

ПАСПОРТ

пищеблока Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
средней общеобразовательной школы № 25 города Крымска муниципального
образования Крымский район (МБОУ СОШ № 25)
наименование образовательной организации

Адрес месторасположения: Краснодарский край, Крымский район,
город Крымск, улица Свердлова, дом 5

Телефон 8-(86131) 4-59-89 эл почта: uo-27-soh25@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
18. Приложение 1. Перечень помещений

1. Общие сведения

Руководитель общеобразовательной организации: Громанева Светлана Александровна

Ответственный за организацию питания обучающихся: Козуб Артем Юрьевич

Численность педагогического коллектива: 36

Проектная мощность ОО 470 чел.

Фактическое количество обучающихся 879 чел.

Площадь обеденного зала 165 м²

Количество классов по уровням образования 30

№ 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	104	2	0		0
2.	2 класс	3	88	0	0		1
3.	3 класс	3	88	0	0		1
4.	4 класс	3	97	0	0		0
5.	5 класс	3	92	2	0	14	1
6.	6 класс	3	81	1	0	19	0
7.	7 класс	3	86	1	1	20	0
8.	8 класс	4	105	3	1	16	0
9.	9 класс	3	80	1	1	15	0
10.	10 класс	1	31	0	0	9	0
11.	11 класс	1	27	0	0	4	0
ИТОГО		30		10	3	97	3

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	377	377	100
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий			
2.	Обучающиеся 5 – 9 классов	444	419	94
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	84	84	100
	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	58	57	98
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	13	13	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	2	2	100
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий			
2.	Обучающиеся 5 – 9 классов	11	11	100
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий			
	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			
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий			
	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	ИП Орлов
Место нахождения (адрес)	Краснодарский край, г. Крымск, ул. Луначарского 303.
Фамилия, имя, отчество руководителя (если имеется)	Орлов Антон Олегович
Государственный регистрационный номер записи о создании юридического лица/ИП (ОГРН/ЕГРИП)	308302203600010
Режим работы	С 8-00 до 17-00
Контактный телефон	8-918-067-37-45
Официальный сайт/ссылка на страницу "Организация питания в ОО"	https://school25.obr23.ru/item/780672
Информация об основаниях оказания услуг по организации питания (реквизиты договора/контракта)	425/14 ГП 425/9 ГП 425/13 ГП 325/4 ОВЗ
Дата заключения договора/контракта	15.12.2022 г 30.09.2022 г 30.11.2022 г 30.09.2022 г
Длительность договора/контракта	с 16.12.2022 г по 28.12.2022 г с 01.10.2022 г по 15.10.2022 г с 01.12.2022 г по 15.12.2022 г с 01.10.2022 г по 28.12.2022 г

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		
4.	Буфет	нет	
5.	Помещение для приема пищи(из расчета количества обучающихся)	да	850
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 _____ 150 _____

фактическое количество посадочных мест _____ 150 _____

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	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	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		Столы обеденные	28	2012	2012			
		Стулья	150	2012	2012			
		Раковины для мытья рук	7	2012	2012			
		Электрополотенца	1	2012	2012			
Раздаточная зона		Мармит 1-х блюд	1	2012	2012			
		Мармит 2-х блюд	1	2012	2012			
		Мармит 3-х блюд	0					
		Холодильный прилавок (витрина, секция)	1	2012	2012			
		Прилавок нейтральный	0					
		Прилавок для столовых приборов	1	2012	2012			
		Другое						
Горячий цех		Плита электрическая 4-х конф.	2	2010	2010			
		Жарочный (духовой) шкаф	0					
		Котел пищеварочный	0					
		Электрическая сковорода	2	2012	2012			
		Зонт вентиляционный	1	2012	2012			
		Пароконвектомат	1	2012	2012			
		Столы производственные	8	2012	2012			
		Моечная ванна 1-о или 2-х секционная	0					
		Универсальный механический привод для готовой продукции	0					

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	1	2012	2012			
		Весы электронные для готовой продукции	2	2012	2012			
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	1	2012	2012			
		Миксер 10-20л	0					
		Тележка сервировочная	0					
		Тележка для сбора грязной посуды	0					
		Хлеборезка	0					
		Шкаф для хранения хлеба	1	2012	2012			
		Подставки под кухонный инвентарь	0					
		Стеллаж кухонный настенный	0					
		Раковина для мытья рук	1	2012	2012			
		Другое (умывальник)						
		Холодный цех		Стол производственный	0			
Весы электронные	0							
Шкаф холодильный среднетемпературный								
Универсальный механический привод	0							
или овощерезательная машина	0							
Бактерицидная установка	0							

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	0					
		Весы электронные	0					
		Раковина для мытья рук	0					
Догоготовочный цех		Стол производственный	0					
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0					
		Шкаф холодильный низкотемпературный	0					
		Моечная ванна	0					
		овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции	0					
		овощерезательная машина и мясорубка для сырой продукции	0					
		Весы электронные	0					
		Раковина для мытья рук	0					
Мучной цех		Стол производственный	0					
		Тестомесильная машина	0					
		Пекарский шкаф	0					
		Стеллаж кухонный	0					
		Моечная ванна	0					
		Весы электронные	0					
		Раковина для мытья рук	0					
Помещение для обработки яйца		Моечная ванна 3-х секционная	0					
		или Моечная ванна 1-о секционная и 2 емкости	0					
		Стол производственный	0					
		Шкаф холодильный	0					

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изошенность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям действующих СанПиН			
							наименование	кол-во штук		
		Овоскоп	0							
		Раковина для мытья рук	0							
		Стол производственный	0							
Мясо-рыбный цех		Моечная ванна 3-х секц.	0							
		Стеллаж кухонный	0							
		Электропривод для сырой продукции	0							
		или электромясорубка	0							
		Весы электронные	0							
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0							
		Шкаф холодильный низкотемпературный	0							
		Полка для разделочных досок	0							
		Раковина для мытья рук	0							
		Овощной цех (первичной обработки)		Моечная ванна 2-х секц.	1	2012	2012			
				Стол производственный	1	2012	2012			
Стеллаж кухонный настенный	0									
Весы	1			2017	2017					
Стеллаж кухонный	0									
Картофелеочистительная машина	1			2012	2012					
Раковина для мытья рук	0									
Овощной цех (вторичной обработки)		Моечная ванна 2-х секц.	0							
		Стол производственный	0							
		Овощерезательная машина	0							
		Стеллаж кухонный настенный	0							

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
		Стеллаж кухонный	0					
		Весы	0					
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0					
		Раковина для мытья рук	0					
Моечная кухонной посуды и инвентаря		Моечная ванна 2-х секц.	3	2012	2012			
		Стеллаж кухонный	0					
		Зонт вентиляционный	0					
		Водонагреватель	2	2012	2012			
Моечная столовой посуды		Раковина для мытья рук	0					
		Стол для сбора отходов	1	2012	2012			
		Стол производственный	0					
		Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды	0					
		Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов	0					
		Посудомоечная машина	1	2010	2010			
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	1	2012	2012			
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	3	2012	2012			
		Зонт вентиляционный	0					
		Водонагреватель проточный	0					
Раковина для мытья рук	0							
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря		Шкаф для уборочного инвентаря	1	2012	2012			
		Душевой поддон	0					
		Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих	1					

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	3	3	5-й	4 года	да
Рабочих кухни/помощники повара	2	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	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

№ п/п	Наименование документации (при необходимости дополнить)	Реквизиты документа, да/нет
1.	Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП	

2.	Меню, дифференцированное по возрастам (цикличное)/сезонное	
3.	Ежедневное меню	да
4.	Наличие технологических/техничко-технологических карт приготовления блюд	
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	Да
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	Да
14.	Договор на проведение профилактических работ технологического оборудования	
15.	Договор на вывоз пищевых отходов	Да
16.	Акт проверки готовности пищеблока к началу учебного года	
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	
21.	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	
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	100	100	110	119	119	70	75,60	75,60

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

17. Организация питания обучающихся других льготных категорий (описать)

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			20,3	
2	Производственные помещения				
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)			7,3	-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)				-
2.3	Мясо-рыбный цех			-	-
2.4	Доготовочный цех	-	-		-
2.5	Горячий цех			65,4	-
2.6	Холодный цех				-
2.7	Мучной цех			-	-
2.8	Раздаточная			26,0	
2.9	Помещение для резки хлеба			-	-
2.10	Помещение для обработки яиц			-	-
2.11	Моечная кухонной посуды			24,0	-
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)				

