****

**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: директор Гарькавая Лариса Васильевна**

**Ответственный за организацию питания обучающихся: заместитель директора по ВР Фридрих Ирина Владимировна**

**Численность педагогического коллектива: 47 человек**

Проектная мощность ОО 550 чел.

Фактическое количество обучающихся 654 чел.

Площадь обеденного зала 126,0 м2

**Количество классов по уровням образования 28**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ 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 | 3 | 69 | 0 | 1 | 18 | 1 |
|  | 2 класс | 2 | 59 | 0 | 0 | 6 | 0 |
|  | 3 класс | 2 | 50 | 1 | 1 | 18 | 2 |
|  | 4 класс | 3 | 63 | 3 | 1 | 7 | 3 |
|  | 5 класс | 3 | 73 | 1 | 2 | 9 | 2 |
|  | 6 класс | 3 | 69 | 3 | 3 | 7 | 3 |
|  | 7 класс | 3 | 67 | 1 | 0 | 8 | 1 |
|  | 8 класс | 3 | 68 | 0 | 1 | 10 | 1 |
|  | 9 класс | 3 | 68 | 1 | 0 | 11 | 1 |
|  | 10 класс | 2 | 46 | 0 | 0 | 4 | 1 |
|  | 11 класс | 1 | 22 | 0 | 1 | 1 | 1 |
| ИТОГО | 28 | 654 | 10 | 10 | 99 | 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 | **241** | **233** | **97%** |
|  | в т.ч. обучающиеся льготных категорий | **49** | **49** | **100%** |
| 2. | Обучающиеся 5 – 9 классов | **345** | **187** | **54%** |
|  | в т.ч. обучающиеся льготных категорий | **45** | **28** | **62%** |
|  | в т.ч. за родительскую плату | **187** | **187** | **100%** |
| 3. | Обучающиеся 10 – 11 классов | **68** | **21** | **31%** |
|  | в т.ч. обучающиеся льготных категорий | **5** | **4** | **80%** |
|  | в т.ч. за родительскую плату | **5** | **4** | **80%** |

* 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 | **241** | **0** | **0** |
|  | в т.ч. обучающиеся льготных категорий | **0** | **0** | **0** |
| 2. | Обучающиеся 5 – 9 классов | **345** | **3** | **0,87%** |
|  | в т.ч. обучающиеся льготных категорий | **45** | **3** | **7%** |
|  | в т.ч. за родительскую плату | **45** | **0** | **0** |
| 4. | Обучающиеся 10 – 11 классов | **68** | **0** | **0** |
|  | в т.ч. обучающиеся льготных категорий | **0** | **0** | **0** |
|  | в т.ч. за родительскую плату | **0** | **0** | **0** |

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

|  |  |
| --- | --- |
| Фирменное наименование уполномоченной организации или уполномоченного индивидуального предпринимателя | **0** |
|
| Место нахождения (адрес) | **0** |
| Фамилия, имя, отчество руководителя (если имеется) | **0** |
| Государственный регистрационный номер записи о создании юридического лица/ИП (ОГРН/ЕГРИП) | **0** |
| Режим работы | **0** |
| Контактный телефон | **0** |
| Официальный сайт/ссылка на страницу "Организация питания в ОО" | **0** |
| Информация об основаниях оказания услуг по организации питания (реквизиты договора/контракта) | **0** |
| Дата заключения договора/контракта | **0** |
| Длительность договора/контракта | **0** |

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

|  |  |
| --- | --- |
| Фамилия, имя, отчество заведующего производством | **---** |
|
| Место нахождения (адрес) | Краснодарский край Щербиновский район станица Старощербиновская, улица Лермонтова, 37  |
| Режим работы пищеблока | **6.00-17.00** |
| Контактный телефон | **88615178348**  |
| Официальный сайт/ссылка на страницу "Организация питания в ОО" | [**https://school1.uo-moshr.ru/item/289112**](https://school1.uo-moshr.ru/item/289112) |

1. **Тип пищеблока**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№****п/п** | **Тип пищеблока** | **Да/нет** | **Проектная мощность**  |
| 1. | Столовая, работающая на сырье | да | 140 |
| 2. | Столовая доготовочная (работающая на полуфабрикатах) | нет | 0 |
| 3. | Буфет-раздаточная | нет | 0 |
| 4. | Буфет | нет | 0 |
| 5. | Помещение для приема пищи(из расчета количества обучающихся) | да | 140 |
| 6. | Отсутствует все вышеперечисленное | нет | 0 |

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

****

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

количество посадочных мест по проекту 140

фактическое количество посадочных мест 140

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 | да |
| прочие | нет |
| **7.5.Вентиляция** (да/нет) |
| естественная | да |
| механическая | да |

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 | нет |
|  | 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 | 126,0  | Столы обеденные | 23 |  |  | 100 |  |  |
| Стулья | 142 |  |  |  |  |  |
| Раковины для мытья рук  | 6 | 2014 | 2014 | 100 |  |  |
| Электрополотенца | 2 | 2012 | 2012 | 100 |  |  |
| Раздаточная зона |  | Мармит 1-х блюд | 1 | 2014 | 2014 | 100 |  |  |
| Мармит 2-блюд  | 1 | 2014 | 2014 | 100 |  |  |
| Мармит для столовых приборов и подносов | 1 | 2014 | 2014 | 100 |  |  |
| Мармит-витрина холодильный | 1 | 2012 | 2012 | 100 |  |  |
| Другое | 0 |  |  |  |  |  |
| Горячий цех | 27,1 | Плита электрическая 4-х конф. | 1 | 2003 | 2019 | 80% |  |  |
| Плита электрическая 6-и конф. | 1 | 2003 | 2014 | 100% |  |  |
| Жарочный (духовой) шкаф | 2 | 20032006 | 20142014 | 100% |  |  |
| Котел пищеварочный | 0 | 0 | 0 | 0 |  |  |
| Электрическая сковорода | 1 | 2003 | 2014 | 100% |  |  |
| Зонт вентиляционный | 0 | 0 | 0 | 0 |  |  |
| Пароконвектомат | 1 | 2013 | 2014 | 100% |  |  |
| Столы производственные | 3 | 2003 | 2014 | 100% |  |  |
| Моечная ванна 1-о или 2-х секционная | 6 | -- | 2014 | 100% |  |  |
| Универсальный механический привод для готовой продукции | 1 | 2006 | 2006 | 100% |  |  |
| или овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции | 0 | 0 | 0 | 0 |  |  |
| Весы электронные для готовой продукции | 0 | 0 | 0 | 0 |  |  |
| Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб) | 1 | 2012 | 2012 | 100% |  |  |
| Миксер 10-20л | 0 | 0 | 0 | 0 | Миксер 10-20л | 1 шт. |
| Тележка сервировочная | 0 | 0 | 0 | 0 |  | 1 шт. |
| Тележка для сбора грязной посуды | 0 | 0 | 0 | 0 |  | 1 шт. |
| Хлеборезка | 1 | 2013 | 2013 | 100% |  |  |
| Шкаф для хранения хлеба | 1 | 2014 | 2014 | 100% |  |  |
| Подставки под кухонный инвентарь | 0 | 0 | 0 | 0 |  | 1 шт. |
| Стеллаж кухонный настенный | 1 | 2014 | 2014 | 100% |  |  |
| Раковина для мытья рук | 3 | 2014 | 2014 | 100% |  |  |
| Другое (умывальник) | 0 | 0 | 0 | 0 |  |  |
| Холодный цех(Мясо-рыбныйЦех) | 12,2 | Стол производственный | 2 | 2014 | 2014 | 100% |  |  |
| Весы электронные | 1 | 2020 | 2020 | 30 % |  |  |
| Шкаф холодильный среднетемпературный | 1 | 2014 | 2014 | 100% |  |  |
| Универсальный механический привод  | 0 | 0 | 0 | 0 |  |  |
| или овощерезательная машина | 0 | 0 | 0 | 0 |  |  |
| Бактерицидная установка | 1 | 2004 | 2014 | 100% |  |  |
| Моечная ванна | 1 | 2014 | 2014 | 100% |  |  |
| Раковина для мытья рук | 1 | 2014 | 2014 | 100% |  |  |
| Мучной цех | нет | Стол производственный |  |  |  |  |  |  |
| Тестомесильная машина |  |  |  |  |  |  |
| Пекарский шкаф |  |  |  |  |  |  |
| Стеллаж кухонный |  |  |  |  |  |  |
| Моечная ванна |  |  |  |  |  |  |
| Весы электронные |  |  |  |  |  |  |
| Раковина для мытья рук |  |  |  |  |  |  |
| Помещениедля обработки яйца | нет | Моечная ванна 3-х секционная |  |  |  |  |  |  |
| или Моечная ванна 1-о секционнаяи 2 емкости |  |  |  |  |  |  |
| Стол производственный |  |  |  |  |  |  |
| Шкаф холодильный |  |  |  |  |  |  |
| Овоскоп |  |  |  |  |  |  |
| Раковина для мытья рук |  |  |  |  |  |  |
| Овощной цех(первичной обработки) | 5,6 | Моечная ванна 2-х секц. | 1 | 2014 | 2014 | 100% |  |  |
| Стол производственный | 1 | 2014 | 2014 | 100% |  |  |
| Стеллаж кухонный настенный | 0 | 0 | 0 | 0 |  |  |
| Весы | 0 | 0 | 0 | 0 |  |  |
| Стеллаж кухонный | 0 | 0 | 0 | 0 |  |  |
| Картофелеочистительная машина | 1 | 2014 | 2014 | 100% |  |  |
| Шкаф холодильный среднетемпературный | 1 | 2013 | 2013 | 100% |  |  |
| Раковина для мытья рук | 0 | 2014 | 2014 | 100% |  |  |
| Овощной цех(вторичной обработки) | 5,7 | Моечная ванна 2-х секц. | 1 | 2014 | 2014 | 100% |  |  |
| Стол производственный | 1 | 2014 | 2014 | 100% |  |  |
| Овощерезательная машина | 0 | 0 | 0 | 0 |  |  |
| Стеллаж кухонный настенный | 0 | 0 | 0 | 0 |  |  |
| Стеллаж кухонный | 0 | 0 | 0 | 0 |  |  |
| Весы | 0 | 0 | 0 | 0 |  |  |
| Раковина для мытья рук | 1 | 2014 | 2014 | 100% |  |  |
| Моечнаякухонной посуды и инвентаря | нет | Моечная ванна 2-х секц. |  |  |  |  |  |  |
| Стеллаж кухонный |  |  |  |  |  |  |
| Зонт вентиляционный |  |  |  |  |  |  |
| Водонагреватель |  |  |  |  |  |  |
| Раковина для мытья рук |  |  |  |  |  |  |
| Моечнаястоловой посуды | 14,6 | Стол для сбора отходов | 0 | 0 | 0 | 0 |  |  |
| Стол производственный | 1 | 2014 | 2014 | 100% |  |  |
| Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды | 1 | 2014 | 2014 | 100% |  |  |
| Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов | 1 | 2014 | 2014 | 100% |  |  |
| Посудомоечная машина | 1 | 2005 | 2005 | 100% |  |  |
| Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды | 2 | 2014 | 2014 | 100% |  |  |
| Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов | 0 | 0 | 0 | 0 |  |  |
| Зонт вентиляционный | 0 | 0 | 0 | 0 |  |  |
| Водонагреватель проточный | 1 | 2011 | 2011 | 100% |  |  |
| Раковина для мытья рук | 1 | 2014 | 2014 | 100% |  |  |
| Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря | 3,7 | Шкаф для уборочного инвентаря | 1 | 2014 | 2014 | 100% |  |  |
| Душевой поддон | 0 | 0 | 00 |  |  |  |
| Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств | 1 | 2014 | 2014 | 100% |  |  |
| Раковина для мытья рук | 0 | 0 | 0 | 0 |  |  |
| Склад дляхранения овощей | нет | Контейнер для хранения и транспортировки овощей | ---- | ---- | ---- | ---- |  |  |
| Стеллажи | ---- | ---- | ---- | ---- |  |  |
| Шкаф холодильный среднетемпературный | ---- | ---- | ---- | ---- |  |  |
| Подтоварники | ---- | ---- | ---- | ---- |  |  |
| Склад длясыпучихпродуктов | нет | Стеллажи | ---- | ---- | ---- | ---- |  |  |
| Подтоварники | ---- | ---- | ---- | ---- |  |  |
| Шкаф холодильный среднетемпературный | ---- | ---- | ---- | ---- |  |  |
| Склад для хранения скоропортящихся продуктов | нет | Шкаф холодильный среднетемпературный | ---- | ---- | ---- | ---- |  |  |
| нет | Шкаф холодильный низкотемпературный | ---- | ---- | ---- | ---- |  |  |
| Загрузочнаяпродуктов | нет | Подтоварник | ---- | ---- | ---- | ---- |  |  |
| Весы товарные электронные | --- | --- | ---- | ---- |  |  |
|  |  |  | --- | ---- | ---- | ---- |  |  |

* 1. **Дополнительные характеристики технологического оборудования**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование****технологического оборудования** | **Характеристика оборудования** |
| **назначение** | **марка** | **производительность** | **дата изготовления** | **срок****службы** | **сроки профилактического осмотра** |
| 1. | **Тепловое** |  |  |  |  |  |  |
| 1 | Жарочный шкаф | предназначен для обжаривания тушения подсушивания и запекания продуктов | ШЖ-150-2с | ---- |  | 5 лет | -- |
| 2 | Шкаф жарочный | предназначен для обжаривания тушения подсушивания и запекания продуктов | ШЖЭП-2 | --- |  | 5 лет |  |
| 2 | Мармит первых блюд | Кратковременное хранение и раздача горячих блюд | ПМС-70 КМ | --- |  | 5 лет |  |
| 4 | Мармит | Кратковременное хранение и раздача горячих блюд | ПМЭС-70-60 | ---- |  | 5 лет |  |
| 5 | Плита электрическая | приготовление пищи | 0 | --- |  | 5 лет |  |
| 6 | Плита электрическая 4-х секционная | приготовление пищи | 0 | --- |  | 5 лет |  |
| 7 | Печь парконвекционная | конвекция и обработка паром приготавливаемых продуктов | 240005 | --- | --- | 5 лет | --- |
| 8 | Электросковорода | приготовление пищи | «Тулаторгтехника» | ---- | 2014 | 5 лет | ---- |
| 9 | Водонагреватель | Для подогрева воды | «Оазис»№ OSV0039100 | --- | 2011 | 5 лет | --- |
| 10 | Водонагреватель | Для подогрева воды | Polaris | --- | 2004 | 5 лет | --- |
| 2. | **Механическое** |  |  | --- |  |  | ---- |
| 1 | Электромясорубка | Для перемалывания продуктов | Беларусь «Торгмаш» Барановичи | --- | 2014 | 5 лет | --- |
| 2 | Хлеборезка | Для нарезки хлеба | АХМ – 300 - Т | --- | 2013 | 5 лет | --- |
| 3 | Картофелечистка | Для очистки клубней картофеля | Беларусь «Торгмаш» Барановичи | --- | 2014 | 5 лет | ---- |
| 4 | Стерилизатор ножей | Для стерилизации ножей | --- | --- | 2014 | 5 лет | --- |
| 5 | Кухонный комбайн | Для шинкования, взбивания , измельчения, перемешивания продуктов | УКМ | --- | 2006 | 5 лет | --- |
| 6 | Посудомоечная машина | Для мытья посуды | --- | --- | 2013 | 5 лет | --- |
| **3.** | **Холодильное** |  |  |  |  |  | --- |
| 1 | Холодильник | Для охлаждения и хранения продуктов | АТЛАНТ 5810-62 | --- | 2016 | 5 лет | --- |
| 2 | Холодильник | Для охлаждения и хранения продуктов | АТЛАНТ | --- | 2009 | 5 лет | --- |
| 3 | Холодильник | Для охлаждения и хранения продуктов | Смоленск | --- | 2000 | 5 лет | --- |
| 4 | Холодильник | Для охлаждения и хранения продуктов (ОВЗ) | DEXP | --- | 2022 | 5 лет | --- |
| 5 | Морозильная камера  | Для замораживания продуктов | БИРЮСА | --- | 2011 | 5 лет | --- |
| 6 | Шкаф холодильный | Для замораживания продуктов | --- | --- | 2013 | 5 лет | --- |
| 7 | Шкаф холодильный | Для замораживания продуктов | --- | --- | 2014 | 5 лет | --- |
| 4. | **Весоизмерительное** |  |  |  |  |  |  |
| 1 | Весы напольный электронные | Для взвешивания продуктов | ГАРАНТ | 2020 | 2020 | 5 лет | --- |

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

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

1. **Штатное расписание**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Кол-во ставок** | **Укомплектованность** | **Квалификационный разряд** | **Стаж работы по специальности** | **Наличие личной медицинской книжки****(да/нет)** |
| Поваров | **3** | **3** | **3** | **От 2 до 12 лет** | **да** |
| Рабочихкухни/помощники повара | **3** | **2** | **нет** | **До 2 лет** | **да** |
| Официантов | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** |
| Других работников пищеблока/ посудомойщицы | **0** | **0** | **0** | **1** |  |
| Технических работников/ уборщиц | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** |

* 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 | цикличное |
|  | 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 | да |
|  | 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 | нет |
|  | Договор с аккредитованной лабораторией на проведение периодических испытаний пищевой продукции по физико-химическим показателям | да |
|  | Договор с аккредитованной метрологической лабораторией на проведение проверки водоизмерительного оборудования | да |
|  | 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 | ДаОт 08.09.2022 №477 (прил. №5) |
|  | Приказ об организации питания | ДаОт 08.09.2022 №477 |
|  | Приказ о составе бракеражной комиссии | ДаОт 08.09.2022 №477 (прил.№3) |
|  | 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)**

В общеобразовательной организации «С»-витаминизация готовых блюд: проводится путём добавления в меню основных блюд витаминизированных напитков: «Чай с шиповником», «Чай с лимоном». Ведение данных продуктов в рацион проводится по предварительному согласованию с родителями обучающихся.

1. **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** |
|  | 60 руб. | 60 руб. | 60 руб. | 79 руб. | 79 руб. | 79 руб. | 0 | 0 | 0 |

1. **18. Организация питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов (описать), в том числе обучающихся на дому. Организация питания обучающихся других льготных категорий (описать)**

К льготным категориям относятся:

 - дети из многодетных семей;

 - дети с ОВЗ, инвалиды;

Учащиеся из семей льготных категорий, указанных в пункте 7.1. положения «Об организации питания учащихся и педагогических работников в муниципальном общеобразовательном учреждении средняя общеобразовательная школа № 1 им. Ляпидевского муниципального образования Щербиновский район станица Старощербиновская» (дети из многодетных семей) получают льготное питание (компенсация 10 рублей) за счет средств краевого бюджета.

Обучающиеся с ОВЗ получают бесплатное 2-х разовое горячее питание за счет средств бюджета муниципального образования Щербиновский район.

Контингент учащихся на льготное и бесплатное питание определяется исходя из анализа социальных паспортов классов, составляемых классными руководителями. В целях социальной поддержки и укрепления здоровья, обучающиеся 5-11 классов из многодетных семей обеспечиваются льготным питанием на основании Постановления Главы администрации (губернатора) Краснодарского края № 5 от 15.01.2015г «Об утверждении Порядка обеспечения льготным питанием учащихся из многодетных семей в муниципальных образовательных организациях в Краснодарском крае». Для организации льготного питания обучающихся классные руководители 5-11 классов готовят необходимый пакет документов на каждого ребенка, в который входит: справка из УСЗН о постановке многодетной семьи на учет, заявление родителей на обеспечение льготным питанием учащихся, копия паспорта одного из родителей, копия свидетельства о рождении (или паспорт) учащегося. Право на получение льготного питания возникает у обучающегося со дня подачи заявления и полного пакета документов, предусмотренных в п.5.2. Положения«Об организации питания учащихся и педагогических работников в муниципальном общеобразовательном учреждении средняя общеобразовательная школа № 1 им. Ляпидевского муниципального образования Щербиновский район станица Старощербиновская». На основании предоставленных документов и заявления родителей (законных представителей) директор школы издает приказ о предоставлении обучающимся льготного питания и утверждает список обучающихся, которым предоставляется льготное питание.

Основанием для обеспечения учащихся с ОВЗ двухразовым льготным питанием являются заявление одного из родителей (законных представителей), копия заключения психолого-медико-педагогической комиссии, подтверждающей наличие у обучающегося статуса ребенка с ОВЗ, копия паспорта одного из родителей, копия свидетельства о рождении ребенка.

Классные руководители своевременно (ежемесячно) представляют в бухгалтерию табель учета питания ребенка с ОВЗ.

Для правильного учета и своевременной коррекции заказа питания, а также выпуска приказов по изменению контингента на льготное питание в течение года необходимо проводить следующие мероприятия:

 - для оперативного учета изменений списочного состава осуществлять ежемесячную коррекцию наполняемости классов;

 - вести текущий учёт движения учащихся.

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 | нет | нет | нет |
| 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 | - | - |  | - |
| 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) |  |  |  |  |