



ПАСПОРТ

пищеблока **МБОУ «СОШ № 7» им. Грановского Ю.А.**
наименование образовательной организации

Адрес месторасположения **Краснодарский край, Тбилисский район, ст-ца Тбилисская, улица Толстого, 24**

Телефон **8-86158-3-71-12** эл почта: **school7@tbl.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:

Ответственный за организацию питания обучающихся:

Численность педагогического коллектива:

Проектная мощность ОО 980 чел.

Фактическое количество обучающихся 570 чел.

Площадь обеденного зала 138,1 м²

Количество классов по уровням образования _____

№ 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	2	60				
2.	2 класс	2	58				
3.	3 класс	2	66	1			1
4.	4 класс	2	60	2			
5.	5 класс	2	51				
6.	6 класс	2	56				
7.	7 класс	2	63				
8.	8 класс	2	62	1			
9.	9 класс	2	60	3			1
10.	10 класс	1	18				
11.	11 класс	1	16				
ИТОГО		20	570	7			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	244	244	100
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий			
2.	Обучающиеся 5 – 9 классов	292	292	100
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату	292	292	
3.	Обучающиеся 5 – 9 классов	292	292	100
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату	292	292	
4.	Обучающиеся 10 – 11 классов	34	34	100
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату	34	34	

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	5	5	2
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	5	5	2
2.	Обучающиеся 5 – 9 классов	7	7	2,3
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	7	7	2,3
	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	-
Место нахождения (адрес)	-
Фамилия, имя, отчество руководителя (если имеется)	-
Государственный регистрационный номер записи о создании юридического лица/ИП (ОГРН/ЕГРИП)	-
Режим работы	-
Контактный телефон	-
Официальный сайт/ссылка на страницу "Организация питания в ОО"	-
Информация об основаниях оказания услуг по организации питания (реквизиты договора/контракта)	-
Дата заключения договора/контракта	-
Длительность договора/контракта	-

3.2 Общие сведения (если самостоятельно)

Фамилия, имя, отчество заведующего производством	Кучерова Тамара Николаевна
Место нахождения (адрес)	352360, Краснодарский край, Тбилисский район, станица Тбилисская, улица толстого, 24
Режим работы пищеблока	07.00-14.00
Контактный телефон	8-861-583-29-54
Официальный сайт/ссылка на страницу "Организация питания в ОО"	https://school7tbl.rosobr.ru/item/1289875

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	-	-

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

Лестница на 1 этаж	Овощной цех 10,9 м ²	Холодный цех 4,1 м ²	Моечные и кладовые тары 23,1 м ²	Раздаточная 5,2 м ²	Обеденный зал 138,1 м ²
Складские помещения 50,2 м ²		Доготовочный цех 10,1 м ²	Горячий цех 20,2 м ²		
Помещения для сотрудников пищеблока 6,3 м ²	Производственные помещения 1 и 2 этажа 82,8 м ²	Помещение для резки хлеба 2,2 м ²			
	Помещение для обработки яиц 2,2 м ²				

Материал стен: кирпич

Отделка пищеблока, мойки и обеденного зала: керамическая плитка

Отделка складских и производственных помещений: покраска

Окна: металлопластиковые

Освещение: светодиодное

6. Экспликация (план-схема) обеденного зала

количество посадочных мест по проекту 180 198
фактическое количество посадочных мест 180 198

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	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	нет

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	да
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 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	30	2017	2017	10		
		Стулья	180	2017	2017	35		
		Раковины для мытья рук	7	2017	2017	10		
		Электрополотенца	2	2021	2021	-		
Раздаточная зона		Мармит 1-х блюд					Мармит для 1-х блюд	1
		Мармит 2-х блюд	2	2021	2021	10		
		Мармит 3-х блюд						
		Холодильный прилавок (витрина, секция)	1	2022	2022	0		
		Прилавок нейтральный	1	2017	2017	10		
		Прилавок для столовых приборов	1	2022	2022	0		
		Другое						
Горячий цех		Плита электрическая 4-х конф.	3	2021	2021	10		
		Жарочный (духовой) шкаф						
		Котел пищеварочный						
		Электрическая сковорода						
		Зонт вентиляционный						
		Пароконвектомат	1	2021	2021	0		
		Столы производственные	6	2022	2017	0		
		Моечная ванна 1-о или 2-х секционная	1	2017	2017	30		
		Универсальный механический привод						

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		для готовой продукции или овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции	1	2021	2021	20		
		Весы электронные для готовой продукции						
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	1	2015	2015	20		
		Миксер 10-20л	1	2021	2021	15		
		Тележка сервировочная						
		Тележка для сбора грязной посуды						
		Хлеборезка						
		Шкаф для хранения хлеба	1	2017	2017	5		
		Подставки под кухонный инвентарь	2	2017	2017	25		
		Стеллаж кухонный настенный						
		Раковина для мытья рук	1	2017	2017	10		
		Другое (умывальник)						
		Стол производственный	4	2021	2021			
		Весы электронные	1	2021	2021			
		Шкаф холодильный среднетемпературный	2	2022	2022			
		Универсальный механический привод или овощерезательная машина	1	2017	2017			
		Бактерицидная установка	1	2021	2021	20		

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
Договочный цех		Моечная ванна	3	2017	2017	35		
		Весы электронные	1	2021	2021	10		
		Раковина для мытья рук	1	2017	2017			
		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						
Мучной цех		Раковина для мытья рук						
		Стол производственный						
		Тестомесильная машина						
		Пекарский шкаф						
		Стеллаж кухонный						
		Моечная ванна						
		Весы электронные						
		Раковина для мытья рук						
		Моечная ванна 3-х секционная						
		или Моечная ванна 1-0 секционная и 2 емкости	1	2021	2021	25		
Помещение для обработки яйца		Стол производственный	1	2017	2017	15		
		Шкаф холодильный	1	2003	2003	50		

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
Мясо-рыбный цех		Овоскоп	2	2017	2017	20		
		Раковина для мытья рук	1	2017	2017	10		
		Стол производственный						
		Моечная ванна 3-х секц.						
		Стеллаж кухонный						
		Электропривод для сырой продукции						
		или электромясорубка						
		Весы электронные						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Шкаф холодильный низкотемпературный						
Овощной цех (первичной обработки)		Полка для разделочных досок						
		Раковина для мытья рук						
		Моечная ванна 2-х секц.						
		Стол производственный						
		Стеллаж кухонный настенный						
		Весы						
		Стеллаж кухонный						
		Картофелеочистительная машина						
		Раковина для мытья рук						
		Моечная ванна 2-х секц.						
Овощной цех (вторичной обработки)		Стол производственный						
		Овощерезательная машина						
		Стеллаж кухонный настенный						

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
Моечная кухонной посуды и инвентаря		Стеллаж кухонный						
		Весы						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Раковина для мытья рук						
		Моечная ванна 2-х секц.	1	2017	2017	70	Моечная ванная	1
		Стеллаж кухонный	2	2017	2017			
		Зонт вентиляционный						
		Водонагреватель						
		Раковина для мытья рук						
		Стол для сбора отходов	1	2021	2021	10		
Моечная столовой посуды		Стол производственный	1	2021	2021	10		
		Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды	1	2017	2017	50	Моечная ванная	1
		Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов		2017	2017	25		
		Посудомоечная машина	1	2022	2022	10		
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	3	2022	2022	0		
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	1	2022	2022	0		
		Зонт вентиляционный						
		Водонагреватель проточный						
		Раковина для мытья рук						
		Шкаф для уборочного инвентаря	1	2006	2006	20		
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря		Душевой поддон	1	2017	2017	10		
		Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих	1	2006	2006	20		

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (на начала функционирования), год	Изношенность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям действующих СанПиН	
							наименование	кол-во штук
Склад для хранения овощей		средств						
		Раковина для мытья рук	1	2017	2017	15		
		Контейнер для хранения и транспортировки овощей	3	2017	2017	20		
		Стеллажи	3	2006	2006	40		
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1	2017	2017	25		
Склад для сыпучих продуктов		Подтоварники						
		Стеллажи	1	2006	2006	20		
		Подтоварники	1	2006	2006	15		
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
Склад для хранения скоропортящихся продуктов		Шкаф холодильный среднетемпературный	3	2017, 2022	2017, 2022	15		
		Шкаф холодильный низкотемпературный	2	2021	2021	10		
Загрузочная продуктов		Подтоварник	1	2006	2006	15		
		Весы товарные электронные	2	2017, 2021	2017, 2021	15		

10. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока

	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	1,4	Унитаз
Гардеробная персонала	9,2	Шкаф, трюмо, вешалки для одежды, гладильная доска, утюг
Душевые для сотрудников пищеблока	1,3	Поддон, смеситель
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется	5,1	Стиральная машина

11. Штатное расписание

	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие личной медицинской книжки (да/нет)
Поваров	3	полная	3 разряд 4 разряд 4 разряд	6 л, 4 мес. 27 л. 31 г., 2 мес.	да
Рабочих кухни/помощники повара	1	полная		16 л., 9 м.	да
Официантов					
Других работников пищеблока/посудомойщицы	1	полная		26 л., 10 м.	да
Технических работников/уборщиц	1	полная		7 л., 2 м.	да

11.1 Персонал пищеблока входит в штатное расписание

№ п/п	Учреждение, организация	Да/нет
1.	Образовательного учреждения	да
2.	Организации общественного питания, обслуживающего школу	нет
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	Приказ № 280 от 17.08.2021 г./да
2.	Меню, дифференцированное по возрастам (циклическое)/сезонное	да
3.	Ежедневное меню	да
4.	Наличие технологических/технич-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	нет/ремонт не требуется
7.	План проведения профилактических технологических осмотров оборудования	нет/оборудование новое
8.	План проведения метрологических работ по проверке измерительного оборудования	нет/оборудование новое
9.	План технологического переоснащения пищеблока с учетом модели предоставления питания	нет/оборудование новое
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	да
13.	Договор с аккредитованной метрологической лабораторией на проведение проверки весоизмерительного оборудования	нет/оборудование новое
14.	Договор на проведение профилактических работ технологического оборудования	нет/оборудование новое
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	31.08.2022 г./да
26.	Положение о бракеражной комиссии	31.08.2022 г./да
27.	Приказ об организации питания	31.08.2022 г./да
28.	Приказ о составе бракеражной комиссии	31.08.2022 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 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, медицинской сестрой с занесением записи в соответствующий журнал.

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
	75,63	72,22	72,22	181,51	200,18				

16. Организация питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов (описать), в том числе обучающихся на дому: осуществляется в школьной столовой, на отдельной перемене. Обучающиеся на дому получают ежемесячную компенсацию.

17. Организация питания обучающихся других льготных категорий (описать): многодетные семьи, получают компенсацию части оплаты за питание (5-11 класс), дети мобилизованных СВО питаются бесплатно, по предъявлению пакета документов, утвержденных постановлением администрации МО Тбилисский район.

Директор МБОУ «СОШ № 78»
им. Грановского Ю.А.



А.М. Ковалев

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 шкочно-базовые	Столовые, работающие сырье	Столовые на догоготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения	-	-	50,2	-
2	Производствен ные помещения	-	-	82,8	-
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	-	-	5,7	-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	-	-	5,2	-
2.3	Мясо-рыбный цех	-	-	4,8	-
2.4	Догоготовочный цех	-	-	10,1	-
2.5	Горячий цех	-	-	20,2	-
2.6	Холодный цех	-	-	4,1	-
2.7	Мучной цех	-	-	-	-
2.8	Раздаточная	-	-	5,2	-
2.9	Помещение для резки хлеба	-	-	2,2	-
2.10	Помещение для обработки яиц	-	-	2,2	-
2.11	Моечная кухонной посуды	-	-	8,2	-
2.12	Моечная столовой посуды	-	-	9,1	-
2.13	Моечная и кладовая тары	-	-	5,8	-
2.14	Производствен ное помещение буфета- раздаточной	-	-	-	-
2.15	Посудомоечная буфета- раздаточной	-	-	-	-
3	Комната для приема пищи (персонал)	-	-	6,3	-

Прошито и пронумеровано 18

Директор МБОУ «СОШ № 7»
им. Грановского Ю.А.



[Signature] А.М. Ковалев

20 _____ год