**Утверждаю:**

**Директор МБОУ ООШ №17**

**имени А.И.Котова хутора Славянского**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Л.А.Андриевская**

**ПАСПОРТ**

пищеблока

Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения основной общеобразовательной школы №17 имени Алексея Ивановича Котова хутора Славянского муниципального образования Мостовский район наименование образовательной организации

Адрес месторасположения 352594, Российская Федерация, Краснодарский край, Мостовский район, хутор Славянский, ул. Дубовая, 36

Телефон 8(86192)6-45-32 электронная почта: mostschool17@gmail.com

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. Общие сведения
2. Охват горячим питанием по возрастным группам
	1. Охват одноразовым горячим питанием по возрастным группам
	2. Охват двухразовым горячим питанием по возрастным группам
3. Модель предоставления услуги питания
	1. Общие сведения об операторе питания (аутсорсинг)
	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
	1. Водоснабжение
	2. Горячее водоснабжение
	3. Отопление
	4. Водоотведение
	5. Вентиляция
8. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции
9. Материально-техническое оснащение пищеблока
	1. Характеристика технологического оборудования пищеблока
	2. Дополнительные характеристики технологического оборудования
	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
19. **Общие сведения**

**Руководитель общеобразовательной организации:**

**Ответственный за организацию питания обучающихся:**

**Численность педагогического коллектива:**

Проектная мощность ОО 180 чел.

Фактическое количество обучающихся 46 чел.

Площадь обеденного зала 44 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 | 3 | 0 | 0 |  | 0 |
|  | 2 класс | 1 | 6 | 0 | 0 |  | 0 |
|  | 3 класс | 1 | 3 | 0 | 0 |  | 0 |
|  | 4 класс | 1 | 7 | 1 | 0 |  | 0 |
|  | 5 класс | 1 | 5 | 0 | 0 | 2 | 0 |
|  | 6 класс | 1 | 7 | 0 | 0 | 4 | 0 |
|  | 7 класс | 1 | 6 | 0 | 0 | 2 | 0 |
|  | 8 класс | 1 | 6 | 0 | 0 | 5 | 0 |
|  | 9 класс | 1 | 3 | 0 | 0 | 3 | 0 |
|  | 10 класс |  |  |  |  |  |  |
|  | 11 класс |  |  |  |  |  |  |
| ИТОГО |  | 46 | 1 |  | 16 |  |

1. **Охват горячим питанием по возрастным группам**
	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 | **19** | **19** | **100** |
|  | в т.ч. обучающиеся льготных категорий |  |  |  |
| 2. | Обучающиеся5 – 9 классов | **27** | **27** | **100** |
|  | в т.ч. обучающиеся льготных категорий | **16** | **16** | **100** |
|  | в т.ч. за родительскую плату | **27** | **27** | **100** |
| 3. | Обучающиеся5 – 9 классов |  |  |  |
|  | в т.ч. обучающиеся льготных категорий |  |  |  |
|  | в т.ч. за родительскую плату |  |  |  |
| 4. | Обучающиеся10 – 11 классов |  |  |  |
|  | в т.ч. обучающиеся льготных категорий |  |  |  |
|  | в т.ч. за родительскую плату |  |  |  |

* 1. **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 | **19** |  |  |
|  | в т.ч. обучающиеся льготных категорий | **1** | **1** | **5 %** |
| 2. | Обучающиеся5 – 9 классов | **27** |  |  |
|  | в т.ч. обучающиеся льготных категорий | **16** |  |  |
|  | в т.ч. за родительскую плату | **нет** | **нет** |  |
| 3. | Обучающиеся5 – 9 классов |  |  |  |
|  | в т.ч. обучающиеся льготных категорий |  |  |  |
|  | в т.ч. за родительскую плату |  |  |  |
| 4. | Обучающиеся10 – 11 классов |  |  |  |
|  | в т.ч. обучающиеся льготных категорий |  |  |  |
|  | в т.ч. за родительскую плату |  |  |  |

1. **Модель предоставления услуги питания**
	1. **Общие сведения об операторе питания (если аутсорсинг)**

|  |  |
| --- | --- |
| Фирменное наименование уполномоченной организации или уполномоченного индивидуального предпринимателя | **нет** |
|
| Место нахождения (адрес) | **нет** |
| Фамилия, имя, отчество руководителя (если имеется) | **нет** |
| Государственный регистрационный номер записи о создании юридического лица/ИП (ОГРН/ЕГРИП) | **нет** |
| Режим работы | **нет** |
| Контактный телефон | **нет** |
| Официальный сайт/ссылка на страницу "Организация питания в ОО" | <https://school17.mostobr.ru/item/449123> |
| Информация об основаниях оказания услуг по организации питания (реквизиты договора/контракта) | **нет** |
| Дата заключения договора/контракта | **нет** |
| Длительность договора/контракта | **нет** |

* 1. **Общие сведения (если самостоятельно)**

|  |  |
| --- | --- |
| Фамилия, имя, отчество заведующего производством | **Шведова Светлана Викторовна** |
|
| Место нахождения (адрес) | 352594, Российская Федерация, Краснодарский край, Мостовский район, хутор Славянский, ул. Дубовая, 32,А |
| Режим работы пищеблока | 8.00 – 15.30 |
| Контактный телефон | 8(86192)6-45-32  |
| Официальный сайт/ссылка на страницу "Организация питания в ОО" | <https://school17.mostobr.ru/item/449123> |

1. **Тип пищеблока**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№****п/п** | **Тип пищеблока** | **Да/нет** | **Проектная мощность**  |
| 1. | Столовая, работающая на сырье | да | 24 |
| 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 |  |  |

1. **Проектная мощность пищеблока. Экспликация (план-схема) помещений пищеблока**

2

 4

1 3 5

 6

1. **Коридор 8 м2**
2. **Обеденный зал 44 м2**
3. **Горячий цех 33 м2**

 **4. Моечная 11,5 м2**

 **5. Мясо- рыбный цех 11,5 м2**

 **6. Овощной цех 11,5 м2**

1. **Экспликация (план-схема) обеденного зала**

количество посадочных мест по проекту 24

фактическое количество посадочных мест 24

1. **Инженерное обеспечение пищеблока**

|  |
| --- |
| **7.1. Водоснабжение** (да/нет) |
| централизованное | да |
| собственная скважина учреждения | нет |
| в случае использования других источников указать ихведомственную 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 | нет |
| собственная котельная и пр. | да |
| **7.4. Водоотведение** (да/нет) |
| централизованное | нет |
| выгреб | да |
| локальные очистные сооружения | нет |
| прочие | нет |
| **7.5.Вентиляция** (да/нет) |
| естественная | да |
| механическая | нет |

1. **Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№****п/п** | **Транспорт** | **(да/нет)** |
|  | Специализированный транспорт школы | нет |
|  | Специализированный транспорт организации общественного питания, обслуживающей школу | нет |
|  | Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов | да |
|  | Специализированный транспорт ИП, обслуживающего школу | нет |
|  | Специализированный транспорт отсутствует | нет |
|  | Иной вид подвоза (указать) | нет |

1. **Материально-техническое оснащение пищеблока (в зависимости от модели предоставления питания)**
	1. **Характеристика технологического оборудования пищеблока**

| **Набор****помещений** | **Площадь,****м2** | **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 | 44 **м2** | Столы обеденные | 6 | 1975 | 1975 | 40 |  |  |
| Стулья | 24 | 1975 | 1975 | 40 |  |  |
| Раковины для мытья рук | 2 | 2000 | 2000 | 40 |  |  |
| Электрополотенца | нет |  |  | 10 |  |  |
| Раздаточная зона | 1 **м2** | Мармит 1-х блюд | нет |  |  |  |  |  |
| Мармит 2-х блюд | нет |  |  |  |  |  |
| Мармит 3-х блюд | нет |  |  |  |  |  |
| Холодильный прилавок(витрина, секция) | нет |  |  |  |  |  |
| Прилавок нейтральный | 1 | 1968 | 1968 | 70 |  |  |
| Прилавок для столовыхприборов | 1 | 1968 | 1968 | 70 |  |  |
| Другое | нет |  |  |  |  |  |
| Горячий цех | 33 **м2** | Плита газовая 4-х конф. | 3 | 1975 | 1975 | 50 |  |  |
| Жарочный (духовой) шкаф | нет |  |  |  |  |  |
| Котел пищеварочный | нет |  |  |  |  |  |
| Электрическая сковорода | нет |  |  |  |  |  |
| Зонт вентиляционный | нет |  |  |  |  |  |
| Пароконвектомат | нет |  |  |  |  |  |
| Столы производственные | 2 | 2005 | 2005 | 5 |  |  |
| Моечная ванна 1-о или 2-х секционная | нет |  |  |  |  |  |
| Универсальный механический привод для готовой продукции | нет |  |  |  |  |  |
| или овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции | нет |  |  |  |  |  |
| Весы электронные для готовой продукции | нет |  |  |  |  |  |
| Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб) | нет |  |  |  |  |  |
| Миксер 10-20л | нет |  |  |  |  |  |
| Тележка сервировочная | нет |  |  |  |  |  |
| Тележка для сбора грязной посуды | нет |  |  |  |  |  |
| Хлеборезка | нет |  |  |  |  |  |
| Шкаф для хранения хлеба | 1 | 1990 | 1990 | 70 |  |  |
| Подставки под кухонный инвентарь | нет |  |  |  |  |  |
| Стеллаж кухонный настенный | нет |  |  |  |  |  |
| Раковина для мытья рук | 1 | 1988 | 1988 | 50 |  |  |
| Другое (умывальник) |  |  |  |  |  |  |
| Холодный цех |  | Стол производственный нет | нет |  |  |  |  |  |
| Весы электронные | нет |  |  |  |  |  |
| Шкаф холодильный среднетемпературный | нет |  |  |  |  |  |
| Универсальный механический привод  | нет |  |  |  |  |  |
| или овощерезательная машина | нет |  |  |  |  |  |
| Бактерицидная установка | нет |  |  |  |  |  |
| Моечная ванна | нет |  |  |  |  |  |
| Весы электронные | нет |  |  |  |  |  |
| Раковина для мытья рук | нет |  |  |  |  |  |
| Доготовочный цех |  | Стол производственный | нет |  |  |  |  |  |
| Шкаф холодильный среднетемпературный | нет |  |  |  |  |  |
| Шкаф холодильный низкотемпературный | нет |  |  |  |  |  |
| Моечная ванна | нет |  |  |  |  |  |
| овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции | нет |  |  |  |  |  |
| овощерезательная машина и мясорубка для сырой продукции | нет |  |  |  |  |  |
| Весы электронные | нет |  |  |  |  |  |
| Раковина для мытья рук | нет |  |  |  |  |  |
| Мучной цех |  | Стол производственный | нет |  |  |  |  |  |
| Тестомесильная машина | нет |  |  |  |  |  |
| Пекарский шкаф | нет |  |  |  |  |  |
| Стеллаж кухонный | нет |  |  |  |  |  |
| Моечная ванна | нет |  |  |  |  |  |
| Весы электронные | нет |  |  |  |  |  |
| Раковина для мытья рук | нет |  |  |  |  |  |
| Помещениедля обработки яйца |  | Моечная ванна 3-х секционная | нет |  |  |  |  |  |
| или Моечная ванна 1-о секционнаяи 2 емкости | нет |  |  |  |  |  |
| Стол производственный | нет |  |  |  |  |  |
| Шкаф холодильный | нет |  |  |  |  |  |
| Овоскоп | нет |  |  |  |  |  |
| Раковина для мытья рук | нет |  |  |  |  |  |
| Мясо-рыбныйцех | 11,5 **м2** | Стол производственный | 2 | 2012 | 2012 | 5 |  |  |
| Моечная ванна 2-х секц. | 1 | 2012 | 2012 | 5 |  |  |
| Стеллаж кухонный | нет |  |  |  |  |  |
| Электропривод для сыройпродукции | нет |  |  |  |  |  |
| или электромясорубка | 1 | 2019 | 2019 | 10 |  |  |
| Весы электронные | нет |  |  |  |  |  |
| Шкаф холодильный среднетемпературный | 1 | 2012 | 2012 | 100 |  |  |
| Шкаф холодильный низкотемпературный | нет | нет |  |  |  |  |
| Полка для разделочных досок | нет |  |  |  |  |  |
| Раковина для мытья рук | 1 | 1980 | 1980 | 50 |  |  |
| Овощной цех(первичной обработки) | 11,5 **м2** | Моечная ванна 2-х секц. | 1 | 2000 | 2000 | 70 |  |  |
| Стол производственный | нет |  |  |  |  |  |
| Стеллаж кухонный настенный | нет |  |  |  |  |  |
| Весы | 1 | 1975 | 1975 |  |  |  |
| Стеллаж кухонный | нет |  |  |  |  |  |
| Картофелеочистительная машина | нет |  |  |  |  |  |
| Раковина для мытья рук | 1 | 1675 | 1975 | 80 |  |  |
| Подтоварник | 1 | 2002 | 2002 | 40 |  |  |
| Овощной цех(вторичной обработки) |  | Моечная ванна 2-х секц. | нет |  |  |  |  |  |
| Стол производственный | нет |  |  |  |  |  |
| Овощерезательная машина | нет |  |  |  |  |  |
| Стеллаж кухонный настенный | нет |  |  |  |  |  |
| Стеллаж кухонный | нет |  |  |  |  |  |
| Весы | нет |  |  |  |  |  |
| Шкаф холодильный среднетемпературный | нет |  |  |  |  |  |
| Раковина для мытья рук | нет |  |  |  |  |  |
| Моечнаякухонной посуды и инвентаря | 11,5 **м2** | Моечная ванна 2-х секц. | 1 | 2012 | 2012 | 5 |  |  |
| Стеллаж кухонный | 1 | 2008 | 2008 | 5 |  |  |
| Зонт вентиляционный | нет |  |  |  |  |  |
| Водонагреватель | 2 | 2008 | 2008 | 5 |  |  |
| Раковина для мытья рук | нет |  |  |  |  |  |
| Моечнаястоловой посуды |  | Стол для сбора отходов | 1 | 1968 | 1968 | 80 |  |  |
| Стол производственный | нет |  |  |  |  |  |
| Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды | 1 | 2008 | 2008 | 5 |  |  |
| Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов | 1 | 2008 | 2008 | 5 |  |  |
| Посудомоечная машина | нет |  |  |  |  |  |
| Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды | 1 | 2008 | 2008 | 5 |  |  |
| Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов | нет |  |  |  |  |  |
| Зонт вентиляционный | нет |  |  |  |  |  |
| Водонагреватель проточный | нет |  |  |  |  |  |
| Раковина для мытья рук | нет |  |  |  |  |  |
| Зона для обработки и хранения уборочного инвентаря | 1 **м2** | Шкаф для уборочного инвентаря | 1 | 1975 | 1975 | 50 |  |  |
| Душевой поддон | нет |  |  |  |  |  |
| Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств | нет |  |  |  |  |  |
| Раковина для мытья рук | 1 | 1975 | 1975 | 70 |  |  |
| Склад дляхранения овощей |  | Контейнер для хранения и транспортировки овощей | нет |  |  |  |  |  |
| Стеллажи | нет |  |  |  |  |  |
| Шкаф холодильный среднетемпературный | нет |  |  |  |  |  |
| Подтоварники | нет |  |  |  |  |  |
| Склад длясыпучихпродуктов |  | Стеллажи | нет |  |  |  |  |  |
| Подтоварники | нет |  |  |  |  |  |
| Шкаф холодильный среднетемпературный | нет |  |  |  |  |  |
| Склад для хранения скоропортящихся продуктов |  | Шкаф холодильный среднетемпературный | нет |  |  |  |  |  |
|  | Шкаф холодильный низкотемпературный | нет |  |  |  |  |  |
| Загрузочнаяпродуктов |  | Подтоварник | нет |  |  |  |  |  |
| Весы товарные электронные | нет |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |

* 1. **Дополнительные характеристики технологического оборудования**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование****технологического оборудования** | **Характеристика оборудования** |
| **назначение** | **марка** | **производительность** | **дата изготовления** | **срок****службы** | **сроки профилактического осмотра** |
| 1. | Тепловое | Приготовление пищи | Плита газовая 4 конфорочная |  | 1975 | 47 лет |  |
| 2. | Механическое | Измельчение сырья | CENTEK CT-1609 | 1,5 кг/ мин | 2019 | 3 года |  |
| 3. | Холодильное | охлаждение продукции | «Айсберг» -1, «Смоленск» - 2«Бирюса» -2 |  | 199019842022 | 32 года38 лет0 лет |  |
| 4. | Весоизмерительное | взвешивание сырой и готовой продукции | Весы  |  | 1975 |  |  |

**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 | нет | нет | нет | нет | нет | нет |
|  |  | нет | нет | нет | нет | нет | нет |
| 2. | Механическое | нет | нет | нет | нет | нет | нет |
|  |  | нет | нет | нет | нет | нет | нет |
| 3. | Холодильное | нет | нет | нет | нет | нет | нет |
|  |  | нет | нет | нет | нет | нет | нет |
| 4. | Весоизмерительное | нет | нет | нет | нет | нет | нет |

1. **Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Площадь** | **Оборудование** |
| Сан.узел для сотрудников пищеблока | нет | нет |
| Гардеробная персонала | нет | нет |
| Душевые для сотрудников пищеблока | нет | нет |
| Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется | нет | нет |

1. **Штатное расписание**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Кол-во ставок** | **Укомплектованность** | **Квалификационный разряд** | **Стаж работы по специальности** | **Наличие личной медицинской книжки****(да/нет)** |
| Поваров | **1,5** | **100** | нет | **3** | **да** |
| Рабочихкухни/помощники повара | нет |  |  |  |  |
| Официантов | нет |  |  |  |  |
| Других работников пищеблока/ посудомойщицы | нет |  |  |  |  |
| Технических работников/ уборщиц | **0,5** | **100** |  |  | **12** |

* 1. **Персонал пищеблока входит в штатное расписание**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№****п/п** | **Учреждение, организация** | **Да/нет** |
|  | Образовательного учреждения | **да** |
|  | Организации общественного питания, обслуживающего школу | нет |
|  | Индивидуального предпринимателя, обслуживающего школу | нет |

1. **Форма организации питания обучающихся**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№****п/п** | **Учреждение, организация** | **Да/нет** |
|  | Предварительное накрытие столов | **да** |
|  | Самообслуживание | нет |
|  | Стол свободного выбора (шведский стол) | нет |
|  | Меню по выбору | нет |

1. **Перечень нормативно-правовой, технической документации**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование документации****(при необходимости дополнить)** | **Реквизиты документа, да/нет** |
|  | Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП | да |
|  | Меню, дифференцированное по возрастам (цикличное)/сезонное | да |
|  | Ежедневное меню | да |
|  | Наличие технологических/технико-технологических карт приготовления блюд  | да |
|  | Контракт на оказание услуг по организации питания обучающихся (актуальный на данный период) | Нет |
|  | План проведения текущего и капитального ремонта помещений пищеблока, столовой | Нет |
|  | План проведения профилактических технологических осмотров оборудования | Нет |
|  | План проведения метрологических работ по проверке измерительного оборудования | Нет |
|  | План технологического переоснащения пищеблока с учетом модели предоставления питания | нет |
|  | План проведения профилактических дезинфекционных мероприятий, в том числе в условиях подъема инфекционных заболеваний (эпидемий, пандемий) | да |
|  | Ведомость контроля за рационом питания | да |
|  | Договор с аккредитованной лабораторией на проведение периодических испытаний пищевой продукции по физико-химическим показателям | да |
|  | Договор с аккредитованной метрологической лабораторией на проведение проверки весоизмерительного оборудования | нет |
|  | Договор на проведение профилактических работ технологического оборудования | нет |
|  | Договор на вывоз пищевых отходов | да |
|  | Акт проверки готовности пищеблока к началу учебного года | да |
|  | Гигиенический журнал (сотрудники) | да |
|  | Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции | да |
|  | Журнал бракеража готовой пищевой продукции | да |
|  | Журнал учета температурного режима холодильного оборудования | Да |
|  | Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях | да |
|  | Наличие должностных инструкций | да |
|  | График питания в школьной столовой | да |
|  | График дежурства в школьной столовой администрации и педагогических работников | да |
|  | Положение об организации питания обучающихся | да |
|  | Положение о бракеражной комиссии | да |
|  | Приказ об организации питания | да |
|  | Приказ о составе бракеражной комиссии | да |
|  | Требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы | да |
|  | Наличие оформленных стендов в обеденном зале | да |
|  | Протоколы заседаний по рассмотрению вопроса организации питания на заседании управляющего или педагогического совета, общественного совета, родительского комитета и т.п. | да |
|  | ДРУГОЕ |  |

1. **В общеобразовательной организации «С»-витаминизация готовых блюд: проводится/не проводится (нужное подчеркнуть, если проводится – описать как)**
2. **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** |
| **1** | 71,03 | 49,5 |  | 74,1 |  |  |  |  |  |

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

**В школе 1 ребенок с ОВЗ. Организовано 2 –х разовое бесплатное питание: стоимость завтрака 71,03 руб., стоимость обеда – 74,1 руб.**

1. **Организация питания обучающихся других льготных категорий Обучающимся других льготных категорий (многодетные семьи) предоставляется одноразовое льготное питание (завтрак) за счет родительской оплаты.**

Приложение 1

Перечень помещений и их площадь м2

(перечень и площадь помещений в зависимости от модели предоставления питания)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименованиецехов и помещений | Площадь помещение м2 |
| Столовые школьно-базовые | Столовые, работающие на сырье  | Столовыедоготовочные | Раздаточные, буфеты |
| 1 | Складские помещения |  | нет |  |  |
| 2 | Производственные помещения |  |  |  |  |
| 2.1 | Овощной цех (первичной обработки овощей) |  | 11,5 м2 |  | - |
| 2.2 | Овощной цех (вторичной обработки овощей) |  | нет |  | - |
| 2.3 | Мясо-рыбный цех |  | 11,5 м2 | - | - |
| 2.4 | Доготовочный цех | - | нет - |  | - |
| 2.5 | Горячий цех |  | 33м2 |  | - |
| 2.6 | Холодный цех |  | нет |  | - |
| 2.7 | Мучной цех |  | нет | - | - |
| 2.8 | Раздаточная зона |  | 1 м2 |  |  |
| 2.9 | Зона для резки хлеба |  | 1 м2 | - | - |
| 2.10 | Зона для обработки яиц |  | 1 м2 | - | - |
| 2.11 | Моечная кухонной посуды |  | 11,5 м2 |  | - |
| 2.12 | Моечная столовой посуды |  |  |  | - |
| 2.13 | Моечная и кладовая тары |  | нет |  | -- |
| 2.14 | Производственное помещение буфета-раздаточной | - | - | -- | - |
| 2.15 | Посудомоечная буфета-раздаточной | - | - | - | - |
| 3 | Комната для приема пищи (персонал) | - | - | - | - |