

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МБОУ СОШ № 10
им.А.А.Забары ст.Павловской

Т.Н.Есипенко
«10» декабря 2022г.

ПАСПОРТ

**пищеблока муниципального бюджетного общеобразовательного
учреждения средней общеобразовательной школы № 10 имени
Алексея Алексеевича Забары станицы павловской**

Адрес месторасположения: Краснодарский край станица Павловская
ул.Комсомольская 17

Телефон: 8 (86191) 5-17-22 эл почта: school10st@yandex.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 610 чел.

Фактическое количество обучающихся 587 чел.

Площадь обеденного зала 92м²

Количество классов по уровням образования - 24

№ 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	54	4	0	0	2
2.	2 класс	3	69	1	0	0	0
3.	3 класс	3	71	2	1	1	1
4.	4 класс	2	38	0	0	0	0
5.	5 класс	2	59	5	0	0	0
6.	6 класс	2	61	6	0	0	1
7.	7 класс	3	72	6	2	0	1
8.	8 класс	2	59	5	2	0	0
9.	9 класс	3	67	5	0	1	0
10.	10 класс	1	18				
11.	11 класс	1	19				
ИТОГО		24	587	34	5	2	5

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	232	232	100
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	9	9	100
2.	Обучающиеся 5 – 9 классов	318	177	56
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	30	30	100
	в т.ч. за родительскую плату	177	177	56
3.	Обучающиеся 10 – 11 классов	37	28	76
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	0	0	0
	в т.ч. за родительскую плату	28	28	76

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	232	5	2

	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	5	5	100
2.	Обучающиеся 5 – 9 классов	318	30	9
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	30	30	100
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
3.	Обучающиеся 10 – 11 классов	37	0	0
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	0	0	0
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0

3. Модель предоставления услуги питания

3.1 Общие сведения об операторе питания (если аутсорсинг)

Фирменное наименование уполномоченной организации или уполномоченного индивидуального предпринимателя	ООО «Дары природы» Павловского РАЙПО
Место нахождения (адрес)	Краснодарский край ст.Павловская ул.Ленина 9
Фамилия, имя, отчество руководителя (если имеется)	Оверченко Ирина Александровна
Государственный регистрационный номер записи о создании юридического лица/ИП (ОГРН/ЕГРИП)	1072346000891
Режим работы	8.00-16.00
Контактный телефон	89189749767
Официальный сайт/ссылка на страницу "Организация питания в ОО"	
Информация об основаниях оказания услуг по организации питания (реквизиты договора/контракта)	№0318300146522000163
Дата заключения договора/контракта	17.10.2022
Длительность договора/контракта	До 30.06.2023

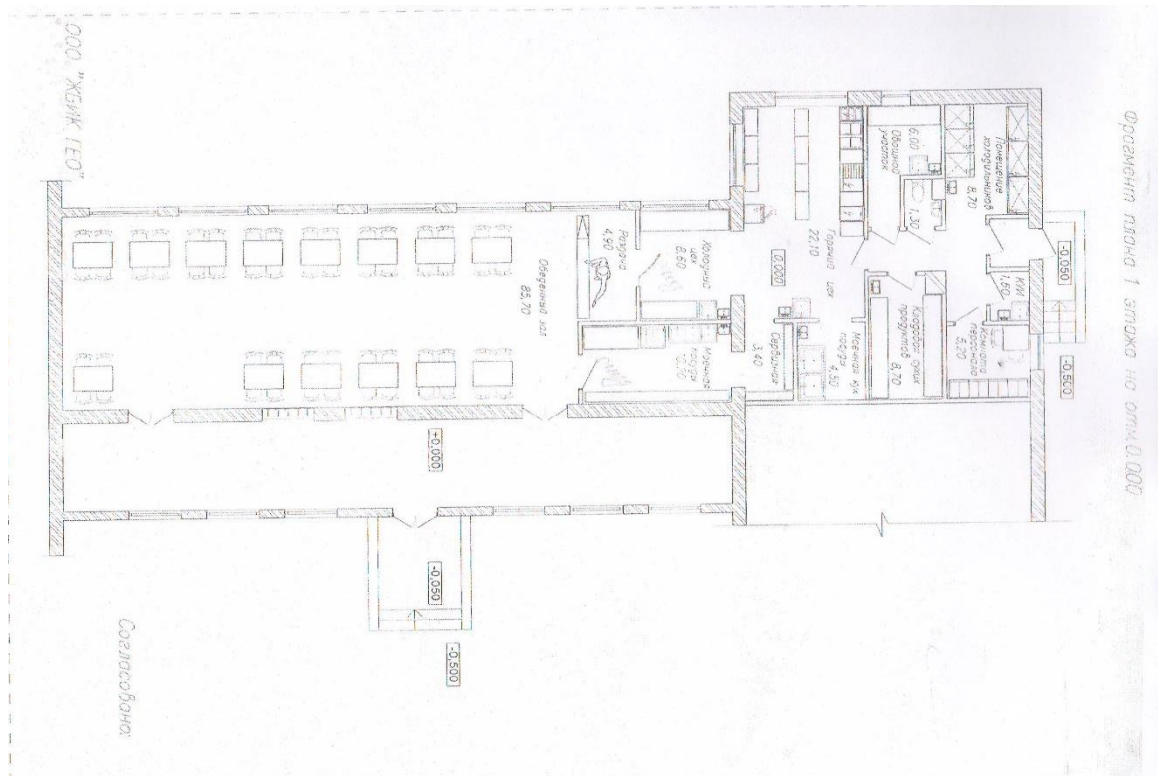
3.2 Общие сведения (если самостоятельно)

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	150 чел
2.	Столовая доготовочная (работающая на полуфабрикатах)	нет	
3.	Буфет-раздаточная	Нет	
4.	Буфет	нет	
5.	Помещение для приема пищи (из расчета количества обучающихся)	да	150 чел
6.	Отсутствует все вышеперечисленное		

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



6. Экспликация (план-схема) обеденного зала
 количество посадочных мест по проекту 162
 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	Нет
собственная котельная и пр.	Да
7.4. Водоотведение (да/нет)	
централизованное	Нет
выгреб	Да
локальные очистные сооружения	Нет
прочие	Нет
7.5. Вентиляция (да/нет)	
естественная	Нет
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	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	92	Столы обеденные	25	2006	2006			
		Стулья	150	2006	2006			
		Раковины для мытья рук	2	2018	2018			
		Электрополотенца	2	2016	2016			
Раздаточная зона	6	Мармит 1-х блюд	1	2009	2012			
		Мармит 2-х блюд						
		Мармит 3-х блюд						
		Холодильный прилавок (витрина, секция)						
		Прилавок нейтральный						
		Прилавок для столовых приборов						
		Другое						
Горячий цех	22,3	Плита электрическая 6-х конф.	1	2019	2019			
		Жарочный (духовой) шкаф	1	2021	2021			
		Котел пищеварочный	1	2012	2012			
		Электрическая сковорода						
		Зонт вентиляционный	7	2018	2018			
		Пароконвектомат	1	2019	2019			
		Столы производственные	4	2019	2019			
		Моечная ванна 1-о или 2-х секционная	2	2019	2019			
		Универсальный механический привод для готовой продукции	1	2020	2020			

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	2008	2010			
		Весы электронные для готовой продукции	1	2010	2010			
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	1					
		Миксер 10-20л						
		Тележка сервировочная						
		Тележка для сбора грязной посуды						
		Хлеборезка						
		Шкаф для хранения хлеба	1	2018	2018			
		Подставки под кухонный инвентарь	3	2018	2018			
		Стеллаж кухонный настенный						
		Раковина для мытья рук	4	2018	2018			
		Другое (умывальник)						
Холодный цех	8,8	Стол производственный	1	2018	2018			
		Весы электронные	1	2021	2021			
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Универсальный механический привод						
		или овощерезательная машина						
		Бактерицидная установка						
		Моечная ванна	2	2018	2018			

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
Догоотовочный цех	8.8	Весы электронные						
		Раковина для мытья рук	1	2018	2018			
		Стол производственный						
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1	2012	2012			
		Шкаф холодильный низкотемпературный	1	2006	2006			
		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						
Мучной цех	Нет	Стол производственный						
		Тестомесильная машина						
		Пекарский шкаф						
		Стеллаж кухонный						
		Моечная ванна						
		Весы электронные						
		Раковина для мытья рук						
Помещение для обработки яйца	Нет	Моечная ванна 3-х секционная						
		или Моечная ванна 1-о секционная и 2 емкости						
		Стол производственный						
		Шкаф холодильный						
		Овоскоп						

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

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
		Весы						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Раковина для мытья рук						
Моечная кухонной посуды и инвентаря	8,5	Моечная ванна 2-х секц.	2	2018	2018			
		Стеллаж кухонный	2	2018	2018			
		Зонт вентиляционный	2	2018	2018			
		Водонагреватель						
		Раковина для мытья рук	1	2018	2018			
Моечная столовой посуды	8,5	Стол для сбора отходов	1	2018	2018			
		Стол производственный						
		Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды	1	2018	2018			
		Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов						
		Посудомоечная машина	1	2018	2019			
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	1	2018	2018			
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	1	2018	2018			
		Зонт вентиляционный	1	2018	2018			
		Водонагреватель проточный	2	2007 2018	2007 2019			
		Раковина для мытья рук						
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря		Шкаф для уборочного инвентаря						
		Душевой поддон						
		Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств						

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
		Раковина для мытья рук						
Склад для хранения овощей Склад для сыпучих продуктов	5,2	Контейнер для хранения и транспортировки овощей						
		Стеллажи	2	2018	2018			
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Подтоварники	2	2018	2018			
		Стеллажи						
		Подтоварники						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
Склад для хранения скоропортящихся продуктов		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Шкаф холодильный низкотемпературный						
Загрузочная продуктов	5,2	Подтоварник						
		Весы товарные электронные						

9.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производительность	дата изготовления	срок службы	сроки профилактического осмотра
1.	шкаф жарочный электрический	жарка	ШЭЖП-3		30.11.2021	1 год	
2	машина кухонная универсальная	универсальная	УКМ-01		01.01.2020	2 года	
3	аннрат пароварочный - конвективный	жарка, тушение	ПКА10-1/1ВМ2		02.08.2019	3 года	
4	Измельчитель овощей	шинковска	Гамма 5А		30.12.2008	12 лет	
5	Котел пищеварочный	для приготовления 3 блюд	КПЭМ-100,9Т		30.11.2012	10 лет	
6	Электро-плита	приготовление 1-3 блюд	ПЭП-0,72-Н-01		05.09.2019	3 года	
7	картофелеочистительная машина	очистка овощей	МОК-150М		07.07.2021	11 мес.	
8	Электромясорубка	для приготовления фарша	MG-15		10.09.2012	10 лет	
9	шкаф холодильный	для охлаждения продуктов	Carboma-R 700		31.08.2012	10 лет	
10	Шкаф холодильный	для охлаждения продуктов	Carboma-R 1400		04.07.2012	10 лет	
11	Морозильная камера Polar	для хранения замороженных продуктов	Polar		01.06.2006	16 лет	

12	машина посудомоечная универсальная	для мытья посуды	МПУ-700-01		01.07.2019	3 года	
13	мармит	для поддержания температуры готового блюда	МЭПЗ-1Б		11.07.2009	10 лет	
14	Холодильник двухкамерный	Для проб	Атлант		05.10.2007	15 лет	

10. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока

	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	1,2	Раковина, унитаз
Гардеробная персонала	3	вешалки
Душевые для сотрудников пищеблока	нет	
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется	нет	

11. Штатное расписание

	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие личной медицинской книжки (да/нет)
Поваров	5	4	Третий, четвертый	15	да
Рабочих кухни/помощники повара	-	-	-	-	-
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	Нет
2.	Самообслуживание	Да
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	да

	ХАССП	
2.	Меню, дифференцированное по возрастам (цикличное)/сезонное	Да
3.	Ежедневное меню	Да
4.	Наличие технологических/техничо-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
7.	План проведения профилактических технологических осмотров оборудования	Да
8.	План проведения метрологических работ по проверке измерительного оборудования	Да
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	да
13.	Договор с аккредитованной метрологической лабораторией на проведение проверки весоизмерительного оборудования	Да
14.	Договор на проведение профилактических работ технологического оборудования	Да
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. С-витаминизация проводится 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	10-11 классы
	90.94	85	85	103,07	111.42	0	0	0	0

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

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья получают двухразовое бесплатное горячее питание. Обучающиеся на дому, получают компенсацию за двухразовое питание.

17. Организация питания обучающихся других льготных категорий (описать).

Бесплатное двухразовое горячее питание получают дети из семей военнослужащих.

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	-	5,2	-	-
2	Производствен ные помещения	-	-	-	-
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	-	-	-	-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	-	-	-	-
2.3	Мясо-рыбный цех	-	-	-	-
2.4	Догоготовочный цех	-	-	-	-
2.5	Горячий цех	-	22,3	-	-
2.6	Холодный цех	-	8,8	-	-
2.7	Мучной цех	-	-	-	-
2.8	Раздаточная	-	6	-	-
2.9	Помещение для резки хлеба	-	-	-	-
2.10	Помещение для обработки яиц	-	-	-	-
2.11	Моечная кухонной посуды	-	8,5	-	-
2.12	Моечная столовой посуды	-	8,5	-	-
2.13	Моечная и кладовая тары	-	-	-	--
2.14	Производствен ное помещение буфета- раздаточной	-	-	- -	-
2.15	Посудомоечная буфета- раздаточной	-	-	-	-
3	Комната для приема пищи (персонал)	-	-	-	-

