
ПАСПОРТ

пищеблока

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 12 имени Г.К.Дейнеги
муниципального образования Абинский район**

(наименование ОО)

Адрес месторасположения 353315 Краснодарский край, Абинский район, ст.Федоровская, ул.Школьная, 1

Телефон 8(86150)98-1-17 адрес электронной почты soh12@yandex.ru

СОДЕРЖАНИЕ

Общие сведения
Охват горячим питанием по возрастным группам
Охват одноразовым горячим питанием по возрастным группам
Охват двухразовым горячим питанием по возрастным группам
Модель предоставления услуги питания
Общие сведения об операторе питания (аутсорсинг)
Общие сведения (самостоятельно)
Тип пищеблока
Проектная мощность пищеблока. Экспликация (план-схема) помещений пищеблоков
Экспликация (план-схема) обеденного зала
Инженерное обеспечение пищеблока
Водоснабжение
Горячее водоснабжение
Отопление
Водоотведение
Вентиляция
Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции
Материально-техническое оснащение пищеблока
Характеристика технологического оборудования
Дополнительные характеристики технологического оборудования
Дополнительные характеристики обслуживания оборудования
Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока
Форма организации питания обучающихся
Перечень нормативно-правовой, технической документации
Витаминация
Средняя стоимость питания
Организация питания обучающихся с ОВЗ, детей-инвалидов, в том числе обучающихся на дому
Организация питания обучающихся других льготных категорий

1. Общие сведения

Руководитель общеобразовательной организации: Пругло Виктория Владимировна

Ответственный за организацию питания обучающихся: Манько Снежана Петровна

Численность педагогического коллектива: 25

Проектная мощность 400 чел.

Фактическое количество обучающихся 385 чел.

Площадь обеденного зала 150 м²

Количество классов на уровнях образования

№ п/п	Классы	Количество 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	36	1			
2.	2 класс	1	29	1			
3.	3 класс	2	49	1	1		
4.	4 класс	2	34	2			
5.	1-4 В	1	6	6			
6.	5 класс	2	38	4		10	1
7.	6 класс	2	44	1	1	15	
8.	7 класс	1	30	3		8	
9.	8 класс	2	43	6		13	
10.	9 класс	1	35	2		12	1
11.	5-9 В	1	17	17			
12.	10 класс	1	13			3	
13.	11 класс	1	11			7	
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.	% от числа обучающихся
1.	Обучающиеся 1-4 классов	154	154	100
	В т.ч. обучающихся льготных категорий	12	12	100

2.	Обучающиеся 5-9 классов	207	207	100
	В т.ч. обучающихся льготных категорий	73	73	100
	В т.ч. за родительскую плату			
3.	Обучающиеся 10-11 классов	24	24	100
	В т.ч. обучающихся льготных категорий	10	10	100
	В т.ч. за родительскую плату			

3. Модель предоставления услуги питания

3.1. Общие сведения об операторе питания (если аутсорсинг)

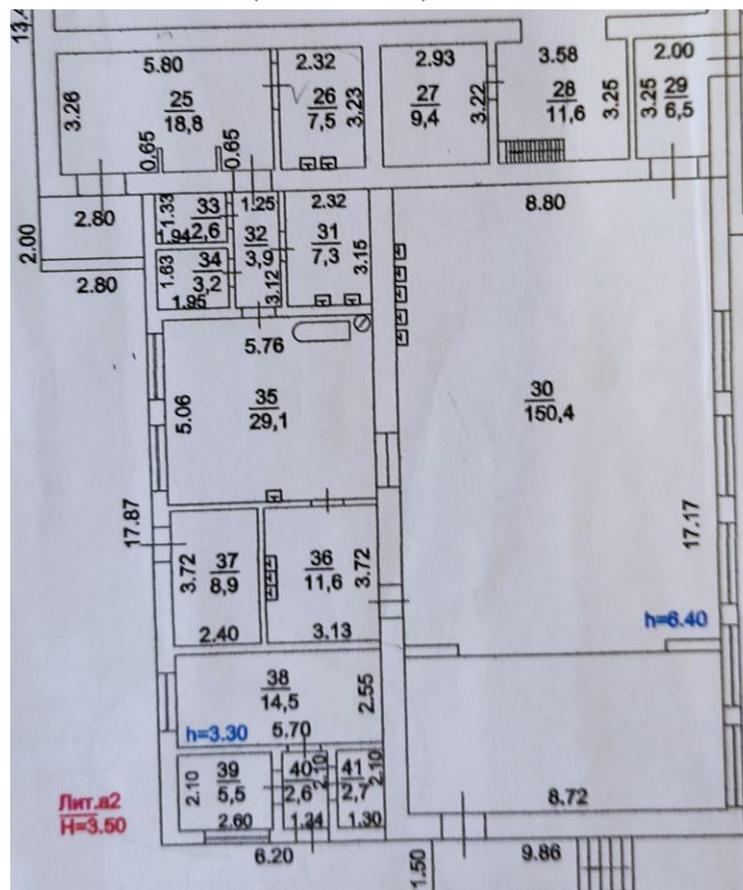
Фирменное название уполномоченной организации или уполномоченного индивидуального предпринимателя	Индивидуальный предприниматель Пономаренко Руслан Александрович
Место нахождения (адрес)	350004, Краснодарский край, г.Краснодар, ул.Калинина, д.350/3 кв.1
Фамилия, имя, отчество руководителя (если имеется)	Пономаренко Руслан Александрович
Государственный регистрационный номер записи о создании юридического лица /ИП (ОГРН/ЕГРИП)	319237500069800
Режим работы	С 08.00. до 17.00
Контактный телефон	8988-332-94-55
Официальный сайт/ссылка на страницу «Организация питания в ОО»	https://федоровская12.школакубани.рф/food
Информация об основаниях оказания услуг по организации питания (реквизиты договора/контракта)	№26
Дата договора/ контракта	28.08.2023
Длительность договора/контракта	С 01.09.2023 до 31.12.2023

4. Тип пищеблока

№ п/п	Тип пищеблока	Да/ нет	Проектная мощность
1.	Столовая, работающая на сырье	да	100
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 100

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	
Собственная котельная	да
7.4. Водоотведение (да/нет)	
Централизованное	
Выгреб	да
Локальные очистные сооружения	
Прочие	
7.5. Вентиляция (да/нет)	
Естественная	да
Механическая	да

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	да
3.	Специализированный транспорт организаций- поставщиков пищевых продуктов	
4.	Специализированный транспорт ИП, обслуживающего школу	
5.	Специализированный транспорт отсутствует	
6.	Иной вид подвоза (указать)	

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

1.1. Характеристика технологического оборудования пищеблока

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Количество, шт.	Дата выпуска	Дата подключения (начало функционирования)	Изношенность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям действующих СанПиН
							количество, шт.
Обеденный зал	150,4	Столы обеденные	20	2007	2007	50	
		Стулья	100	2012	2012	50	
		Раковины для мытья рук	5	2012	2012	20	
		Электрополотенца	3	2021	2021	10	
Горячий цех	29	Плита электрическая 4-х конф.	3	2014	2014	40	
		Жарочный (духовой) шкаф	2	2016	2016	40	
		Зонт вентиляционный	1	2012	2012	40	
		Столы производственные	2	2012	2012	40	
		Моечная ванна 1-о или 2-х секционная	2	2012	2012	20	
		Шкаф для хранения хлеба	1	2008	2008	50	
		Стеллаж кухонный настенный	1	2012	2012	40	
		Раковина для мытья рук	1	2008	2008	40	
Мясо-рыбный цех		Стол производственный	1	2008	2008	50	
		Моечная ванна 3-х секционная	1	2001	2001	40	
		Стеллаж кухонный	2	2012	2012	30	
		Электропривод для сырой продукции					
		или электромясорубка	1	2012	2012	40	
		Раковина для мытья рук	1	2007	2007	50	
Овощной цех (первичной обработки)		Моечная ванна 2-х секционная	1	2001	2001	50	
		Стол производственный	1	2006	2006	50	
		Стеллаж кухонный настенный	1	2008	2008	50	

		Весы	1	2008	2008	50	
		Стеллаж кухонный	1	2008	2008	50	
		Картофелечистительная машина	1	2016	2016	30	
		Раковина для мытья рук	1	2008	2008	50	
Моечная столовой посуды		Стол для сбора отходов	1	2007	2007	50	
		Стол производственный	1	2008	2008	50	
		Моечная ванна 3-х секционная для столовой посуды	1	2012	2012	30	
		Моечная ванна 2-х секционная для стаканов и столовых приборов	1	2012	2012	30	
		Посудомоечная машина	1	2013	2013	50	
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	1	2008	2008	50	
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	1	2008	2008	50	
		Зонт вентиляционный		2008	2008	50	
		Водонагреватель проточный	1	2012	2012	30	
		Раковина для мытья рук	1	2008	2008	50	
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря		Шкаф для уборочного инвентаря	1	2001	2001	80	
Склад для сыпучих продуктов		Стеллажи	2	2008	2008	5	
		Подтоварники					
Помещение для холодильных установок		Холодильники промышленные	1	2005	2005	90	
		холодильники бытовые	2	2008,2012	2008,2012	50	
		Морозильная камера	3	2006,2008 2012	2006,2008 2012	50	

8.1. Дополнительная характеристика технологического оборудования

№ п/п	Наименование	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производительность	дата	срок	сроки

	технологического оборудования				изготовления	службы	профилактического осмотра
1.	Тепловое						
2.	Механическое						
3.	Холодильное						
4.	Весомизмерительное						

8.2. Дополнительные характеристики обслуживания оборудования

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

9. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока

	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока		
Гардеробная персонала	2	шкаф
Душевые для сотрудников пищеблока		
Стирка спец.одежды / где, кем, что для этого имеется	самостоятельно	

10. Штатное расписание

	Количество ставок	Укомплектованность	Квалификационный	Стаж работы по	Наличие личной
--	-------------------	--------------------	------------------	----------------	----------------

			разряд	специальности	медицинской книжки (да/нет)
Поваров	3	3	5	35	да
Рабочих кухни/ помощников повара					
Официантов					
Других работников пищеблока/ посудомойщицы					
Технических работников/ уборщиц					

10.1. Персонал пищеблока входит в штатное расписание

№ п/п	Учреждение, организация	Да/ нет
1.	Общеобразовательного учреждения	
2.	Организации общественного питания, обслуживающего школу	
3.	Индивидуального предпринимателя, обслуживающего школу	да

11. 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	

12. 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, приказ №441 от 19.08.2021 г.
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	да
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)	нет
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 продуктов	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 других педагогических работников	да
25.	Положение об организации питания обучающихся	Да, приказ № 367 от 31.08.2023
26.	Положение о бракеражной комиссии	Да, приказ № 367 от 31.08.2023
27.	Приказ об организации питания	Да, № 36 от 01.09.2023
28.	Приказ о составе бракеражной комиссии	Да, № 36 от 01.09.2023
29.	Требования к информации по питанию, размещенной на сайте школы	да
30.	Наличие оформленных стендов в обеденном зале	да
31.	Протоколы заседаний по рассмотрению вопроса организации питания управляющего или педагогического совета, общественного совета, родительского комитета и т.д.	да
32.	Другое	

13. В общеобразовательной организации «С»- витаминизация готовых блюд: проводится/ не проводится

14. Средняя стоимость питания

№ п/п	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
1	95	100	100	110	120	120			

15. Организация питания обучающихся с ОВЗ, детей-инвалидов, в том числе обучающихся на дому

Учащиеся 1-4 классов питаются бесплатно за счет средств федерального, регионального и муниципального бюджетов (горячий завтрак, средняя цена 95 рублей).

Учащиеся с ограниченными возможностями здоровья и дети-инвалиды получают двухразовое бесплатное горячее питание (завтрак - средняя цена 100 рублей, обед - средняя цена 120 рублей).

16. Организация питания обучающихся других льготных категорий.

Для учащихся 5-11 классов из многодетных семей, дотация на удешевление питания составляет 15 рублей в день на одного обучающегося.

Учащиеся дети мобилизованных родителей получают одноразовое бесплатное горячее питание (завтрак - средняя цена 100 рублей)

«01» сентября 2023 года

Директор МБОУ СОШ № 12



В.В.Пругло