

ПАСПОРТ

пищеблока МБОУЛ №1
наименование образовательной организации

Адрес месторасположения Краснодарский край, г. Апшеронск, ул. Ленина 47

Телефон 8 (86152) 2-79-10 эл почта: school1aps@mail.ru

Апшеронск, 2024

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: Шаповалова Ольга Анатольевна
 Ответственный за организацию питания обучающихся: Михайлец Людмила Николаевна
 Численность педагогического коллектива: 54 человека

Проектная мощность ОО 964 чел.
 Фактическое количество обучающихся 1058 чел.
 Площадь обеденного зала 210 м²

Количество классов по уровням образования 40

№ 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	4	98				
2.	2 класс	4	111				
3.	3 класс	4	111				1
4.	4 класс	4	114				
5.	5 класс	4	116	1		24	
6.	6 класс	4	113			11	
7.	7 класс	4	108	3		17	
8.	8 класс	4	109		2	17	4
9.	9 класс	4	101			18	1
10.	10 класс	2	43			7	
11.	11 класс	2	35			7	
ИТОГО		40	1059	4	2	101	6

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	433	433	100
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	0	0	0
2.	Обучающиеся 5 – 9 классов	547	219	40,03
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	121	121	100
	в т.ч. за родительскую плату	110	110	100
3.	Обучающиеся 10 – 11 классов	79	35	44,3
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	6	6	100
	в т.ч. за родительскую плату	35	11	31,42
4.	Общее количество учащихся всех возрастных групп	1059	698	65,9
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	127	127	100
	в т.ч. за родительскую плату	514	171	33,27

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			
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий			
2.	Обучающиеся 5 – 9 классов	15	15	100
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	15	15	100
	в т.ч. за родительскую плату			
3.	Обучающиеся 10 – 11 классов	2	2	
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	2	2	
	в т.ч. за родительскую плату			
4.	Общее количество учащихся всех возрастных групп	17	17	100
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	17	17	100
	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» (ООО «ВИТА-ЛАЙН»)	
Место нахождения (адрес)	350063 Краснодарский край, г. Краснодар, ул. им. Пушкина, дом 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	Пн-Пт 9:00 – 18:00 Сб 9:00 – 14:00	
Контактный телефон	+7(909)662-55-84, +7(918)190-49-12	
Официальный сайт/ссылка на страницу "Организация питания в ОО"	https://schoolaps.ros-obr.ru/item/972123	
Информация об основаниях оказания услуг по организации питания		
(реквизиты договора/контракта)	Дата заключения договора/контракта	Длительность договора/контракта
№0818300022722000518	29.08.2022г.	2 месяца
№ 029	01.09.2022г.	1 месяц
№030	01.09.2022г.	1 месяц
№031	01.09.2022г.	1 месяц

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"	

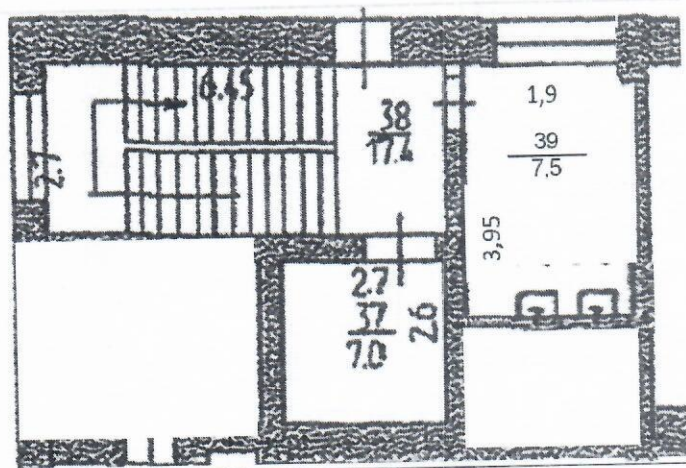
4. Тип пищеблока

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

5. Проектная мощность пищеблока.

Проектная мощность – столовая школы запроектирована с учётом организации 2-х разового горячего питания из расчёта 964 человек. Работа предусмотрена на сырье, производственная мощность – 2160 условных блюд в смену и 200 мучных изделий.

Экспликация (план-схема) помещений пищеблока

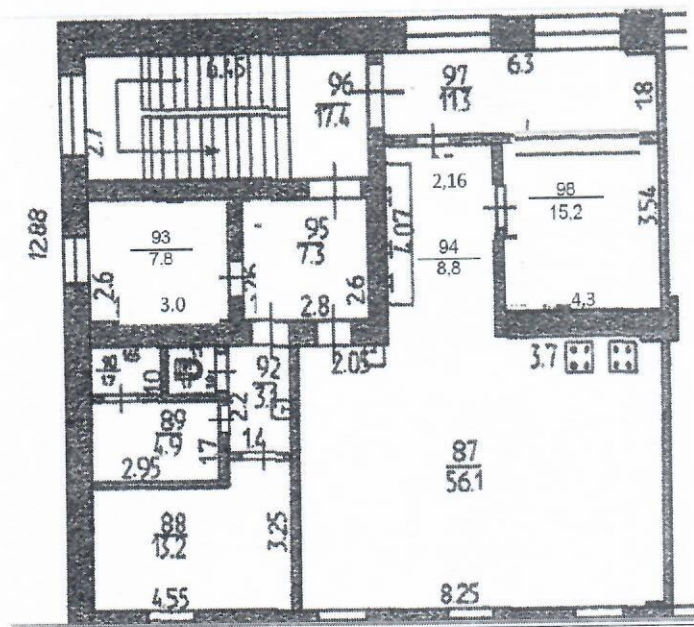


1 ЭТАЖ

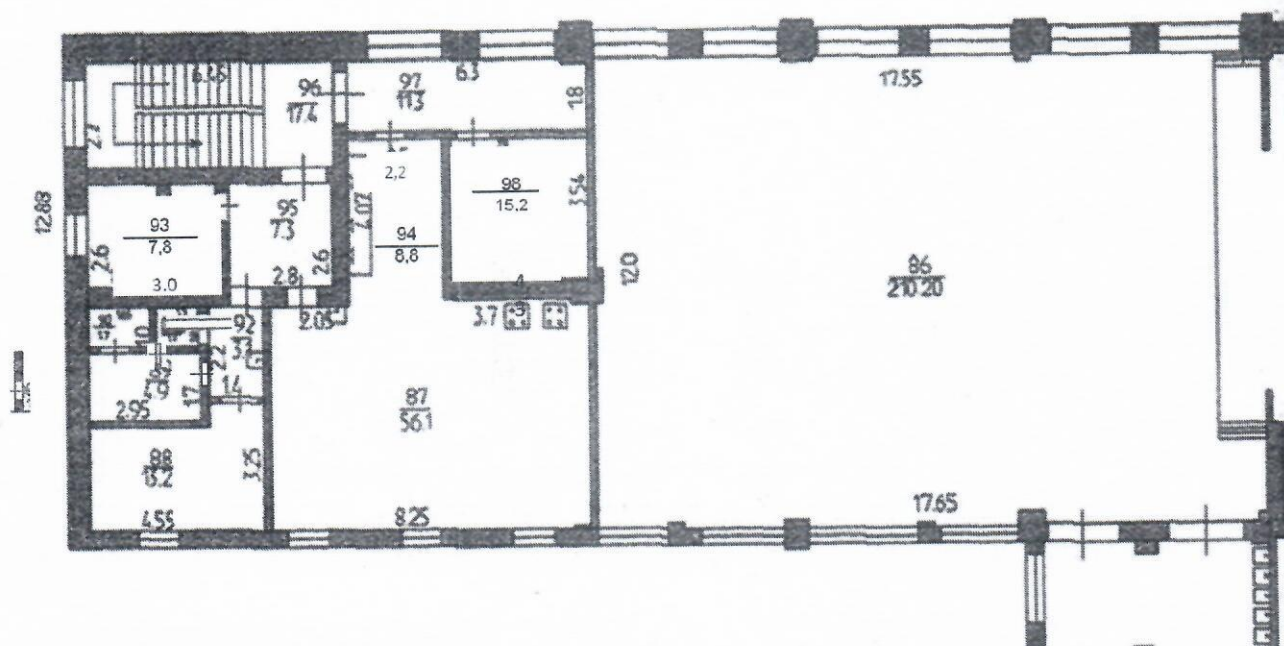
- № 37 – Складское помещение
- № 38 – Лестничная клетка
- № 39 – Овощной цех (первичной обработки)

2 ЭТАЖ

- № 87 – Горячий цех
- № 88 – Мясо-рыбный цех
- № 89 – Гардеробная персонала
- № 90 – Душевая для сотрудников пищеблока
- № 91 – Санузел
- № 92 – Коридор
- № 93 – Овощной цех (вторичной обработки)
- № 94 – Моечная кухонной посуды
- № 95 – Коридор
- № 96 – Лестничная клетка
- № 97 – Коридор
- № 98 – Моечная столовой посуды



6.Экспликация (план-схема) обеденного зала
 количество посадочных мест по проекту 200
 фактическое количество посадочных мест 240



№86 – Обеденный зал

6. 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	да
собственная котельная	нет
водонагреватель	нет
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

6. 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	да
4.	Специализированный транспорт ИП, обслуживающего школу	нет
5.	Специализированный транспорт отсутствует	нет
6.	Иной вид подвоза (указать)	нет

7. Материально-техническое оснащение пищеблока (в зависимости от модели предоставления питания)

7.1 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	210,20	Столы обеденные	45	2005	2005	100		
		Стулья (лавки)	90	2005	2005	100		
		Раковины для мытья рук	5	2005	2005	100		
		Электрополотенца	1	2005	2005	100		
		Мармит 1-х блюд						
Раздаточная зона		Мармит 2-х блюд						
		Мармит 3-х блюд						
		Холодильный прилавок (витрина, секция)						
		Прилавок нейтральный						
		Прилавок для столовых приборов						
		Другое						
		Плита газовая бытовая 4-ехгорелочная	1	2005	2007	100		
		Плита электрическая с полкой	1	2013	2013	100		
		Шкаф электропекарный	1	2013	2013	100		
		Котел пищеvarочный	1	2014	2014	100		
Горячий цех	56,1	Электрическая сковорода	1	2013	2013	100		
		Зонт вентиляционный						
		Пароконвектомат	1	2013	2013	100		
		Мармит 1-х блюд	1			100		
		Мармит 2-х блюд	1			100		
		Столы	6	2012	2012	100		

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
		производственные						
		Моечная ванна 1-0 или 2-х секционная						
		Универсальный механический привод для готовой продукции или овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции	1	2012	2012	100		
		Машина тестомесильная	1	2012	2012	100		
		Просеиватель муки	1	2013	2013	100		
		Весы электронные для готовой продукции	1	2011	2012	100		
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)						
		Миксер 10-20л						
		Тележка сервировочная						
		Тележка для сбора грязной посуды						
		Хлеборезка						
		Шкаф для хранения хлеба	1	2010	2010	100		
		Шкаф расстоечный	1	2012	2012	100		
		Подставки под кухонный инвентарь						
		Стеллаж кухонный настенный						
		Раковина для мытья рук	1	2012	2012	67		

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
Холодный цех		Другое (умывальник)						
		Стол производственный						
		нет						
		Весы электронные						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Универсальный механический привод или овощерезательная машина						
		Бактерицидная установка						
		Моечная ванна						
		Весы электронные						
		Раковина для мытья рук						
Догоготовочный цех		Стол производственный						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Шкаф холодильный низкотемпературный						
		Моечная ванна						
		овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции						
		овощерезательная машина и мясорубка для сырой продукции						
		Весы электронные						
		Раковина для мытья рук						

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
Мучной цех		Стол производственный						
		Тестомесильная машина						
		Пекарский шкаф						
		Стеллаж кухонный						
		Моечная ванна						
		Весы электронные						
		Раковина для мытья рук						
Помещение для обработки яйца		Моечная ванна 3-х секционная						
		или Моечная ванна 1-0 секционная и 2 емкости						
		Стол производственный						
		Шкаф холодильный						
		Овоскоп						
		Раковина для мытья рук						
		Стол производственный	3	2012	2012	100		
Мясо-рыбный цех	13,2	Моечная ванна 2-х секц.	1	2012	2012	100		
		Стеллаж кухонный						
		Электропривод для сырой продукции						
		или электромясорубка	1	2012	2012	400		
		Весы электронные	1	2011	2012	100		
		Шкаф холодильный среднетемпературный	2	2012	2012	100		
		Морозильный ларь	1	2006	2010	220		
		Морозильный ларь	1	2015	2015	70		
		Полка для разделочных						

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
Овощной цех (первичной обработки)	7,5	досок						
		Раковина для мытья рук	1	2012	2012	67		
		Моечная ванна 2-х секц.	1	2012	2012	100		
		Стол производственный	1	2012	2012	100		
		Стеллаж кухонный настенный						
		Весы						
		Стеллаж кухонный						
		Шкаф холодильный	2	2009	2012	100		
		Картофелеочистительная машина	1	2012	2012	100		
		Раковина для мытья рук						
Овощной цех (вторичной обработки)	7,8	Моечная ванна 2-х секц.	1	2012	2012	100		
		Стол производственный	1	2012	2012	100		
		Овощерезательная машина	1	2013	2013	100		
		Стеллаж кухонный настенный						
		Стеллаж кухонный						
		Весы						
		Шкаф холодильный	1	2012	2012	100		
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1	2012	2012	100		
		Раковина для мытья рук	1	2012	2012	67		
		Моечная ванна 2-х секц.	1	2012	2012	100		
Моечная кухонной посуды и инвентаря	8,8	Стеллаж кухонный	3	2010	2010	100		
		Стол производственный	1	2012	2012	100		
		Зонт вентиляционный						
		Водонагреватель						

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 столовой посуды	15,2	Раковина для мытья рук						
		Стол для сбора отходов						
		Стол производственный	2	2012	2012	100		
		Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды						
		Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов	2	2012	2012	100		
		Посудомоечная машина	1	2007	2012	100		
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	2	2010	2010	100		
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов						
		Зонт вентиляционный						
		Водонагреватель проточный						
		Раковина для мытья рук						
		Шкаф для уборочного инвентаря						
		Душевой поддон						
		Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств						
Склад для хранения овощей		Раковина для мытья рук						
		Контейнер для хранения и транспортировки овощей						
		Стеллажи						

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
Склад для сыпучих продуктов	7	Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Подтоварники						
		Стеллажи	2	2010	2010	100		
		Подтоварники	1	2010	2010	100		
Склад для хранения скоропортящихся продуктов		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Шкаф холодильный низкотемпературный						
Загрузочная продуктов		Подтоварник						
		Весы товарные электронные						

7.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования

Характеристика оборудования							
№ п/п	Наименование технологического оборудования	назначение	марка	производитель ность	дата изготовления	срок службы	сроки профилактического осмотра
1.	Тепловое:						
1.1.	Плита электрическая с полкой	приготовление пищи	ПКЭ-4ПР- 1070/850/860-24	12,0 кВт	09.2013	5 лет	1 раз в квартал
1.2.	Плита газовая бытовая четырёхгорелочная	приготовление пищевых продуктов	ПНО 4 1200-С7		01.2005	5 лет	1 раз в квартал
1.3.	Шкаф электропекарный	выпечка кондитерских и мелких хлебобулочных изделий	ЭШ-3К	6 противней	11.2013	5 лет	1 раз в квартал
1.4.	Котел пищеварочный электрический опрокидывающийся	приготовление бульонов, первых и вторых блюд	КП-250	250 л	06.01.2014	5 лет	1 раз в квартал
1.5.	Сковорода электрическая универсальная кухонная	жарка продуктов	ЭСК-90- 0,47- 70	100 л	01.2013	5 лет	1 раз в квартал
1.6.	Конвекционная печь с электрическим нагревом	приготовление продуктов питания на различных режимах	ZANUSSI CF/E 6-0	10 гастрономическ х емкостей	2013	7 лет	1 раз в квартал
1.7.	Мармит 1-х блюд	поддержание первых блюд в горячем состоянии			2010	5 лет	1 раз в квартал
1.8.	Мармит 2-х блюд	поддержание вторых блюд в горячем состоянии			2010	5 лет	1 раз в квартал
1.9.	Шкаф расстоечный	расстойка хлебобулочных изделий		6 листов для выпечки		7 лет	1 раз в квартал
2.	Механическое						
2.1.	Машина отчистки корнеплодов	для очистки картофеля и корнеплодов	МОК-150У №203	150 кг/ч	29.02.2012	3 года	1 раз в квартал
2.2.	Машина протирачно- резательная (овощерезка)	нарезка овощей	VC 55MF	550 кВт	2012	5 лет	1 раз в квартал

2.3.	Мясорубка производственная	приготовление большого количества фарша	МИМ-300 М	300 кг/ч	10.2012	5 лет	1 раз в квартал
2.4.	Машина протирочно-резательная	нарезка овощей, протирание картофеля вареного	МНР-350М	100 кг/ч	2012	5 лет	1 раз в квартал
2.5.	Машина гестомесильная	приготовление дрожжевого и пресного теста	SM-80 Т	4,5 кВт	2012	5 лет	1 раз в квартал
2.6.	Просеиватель муки вибрационный	просеивание муки	"Каскад"	100 кг/ч	11.10.2013	5 лет	1 раз в квартал
2.7.	Посудомоечная машина с вытяжкой	мытьё посуды и столовых приборов	DGT C34	100	15.10.2007	5 лет	1 раз в квартал
3.	Холодильное						
3.1.	Холодильные шкафы	длительное хранение продуктов и полуфабрикатов	Carboma R 700	620 л	27.07.2009	10 лет	1 раз в квартал
3.2.	Холодильный шкаф	длительное хранение полуфабрикатов	POLAIR CM110-S ШХ-1,0	9,5 кВт	2012	15 лет	1 раз в квартал
3.3.	Холодильные шкафы	длительное хранение полуфабрикатов	POLAIR CM107-S ШХ-0,7	4.0 кВт	2012	15 лет	1 раз в квартал
3.4.	Холодильный шкаф среднетемпературный	хранение молочной продукции	STINOL	285 л	2012	8 лет	1 раз в квартал
3.5.	Морозильный ларь	не работает	"СНЕЖ" МЛК 500	500 л	15.06.2006	10 лет	1 раз в квартал
3.6.	Морозильный ларь	хранения ранее замороженных продуктов	"СНЕЖ" МЛК 500	500л	15.06.2015	10 лет	1 раз в квартал
4.	Весоизмерительное:						
4.1.	Весы электронные	взвешивание продуктов массой до 5 кг	SW-05	5 кг	01.2011	6 лет	1 раз в квартал
4.2.	Весы платформенные для статического взвешивания	взвешивание товаров на приеме	ВЭУ-200С	100 кг	2012	10 лет	1 раз в квартал

9.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика мероприятий					ответственный за состояние оборудования	график санитарной обработки оборудования
		наличие договора на техосмотр	наличие договора на проведение метрологических работ	Проведение ремонта	план приобретения нового и замена старого оборудования			
1.	Тепловое							
1.1.	Плита электрическая с полкой ПКЭ-4ПР-1070/850/860-24	на основании контракта с организатором питания	на основании контракта с организатором питания	Организатором	2023	Организатор питания	Ежедневно, с применением моющих средств	
1.2.	Плита газовая бытовая четырехгорелочная ПНО 4 1200-С7	на основании контракта с организатором питания	на основании контракта с организатором питания	Организатором	2023	Организатор питания		
1.3.	Шкаф электропекарный ЭШ-3К	на основании контракта с организатором питания	на основании контракта с организатором питания	Организатором	2023	Организатор питания		
1.4.	Котел пищеварочный электрический опрокидывающийся КП-250	на основании контракта с организатором питания	на основании контракта с организатором питания	Организатором	2023	Организатор питания		
1.5.	Сковорода электрическая универсальная кухонная ЭСК-90- 0,47-70	на основании контракта с организатором питания	на основании контракта с организатором питания	Организатором	2023	Организатор питания		
1.6.	Конвекционная печь с электрическим нагревом ZANUSSI CF/E 6-0	на основании контракта с организатором питания	на основании контракта с организатором питания	Организатором	2023	Организатор питания		
1.7.	Мармит 1-х блюд	на основании контракта с организатором питания	на основании контракта с организатором питания	Организатором	2023	Организатор питания		

1.8.	Мармит 2-х блюд	на основании контракта с организатором питания	2023	Организатор питания	
1.9.	Шкаф расстоечный	на основании контракта с организатором питания	2025	Организатор питания	
2.	Механическое				После использования, с применением моющих средств
2.1.	Машина отчистки корнеплодов МОК-150У №203	на основании контракта с организатором питания	2023	Организатор питания	
2.2.	Машина протирочно-резательная (овощерезка) VC 55MF	на основании контракта с организатором питания	2023	Организатор питания	
2.3.	Мясорубка производственная МИМ-300 М	на основании контракта с организатором питания	2024	Организатор питания	
2.4.	Машина протирочно-резательная МПР-350М	на основании контракта с организатором питания	2024	Организатор питания	
2.5.	Машина тестомесильная SM-80 Т	на основании контракта с организатором питания	2024	Организатор питания	
2.6.	Проеиватель муки вибрационный "Каскад"	на основании контракта с организатором питания	2024	Организатор питания	
2.7.	Посудомоечная машина с вытяжкой DGT C34	на основании контракта с организатором питания	2024	Организатор питания	Ежедневно, с применением моющих средств
3.	Холодильное				
3.1.	Холодильные шкафы Carboma R 700	на основании контракта с организатором питания	2025	Организатор питания	
3.2.	Холодильный шкаф POLAIR CM110-S ПХ-1,0	на основании контракта с организатором питания	2025	Организатор питания	
3.3.	Холодильные шкафы POLAIR CM107-S ПХ-0,7	на основании контракта с организатором питания	2025	Организатор питания	
3.4.	Холодильный шкаф среднетемпературный STINOL	на основании контракта с организатором питания	2023	Организатор питания	

3.5.	Морозильный ларь "СНЕЖ" МЛК 500	на основании контракта с организатором питания	2023	Организатор питания	Ежемесячно (после размораживания), с применением моющих средств
4.	<i>Весовизмерительное</i>				
4.1.	Весы электронные SW-05	на основании контракта с организатором питания	2025	Организатор питания	Ежедневно, с применением моющих средств
4.2.	Весы платформенные для статического взвешивания ВЭУ-200С	на основании контракта с организатором питания	2025	Организатор питания	

8. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока

	Площадь, м ²	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	1,1	унитаз, раковина для мытья рук
Гардеробная персонала	4,9	шкафы для одежды
Душевые для сотрудников пищеблока	1,7	поддон и душ
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется	—	—

9. Штатное расписание

	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие личной медицинской книжки (да/нет)
Поваров	3	3	6 разряд 5 разряд 4 разряд	40 лет 45 лет 15 лет	да да да
Рабочих кухни/помощник и повара	1	1		38лет	да
Официантов	—	—	—	—	—
Других работников пищеблока/посудомойщицы	3	3		35 лет	да
Технических работников/уборщиц	—	—	—	—	—

9.1 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

10. 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

11. 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/техничко-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	
9.	План технологического переоснащения пищеблока с учетом модели предоставления питания	
10.	План проведения профилактических дезинфекционных мероприятий, в том числе в условиях подъема инфекционных заболеваний (эпидемий, пандемий)	
11.	Ведомость контроля за рационом питания	да
12.	Договор с аккредитованной лабораторией на проведение периодических испытаний пищевой продукции по физико-химическим показателям	Да (организатор питания)
13.	Договор с аккредитованной метрологической лабораторией на проведение проверки весоизмерительного оборудования	Да (организатор питания)
14.	Договор на проведение профилактических работ технологического оборудования	Да (организатор питания)
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	от 11.12.2020г., да
26.	Положение о бракеражной комиссии	приложение к приказу № 29/01-08 от 01.09.2022г., да
27.	Приказ об организации питания	№ 654/01-08 от 31.08.2022г., да
28.	Приказ о составе бракеражной комиссии	№ 29/01-08 от 01.09.2022 г., 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	да

	совета, родительского комитета и т.п.	
32.	ДРУГОЕ	

12. В общеобразовательной организации «С»-витаминизация готовых блюд: проводится/не проводится (нужное подчеркнуть, если проводится – описать как)

Проводится прямо на пищеблоке медицинским работником непосредственно перед раздачей, но не ранее чем за 1 час до неё, поскольку подогрев витаминизированных блюд не допускается.

13. 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
	99,53	76,36	76,36	99,53	106,90	106,90	44,72	53,45	53,45

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

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья и детям-инвалидам, получающим образование очно, предоставляется бесплатное двухразовое питание, обучающимся на дому – компенсация за бесплатное двухразовое питание.

15. Организация питания обучающихся других льготных категорий (описать)

Учащимся общеобразовательных учреждений 5-11 классов из многодетных семей за счет средств краевого бюджета предоставляется бесплатное одноразовое питание (обед).

Учащимся из семей мобилизованных граждан 1-11 классов предоставляется бесплатное двухразовое питание.

Директор МБОУ ЛН №1



МП

О.А. Шаповалова

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 догоотовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения	—	7,00	—	—
2	Производствен ные помещения	—	57,6	—	—
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	—	7,5	—	—
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	—	7,8	—	—
2.3	Мясо-рыбный цех	—	13,2	—	—
2.4	Догоотовочный цех	—	—	—	—
2.5	Горячий цех	—	56,1	—	—
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	—	8,8	—	—
2.12	Моечная столовой посуды	—	15,2	—	—
2.13	Моечная и кладовая тары	—	—	—	—
2.14	Производствен ное помещение буфета- раздаточной	—	—	—	—
2.15	Посудомоечная буфета- раздаточной	—	—	—	—
3.	Комната для приема пищи (персонал)	—	—	—	—