

ПАСПОРТ

пищеблока муниципального бюджетного общеобразовательного
учреждения средней общеобразовательной школы № 25

Адрес месторасположения 352672 Краснодарский край, Атиеронский
район, станция Куринская, улица Новицкого 34

Телефон 886152 - 4-60-24 эл почта: school25@aps.kubannet.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: Мешечко Лидия Сергеевна
 Ответственный за организацию питания обучающихся: Пономарева Ксения Андреевна
 Численность педагогического коллектива:

Проектная мощность _____ 320 _____ чел.

Фактическое количество обучающихся _____ 272 _____ чел.

Площадь обеденного зала _____ 93,04 _____ м²

Количество классов по уровням образования _____

№ п/п	Классы	Кол-во классов	Численность обучающихся	Численность обучающихся с ОВЗ	Численность детей-инвалидов (инвалидов)	Численность обучающихся и других льготных категорий	Численность школьников, обучающихся на дому
	1 класс	1	28				
	2 класс	1	30				
	3 класс	2	28	1			
	4 класс	1	22	1			
	5 класс	1	26	1		9	2
	6 класс	2	27	2		7	
	7 класс	1	26	3		5	
	8 класс	1	22	2		6	
	9 класс	2	40	1		5	
	10 класс	1	11			2	
	11 класс	1	12			1	
ИТОГО		14	272	11		35	2

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	108	108	100
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий			
2.	Обучающиеся 5 – 9 классов	141	141	100
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	32	32	100
	в т.ч. за родительскую плату	70	70	49,65
3.	Обучающиеся 5 – 9 классов	141	141	100
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	32	32	100
	в т.ч. за родительскую плату	70	70	49,65
4.	Обучающиеся 10 – 11 классов	23	23	100
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	3	3	100
	в т.ч. за родительскую плату	12	12	52,17

2.2 Охват двухразовым горячим питанием по возрастным группам

№	Контингент по группам	Численность	Охвачено горячим питанием
---	-----------------------	-------------	---------------------------

п/п	обучающихся	обучающихся		
			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	Общество с ограниченной ответственностью «ВИТА ЛАЙН»
Место нахождения (адрес)	350063, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Пушкина, д. 2, пом.3-3
Фамилия, имя, отчество руководителя (если имеется)	Клоков Николай Николаевич
Государственный регистрационный номер записи о создании юридического лица/ИП (ОГРН/ЕГРИП)	1152312004349
Режим работы	ежедневно в учебное время, за исключением суббот и воскресений, общегосударственных праздников и каникулярного времени
Контактный телефон	8-909-662-55-84
Официальный сайт/ссылка на страницу "Организация питания в ОО"	
Информация об основаниях оказания услуг по организации питания (реквизиты договора/контракта)	Контракт № 15 от 01.12.2022г. Контракт № 16 от 01.12.2022г. Контракт № 17 от 01.12.2022г. Контракт № 18 от 01.12.2022г.
Дата заключения договора/контракта	01.12.2022г.
Длительность договора/контракта	До 31.12.2022г.

3.2 Общие сведения (если самостоятельно)

Фамилия, имя, отчество заведующего производством	Ошевнева Татьяна Николаевна
Место нахождения (адрес)	Краснодарский край, Апшеронский район, ст.Куринская, ул.Новицкого,34
Режим работы пищеблока	ежедневно в учебное время, за исключением суббот и воскресений, общегосударственных праздников и каникулярного времени
Контактный телефон	8-328-2953173

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	да	
2.	Столовая доготовочная (работающая на полуфабрикатах)		
3.	Буфет-раздаточная		
4.	Буфет		
5.	Помещение для приема пищи (из расчета количества обучающихся)		
6.	Отсутствует все вышеперечисленное		

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

6. Экспликация (план-схема) обеденного зала
количество посадочных мест по проекту 100
фактическое количество посадочных мест

7. Инженерное обеспечение пищеблока

7.1. Водоснабжение (да/нет)	
централизованное	
собственная скважина учреждения	
в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность	
вода привозная	да
7.2. Горячее водоснабжение (да/нет)	
централизованное	
собственная котельная	
водонагреватель	да
наличие резервного горячего водоснабжения	нет
7.3. Отопление (да/нет)	
централизованное	да
собственная котельная и пр.	
7.4. Водоотведение (да/нет)	
централизованное	
выгреб	да
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	

2.	Специализированный транспорт организации общественного питания, обслуживающей школу	
3.	Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов	
4.	Специализированный транспорт ИП, обслуживающего школу	да
5.	Специализированный транспорт отсутствует	
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	93,04	Столы обеденные	29	2013	2013	0		
		Стулья	100	2007	2007	0	Стулы для столовой	50
		Раковины для мытья рук	2	2012	2012	0		
		Электрополотенца					Электрополотенца	2
Раздаточная зона	10,0	Мармит 1-х блюд	1	2021	2021	0		
		Мармит 2-х блюд	1	2006	2006	0		
		Мармит 3-х блюд						
		Холодильный прилавок (витрина, секция)						
		Прилавок пейтральный						
		Прилавок для столовых приборов						
		Другое						
		Плита электрическая 4-х конф.						
		Жарочный (духовой) шкаф						
		Котел пищеварочный						
Горячий цех	24,1	Электрическая сковорода						
		Зонт вентиляционный	1	2012	2012	0		
		Пароконвектомат						
		Столы производственные	3	2012	2012	0		
		Моечная ванна 1-0 или 2-х секционная						
		Универсальный механический привод для готовой продукции						

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 шт
Холодный цех		или овощерезательная машина с прогирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции					Овощерезка	1
		Весы электронные для готовой продукции					Весы электронные для готовой продукции	1
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)						
		Миксер 10-20л						
		Тележка сервировочная						
		Тележка для сбора грязной посуды						
		Хлеборезка						
		Шкаф для хранения хлеба	1	2012	2012	0		
		Подставки под кухонный инвентарь						
		Стеллаж кухонный настенный						
		Раковина для мытья рук						
		Другое (умывальник)						
		Стол						
Холодный цех		производственный						
		Весы электронные						
		Шкаф холодильный среднетемпературный					Шкаф холодильный среднетемпературный	1
		Универсальный						

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
Догоготовочный цех		механический привод или овощерезательная машина						
		Бактерицидная установка						
		Моечная ванна						
		Весы электронные						
		Раковина для мытья рук						
		Стол производственный						
		Шкаф холодильный среднетемпературный					Шкаф холодильный среднетемпературный	1
		Шкаф холодильный низкотемпературный					Шкаф холодильный низкотемпературный	1
		Моечная ванна						
		овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции						
Мучной цех		овощерезательная машина и мясорубка для сырой продукции						
		Весы электронные						
		Раковина для мытья рук						
		Стол производственный						
		Тестомесильная машина						
		Пекарский шкаф						
		Стеллаж кухонный						

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
Помещение для обработки яйца		Моечная ванна						
		Весы электронные						
		Раковина для мытья рук						
		Моечная ванна 3-х секционная						
		или Моечная ванна 1-0 секционная						
		и 2 смкости						
		Стол производственный						
		Шкаф холодильный						
		Овоскоп						
		Раковина для мытья рук						
Мясо-рыбный цех	5	Стол производственный	2	2012	2012	0		
		Моечная ванна 2-х секц.	1	2012	2012	0		
		Стеллаж кухонный						
		Электропривод для сырой продукции						
		или электромясорубка						
		Весы электронные						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Шкаф холодильный низкотемпературный						
		Полка для разделочных досок						
		Электромясорубка	1	2008	2008	10		
Овощной цех (первичной обработки)	2	Электроподогреватель	1	2012	2012	10		
		Раковина для мытья рук	1	2012	2012	0		
		Моечная ванна 2-х секц.	1	2014	2014	0		
		Стол производственный	1	2012	2012	0		
		Стеллаж кухонный настенный						

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
Овощной цех (вторичной обработки)		Весы эл.	1	2012	2012	0		
		Стеллаж кухонный						
		Картофелеочистительная машина						
		Раковина для мытья рук						
		Моечная ванна 2-х секц.						
		Стол производственный						
		Овощерезательная машина						
		Стеллаж кухонный настенный						
		Стеллаж кухонный						
		Весы						
Моечная кухонной посуды и инвентаря		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Раковина для мытья рук						
		Моечная ванна 2-х секц.						
		Стеллаж кухонный						
		Зонт вентиляционный						
		Водонагреватель						
Моечная столовой посуды	20	Раковина для мытья рук						
		Стол для сбора отходов						
		Стол производственный	1	2012	2012	0		
		Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды						
		Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов	3	2012	2012	0		
		Посудомоечная машина						
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	1	2012	2012	0		
		Стеллаж (шкаф) для	1	2012	2012	0		

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
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря	6,6	хранения стаканов						
		Зонт вентиляционный						
		Водонагреватель проточный	1	2012	2012	0		
		Раковина для мытья рук	1	2012	2012	0		
		Шкаф для уборочного инвентаря						
Склад для хранения овощей		Душевой поддон						
		Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств	1	1990	1990	90		
		Раковина для мытья рук						
		Контейнер для хранения и транспортировки овощей						
		Стеллажи						
Склад для сыпучих продуктов	6	Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Подтоварники						
		Стеллажи						
		Подтоварники						
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1	2004	2004	50		
Загрузочная продуктов	7,9	Шкаф холодильный среднетемпературный	3	2006	2006	50		
		Шкаф холодильный низкотемпературный						
		Подтоварник						
		Холодильник	1	2003	2003	50		
		Морозильная камера	1	2003	2003	50		
		Весы товарные электронные						

9.2. Дополнительные характеристики технологического оборудования

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					сроки профилактического осмотра
		назначение	марка	производительность	дата изготовления	срок службы	
1.	Тепловос						
	Мармит для первых блюд	для поддержания температуры готовых кулинарных изделий	AIRNOT		01.09.2021	10	
	Мармит для вторых блюд	для поддержания температуры готовых кулинарных изделий	ПМЭС-70км-60		01.08.2006	10	
	Водонагреватель	для нагрева воды	ВЭП 6 М		15.10.2012	7	
2.	Механическое						
	Электромясорубка	для изготовления фарша	М.М-15				
3.	Холодильное						
	Холодильник Смоленск 515	для хранения продуктов			20.09.2004	12	
	Холодильник Стинол256	для хранения продуктов			01.09.2006	12	
	Холодильник	для хранения			1.08.2005	12	

	Стинол 256	продуктов					
	Холодильник Стинол256	для хранения продуктов			10.10.2002	12	
	Морозильная камера Стинол 105	для хранения продуктов			10.08.2003	12	
	Морозильная камера Стинол 105	для хранения продуктов			10.04.2003	12	
4.	Весоизмерительное						
	Весы электронные	весоизмерительное оборудование	ВЭУ 200-С		16.12.2012	бессрочно	

9.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования

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

10. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока

	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	1,8	унитаз, раковина для мытья рук
Гардеробная персонала	4,6	вешалка для одежды
Душевые для сотрудников пищеблока	-	
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется	-	в домашних условиях

11. Штатное расписание

	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие личной медицинской книжки (да/нет)
Поваров	1	1	5	30	да
Рабочих кухни/помощники повара	1	1	3	1	да
Официантов	0	0	0	0	0
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	
3.	Индивидуального предпринимателя, обслуживающего школу	да

12. Форма организации питания обучающихся

№ п/п	Учреждение, организация	Да/нет
1.	Предварительное накрытие столов	да
2.	Самообслуживание	
3.	Стол свободного выбора (шведский стол)	
4.	Меню по выбору	

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/технических 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	
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)	да
11.	Ведомость контроля за рационом питания	да
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	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 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 класс ы	5-9 класс ы	10-11 класс ы	1-4 класс ы	5-9 класс ы	10-11 класс ы	1-4 класс ы	5-9 класс ы	10-11 класс ы
	99,53	76,36	76,36	99,53	106,90	106,90	44,72	53,45	53,45

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

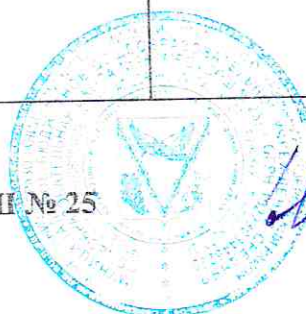
17. Организация питания обучающихся других льготных категорий (описать)

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 сырье	Столовые на догоготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения	6,0			
2	Производственные помещения				
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	2,0			-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)				-
2.3	Мясо-рыбный цех	5,0		-	-
2.4	Догоготовочный цех	-	-		-
2.5	Горячий цех	24,1			-
2.6	Холодный цех				-
2.7	Мучной цех			-	-
2.8	Раздаточная	10,0			
2.9	Помещение для резки хлеба			-	-
2.10	Помещение для обработки яиц			-	-
2.11	Моечная кухонной посуды				-
2.12	Моечная столовой посуды	20,0			-
2.13	Моечная и кладовая тары				-
2.14	Производственное помещение буфета- раздаточной	-	-	-	
2.15	Посудомоечная буфета- раздаточной	-	-	-	
3	Комната для приема пищи (персонал)				

Директор МБОУ СОШ № 25

15.12.2022 г.



Л.С.Мешечко