

ПАСПОРТ

пищеблока Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
основной общеобразовательной школы № 8 имени Героя труда Кубани
Владимира Прокофьевича Громова

наименование образовательной организации

Адрес месторасположения Приморско-Ахтарский район, х. Свободный, ул.
Ленина, 14

Телефон: 8(86143)5-75-75; 8(86143)5-75-73 эл почта: ahtprimschool8@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:

Ответственный за организацию питания обучающихся:

Численность педагогического коллектива:

Проектная мощность ОО 267 чел.

Фактическое количество обучающихся 104 чел.

Площадь обеденного зала 80 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.	1 класс	1	7	0	0	0	0
2.	2 класс	1	17	2	0	0	0
3.	3 класс	1	9	1	0	0	0
4.	4 класс	1	10	1	1	1	0
5.	5 класс	1	10	0	0	0	0
6.	6 класс	1	12	2	1	1	1
7.	7 класс	1	12	3	0	0	0
8.	8 класс	1	15	2	0	0	0
9.	9 класс	1	12	4	0	0	0
10.	10 класс						
11.	11 класс						
ИТОГО							

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.
1.	Обучающиеся 1 – 4 классов	43	43 - 100%
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	4	4 - 100%
2.	Обучающиеся 5 – 9 классов	61	39 - 64%
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	11	11 - 100%
	в т.ч. за родительскую плату		28 - 46 %
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		

2.2 Охват двухразовым горячим питанием по возрастным группам

№ п/п	Контингент по группам обучающихся	Численность обучающихся	Охвачено горячим питанием
			Количество, чел.
1.	Обучающиеся 1 – 4 классов	43	
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий		4 — 9,3 %
2.	Обучающиеся 5 – 9 классов	61	
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий		
	в т.ч. за родительскую плату		11 - 18%
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	ООО «Каньон»
Место нахождения (адрес)	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	+7 (86143) 3-23-22,
Официальный сайт/ссылка на страницу "Организация питания в ОО"	-
Информация об основаниях оказания услуг по организации питания (реквизиты договора/контракта)	ООО «Каньон»
Дата заключения договора/контракта	01.12.2022 г. № 70,71,72,73,74
Длительность договора/контракта	С 01.12.2022г. 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	нет	
4.	Буфет	нет	
5.	Помещение для приема пищи (из расчета количества обучающихся)	нет	
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 66
 фактическое количество посадочных мест 66

7. Инженерное обеспечение пищеблока

7.1. Водоснабжение (да/нет)	
Централизованное	да
собственная скважина учреждения	
в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность	
вода привозная	
7.2. Горячее водоснабжение (да/нет)	
Централизованное	
собственная котельная	
Водонагреватель	да
наличие резервного горячего водоснабжения	

7.3. Отопление (да/нет)	
Централизованное	да
собственная котельная и пр.	
7.4. Водоотведение (да/нет)	
Централизованное	да
выгреб	
локальные очистные сооружения	
прочие	
7.5. Вентиляция (да/нет)	
Естественная	да
механическая	

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 предоставляется питание)

9.1 Характеристика технологического оборудования пищеблока

Набор пометенный	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	
Обслуживный зал		Столы обеденные	12	2010г.	2010г.	80		
		Стулья	66	2010г.	2010г.	80		
		Раковины для мытья рук	4	2020г.	2020г.	50		
		Электропечь	2	2018г.	2018г.	70		
		Мармит 1-х блгод	-	-	-	-	-	
		Мармит 2-х блгод	1	25.07.14	25.07.14	75		
		Мармит 3-х блгод	-	-	-	-	-	
		Холодильный прилавок (витрина, секция)	-	-	-	-	-	
		Прилавок нейтральный	-	-	-	-	-	
		Прилавок для столовых приборов	-	-	-	-	-	
		Другое	-	-	-	-	-	
		Горячий цех		Плита электрическая 4-х конф.	2	2008 г.	2008 г.	85
Жарочный (духовой) шкаф	-			-	-	-		
Котел пищеварочный	-			-	-	-		
Электрическая сковорода	-			-	-	-		
Зонт вентиляционный	1			1977	1977	95		
Пароконвектомат	-			-	-	-		
Столы	-			-	-	-		
Производственные Моечная ванна 1-0 или 2-х секционная	-			-	-	-		
Универсальный механический привод для готовой продукции	-			-	-	-		
ИЛИ	1			2008 г.	2008 г.	70		

Набор помещений	Площадь м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата окончания функционирования, год	Износность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно действующим СанПиН
							наименование
		овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции	2	2012г.	2012г.	50	
		Весы электронные для готовой продукции					
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для пробы)					
		Миксер 10-20л					
		Тележка сервировочная					
		Тележка для сбора грязной посуды					
		Хлеборезка					
		Шкаф для хранения хлеба					
		Полставки под кухонный инвентарь					
		Стеллаж кухонный настенный					
		Раковина для мытья рук					
		Другое (указывать)					
		Стол промывочный					
		Весы электронные					
		Шкаф холодильный среднетемпературный					
		Универсальный механический привод					
		или овощерезательная машина					
		Бакстержни цува					
Холодный пех							

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выкупа, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Износенность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям действующих СанПин
							наименование
Догоготовочный цех		установка					
		Моечная ванна					
		Весы электронные					
		Раковина для мытья рук					
		Стол					
		Противодувательный шкаф холодильный среднетемпературный					
		Шкаф холодильный низкотемпературный					
		Моечная ванна					
		овощерезательная машина с противочной насадкой и мясорубка для готовой продукции					
		овощерезательная машина и мясорубка для сырой продукции					
		Весы электронные					
		Раковина для мытья рук					
		Стол					
		производственный					
Тестомерильная машина							
Пекарский шкаф							
Степаж кухонный							
Моечная ванна							
Весы электронные							
Раковина для мытья рук							
Моечная ванна 3-х секционная							
или Моечная ванна 1-0 секционная и 2 емкости							
Стол							
Помещение для обработки яиц							
Мушный цех							

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
Мясо-рыбный цех		Производственный					
		Шкаф холодильный					
		Овоскоп					
		Раковина для мытья рук					
		Стол					
		Производственный					
		Мясная ванна 3-х секц.					
		Шельф кухонный					
		Электропривод для сырой					
		продукции					
		или					
		электромясорубка					
		Весы электронные					
		Шкаф холодильный среднетемпературный					
Овощной цех (первичной обработки)		Шкаф холодильный низкотемпературный					
		Полка для					
		разделочных досок					
		Раковина для мытья рук					
		Мясная ванна 2-х секц.					
		Стол					
		Производственный					
		Шельф кухонный настольный					
		Весы					
		Шельф кухонный					
		Картофелеочистительная машина					
		Раковина для мытья рук					
		Мясная ванна 2-х секц.					
		Стол					
Производственный							
Овощерезательная							

Набор поименный	Площадь, м ²	Наименование оборудования (указать при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата получения (начала функционирова ния), год	Износенность оборудования, %	Недостающее
							оборудование согласно требованиям действующих СанПиН
наименование							
		Машина					
		Стеллаж кухонный настенный					
		Стеллаж кухонный					
		Весы					
		Шкаф холодильный среднетемпературн ый					
		Раковина для мытья рук					
		Месная ванна 2-х сект.					
		Стеллаж кухонный					
		Зонт					
		Резервуарный					
		Болонья Реватель					
		Раковина для мытья рук					
		Стол для сбора отходов	1	2010 г.	2010 г.	60	
		Стол противоударный					
		Месная ванна 3-х сект. для столовой посуды					
		Месная ванна 2-х сект. для стаканов и столовых приборов	1	2010 г.	2010 г.	65	
		Посудомесная машина					
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды					
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов					
		Зонт					
		вентиляционный					
		Болонья Реватель проточный					
		Раковина для мытья рук					
		Шкаф для					
		Месная столовой посуды					

9.2. Дополнительные характеристики технологического оборудования

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования			производительность	дата изготовления	срок службы
		назначение	марка	характеристика мероприятий			
1.	Тепловое	Микроволновая печь	«ДЕХР»			2022 г.	
2.	Механическое						
3.	Холодильное	Холодильная камера	«Атлант»			2009 г.	
		Холодильник	«Мир», «Свияга», «Смоленск», «ДЕХР»			2008 г., 2022 г.	
4.	Весомизмерительное	Весы электрические настольные	ВЭУ -150С			2012 г.	

9.3. Дополнительные характеристики обслуживания оборудования

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика мероприятий				ответственные за состояние оборудования
		наличие договора на техосмотр	наличие договора на проведение метрологических работ	проведение ремонта	план приобретения нового и замена старого оборудования	
1.	Тепловое					
2.	Механическое					

3.	Холодильное						
4.	Бесконтактное						

10. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока

	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	1,1	Унитаз, раковина
Гардеробная персонала	3,8	Вешелка
Душевые для сотрудников пищеблока	0,8	Болер, душ
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	1	3	3	да
Рабочих кухни/помощники повара	1	1	-	3	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	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	да
7.	План проведения профилактических технологических осмотров оборудования	да
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)	да
11.	Ведомость контроля за рационом питания	да
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	да
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 заседаниях 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)
Проводится «С»- витаминизация третьих блюд

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
	87,8	99,24	-				-	-

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

Все дети с ограниченными возможностями здоровья получают двухразовое питание

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
1	Складские помещения	-	-	5,9
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	-	-	32
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	-	-	6
2.12	Моечная столовой посуды	-	-	8
2.13	Моечная и кладовая тары	-	-	2,7
2.14	Производственное помещение буфета-раздаточной	-	-	-
2.15	Посудомоечная буфета-раздаточной	-	-	-
3	Комната для приема пищи (персонал)	-	-	13

Дата составления паспорта

«15» декабря 2022 г.

Директор МБОУ ООШ № 8

Я.Н. Костюк

