, д.101 «А»
Фамилия, имя, отчество руководителя (если имеется)	Строцкая Жанна Александровна
Государственный регистрационный номер, записи о создании юридического лица/ИП (ОГРН/ЕГРИП)	1052326314127
Режим работы	
Контактный телефон	8 918 171-72-10
Официальный сайт/ссылка на страницу "Организация питания в ОО"	https://school22prim.usite.pro/index/0-42
Информация об основаниях оказания услуг по организации питания (реквизиты договора/контракта)	Договор безвозмездного пользования муниципальным имуществом, закреплённым за муниципальным учреждением на праве оперативного управления от 01.01.2022 года.
Дата заключения договора/контракта	
Длительность договора/контракта	

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)	да	228
6.	Отсутствует все вышеперечисленное	-	-

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

- 6. Экспликация (план-схема) обеденного зала**
количество посадочных мест по проекту 228
фактическое количество посадочных мест 228

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	нет
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	нет
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	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	Износность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям действующих СанПиН		
							наименование	кол-во штук	
Обеденный зал	21,9	Столы обеденные	39		2012	50			
		Стулья	78		2012	50			
		Раковины для мытья рук	-		-				
		Электрополотенца	-		-				
		Мармит 1-х блюд	-		-				
		Мармит 2-х блюд	1		2012	50			
Раздаточная зона		Мармит 3-х блюд	-		-				
		Холодильный прилавок (витрина, секция)	1		2012	50			
		Прилавок нейтральный	-		-				
		Прилавок для столовых приборов	1		2012	50			
		Другое	-		-				
		Плита электрическая 4-х конф.	2		2012	80			
		Жарочный (духовой) шкаф	1		2012	50			
		Котел пищеварочный	1		2012	50			
		Электрическая сковорода	1		2012	50			
		Зонт вентиляционный	-		-				
Горячий цех	13,2	Пароконвектомат	-		-				
		Столы производственные	3		2012	50			
		Моечная ванна 1-о или 2-х секционная	1		2012	50			
		Универсальный механический привод для готовой продукции	1		2012	50			

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Износенность 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)	1		2012	50		
		Миксер 10-20л	1		2012	50		
		Тележка сервировочная	2		2012	50		
		Тележка для сбора грязной посуды	4		2012	50		
		Хлеборезка	1		2012	50		
		Шкаф для хранения хлеба	-					
		Подставки под кухонный инвентарь	-					
		Стеллаж кухонный настенный	-					
		Раковина для мытья рук	1		2012	50		
		Другое (умывальник)	-					
		Стол производственный	-					
		нет	-					
		Весы электронные	1		2012	50		
		Шкаф холодильный среднетемпературный	-					
Холодный цех	13,2	Универсальный механический привод или овощерезательная машина	1		2012	50		
		Бактерицидная установка	-					

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Измененность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям действующих СанПиН		
							наименование	кол-во штук	
Догоготовочный цех	21,9	Моечная ванна	1		2012	50			
		Весы электронные	1		2012	50			
		Раковина для мытья рук	1		2012	50			
		Стол производственный	2		2012	50			
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1		2012	50			
		Шкаф холодильный низкотемпературный	1		2012	50			
		Моечная ванна	1		2012	50			
		овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции	-		-				
		овощерезательная машина и мясорубка для сырой продукции	-		-				
		Весы электронные	1		2012	50			
Мучной цех	9,8	Раковина для мытья рук	1		2012	50			
		Стол производственный							
		Тестомесильная машина							
		Пекарский шкаф							
		Стеллаж кухонный							
		Моечная ванна							
		Весы электронные							
		Раковина для мытья рук							
		Моечная ванна 3-х секционная	1		2012	50			
		или Моечная ванна 1-о секционная и 2 емкости	1		2012	50			
Помещение для обработки яйца	9,8	Стол производственный	2		2012	50			
		Шкаф холодильный							

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Износенность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям действующих СанПиН	
							наименование	кол-во штук
Мясо-рыбный цех	9,8	Овоскоп	-					
		Раковина для мытья рук	-					
		Стол производственный	4		2012	50		
		Моечная ванна 3-х секц.	1		2012	50		
		Стеллаж кухонный	-					
		Электропривод для сырой продукции	-					
		или электромясорубка	-					
		Весы электронные	-					
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1		2012	50		
		Шкаф холодильный низкотемпературный	1		2012	50		
Овощной цех (первичной обработки)		Полка для разделочных досок	-					
		Раковина для мытья рук	1		2012	50		
		Моечная ванна 2-х секц.	1		2012	50		
		Стол производственный	1		2012	50		
		Стеллаж кухонный настенный	1		2012	50		
		Весы	-					
		Стеллаж кухонный	2		2012	50		
		Картофелеочистительная машина	1		2012	50		
		Раковина для мытья рук	-					
		Моечная ванна 2-х секц.	2		2012	50		
Овощной цех (вторичной обработки)		Стол производственный	1		2012	50		
		Овощерезательная машина	-					
		Стеллаж кухонный настенный	1		2012	50		

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Износность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям действующих СанПиН	
							наименование	кол-во штук
Моечная кухонной посуды и инвентаря	8	Стеллаж кухонный	1		2012	50		
		Весы	-					
		Шкаф холодильный среднетемпературный	-					
		Раковина для мытья рук	1		2012	50		
		Моечная ванна 2-х секц.	1		2012	50		
		Стеллаж кухонный	4		2012	50		
		Зонт вентиляционный	1		2012	50		
		Водонагреватель	1		2012	50		
		Раковина для мытья рук	1		2012	50		
		Стол для сбора отходов	1		2012	50		
Моечная столовой посуды	31,9	Стол производственный	1		2012	50		
		Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды	-					
		Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов	2		2012	50		
		Посудомоечная машина	1		2012	80		
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	4		2012	50		
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	-					
		Зонт вентиляционный	1		2012	50		
		Водонагреватель проточный	1		2012	50		
		Раковина для мытья рук	1		2012	50		
		Шкаф для уборочного инвентаря	1		2012	50		
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря	3,2	Душевой поддон	-					
		Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих	1		2012	50		

9.2. Дополнительные характеристики технологического оборудования

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования							сроки профилактического осмотра
		изначальное	марка	производительность	дата изготовления	срок службы	срок		
1.	Тепловое								
2.	Механическое								
3.	Холодильное								
4.	Весозмерительное								

9.3. Дополнительные характеристики обслуживания оборудования

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

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	1		4	15	Да
Рабочих кухни/помощники повара	4		-	3-5	Да
Официантов	нет				
Других работников пищеблока/посудомойщицы	нет				
Технических работников/уборщиц	нет				

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	Да

2.	Меню, дифференцированное по возрастам (циклическое)/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	
7.	План проведения профилактических технологических осмотров оборудования	
8.	План проведения метрологических работ по проверке измерительного оборудования	
9.	План технологического переоснащения пищеблока с учетом модели предоставления питания	
10.	План проведения профилактических дезинфекционных мероприятий, в том числе в условиях подъема инфекционных заболеваний (эпидемий, пандемий)	
11.	Ведомость контроля за рационом питания	
12.	Договор с аккредитованной лабораторией на проведение периодических испытаний пищевой продукции по физико-химическим показателям	
13.	Договор с аккредитованной метрологической лабораторией на проведение проверки весоизмерительного оборудования	
14.	Договор на проведение профилактических работ технологического оборудования	
15.	Договор на вывоз пищевых отходов	
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)

Чай с лимоном, отвар шиповника, фрукты свежие

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
	87,80	99,24	99,24	99,10	107,70	-	-	-	-

16. Организация питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов (описать), в том числе обучающихся на дому.

Дети с ограниченными возможностями здоровья, обучающиеся на дому получают компенсационные денежные выплаты (17 чел.)

Дети с ограниченными возможностями здоровья, обучающиеся в классах, получают бесплатное двухразовое горячее питание (22 чел.)

Дети-инвалиды без статуса обучающегося с ограниченными возможностями здоровья, обучающиеся на дому получают компенсационные денежные выплаты (1 чел.)

Дети-инвалиды без статуса обучающегося с ограниченными возможностями здоровья, обучающиеся в классе, получают бесплатное двухразовое горячее питание (1 чел.)

17. Организация питания обучающихся других льготных категорий (описать).

Учащиеся из многодетных семей (91 чел.) питаются по системе удешевления питания на 15 рублей.

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			7,9	
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	-	-	21,9	-
2.5	Горячий цех			13,2	-
2.6	Холодный цех			13,2	-
2.7	Мучной цех			-	-
2.8	Раздаточная				
2.9	Помещение для резки хлеба			-	-
2.10	Помещение для обработки яиц			-	-
2.11	Моечная кухонной посуды			8	-
2.12	Моечная столовой посуды			31,9	-
2.13	Моечная и кладовая тары				-
2.14	Производственное помещение буфета-раздаточной	-	-	-	
2.15	Посудомоечная буфета-раздаточной	-	-	-	
3	Комната для приема пищи (персонал)				