

УТВЕРЖДЕНА  
приказом МКОУ СОШ № 18  
от 30.08.2024г. № 231



## ПАСПОРТ

Пищевлока муниципального казенного общеобразовательного учреждения средняя общеобразовательная школа №18 имени Героя Советского Союза А.П. Сороки муниципального образования Абинский район

Адрес месторасположения 353303, Краснодарский край, Абинский район, п. Синегорск, ул. Лесная, 8

Телефон 8(86150)99-216 адрес электронной почты school18@abin.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 пищеблоков
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
  - 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. Перечень нормативно-правовой, технической документации
13. Витаминизация
14. Средняя стоимость питания
15. Организация питания обучающихся с ОВЗ, детей-инвалидов, в том числе обучающихся на дому
16. Организация питания обучающихся других льготных категорий
17. Приложение 1. Перечень помещений

## 1. Общие сведения

Руководитель общеобразовательной организации: Канунникова Светлана Викторовна

Ответственный за организацию питания обучающихся: Папина Наталья Станиславовна

Численность педагогического коллектива: 13 человек

Проектная мощность ОО 180 чел.

Фактическое количество обучающихся 75 чел.

Площадь обеденного зала 23,2 м<sup>2</sup>

### 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	5				
2.	2 класс	1	5				
3.	3 класс	1	10				
4.	4 класс	1	8				
5.	5 класс	1	15	2			
6.	6 класс	1	5	2			
7.	7 класс	1	10	1			
8.	8 класс	1	10	1			
9.	9 класс	1	6	2			
10.	10 класс	1	1				
итого		10	75		0	0	0

## 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	28	28	100
	В т.ч. обучающихся льготных категорий	0	0	0

2.	Обучающиеся 5-9 классов	47	47	100
	В т.ч. обучающихся льготных категорий	19	19	100
	В т.ч. за родительскую плату	27	27	100
3.	Обучающиеся 10-11 классов	1	1	100
	В т.ч. обучающихся льготных категорий			
	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	<b>Индивидуальный предприниматель Пономаренко Руслан Александрович</b>
Место нахождения (адрес)	350004, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Калинина, д.350/3 кв.1
Фамилия, имя, отчество руководителя (если имеется)	<b>Пономаренко Руслан Александрович</b>
Государственный регистрационный номер записи о создании юридического лица /ИП (ОГРН/ЕГРИП)	
Режим работы	8.30-14.00
Контактный телефон	89898109922
Официальный сайт/ссылка на страницу «Организация питания в ОО»	<a href="https://xn--18-ilchooskseg.xn--80aac3agbfud7c8b.xn--p1ai/food">https://xn--18-ilchooskseg.xn--80aac3agbfud7c8b.xn--p1ai/food</a>
Информация об основаниях оказания услуг по организации питания (реквизиты договора/контракта)	№ 0318300065123000263-38
Дата договора/ контракта	от 24 .06.2024 г.
Длительность договора/контракта	Сентябрь-декабрь 2024 г.

#### 4. Тип пищеблока

№ п/п	Тип пищеблока	Да/ нет	Проектная мощность
1.	Столовая, работающая на сырье	нет	
2.	Столовая доготовочная (работающая на полуфабрикатах)	нет	
3.	Буфет-раздаточная	да	28
4.	Буфет	нет	
5.	Помещение для приема пищи (из расчета количества обучающихся)	да	23,2 м <sup>2</sup>

6.	Отсутствует все вышеперечисленное	нет	
----	-----------------------------------	-----	--

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

**6. Экспликация (план-схема) обеденного зала**

Количество посадочных мест по проекту 28 мест

Фактическое количество посадочных мест 28 мест

**7. Инженерное обеспечение пищеблока**

<b>7.1. Водоснабжение (да/нет)</b>	
Централизованное	да
Собственная скважина учреждения	
В случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность	Водоснабжение централизованное от сетей ГКУЗ «Лепрозория»
Вода привозная	
<b>7.2. Горячее водоснабжение (да/нет)</b>	
Централизованное	
Собственная котельная	
Водонагреватель	да
Наличие резервного горячего водоснабжения	
<b>7.3. Отопление (да/нет)</b>	
Централизованное	Центральное от ГКУЗ «Лепрозорий»
Собственная котельная	
<b>7.4. Водоотведение (да/нет)</b>	
Централизованное	Центральное от ГКУЗ «Лепрозорий»
Выгреб	
Локальные очистные сооружения	
Прочие	
<b>7.5. Вентиляция (да/нет)</b>	
Естественная	
Механическая	Вытяжка (электрическая)

## 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 <sup>2</sup>	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	23,2 м <sup>2</sup>	Столы обеденные	5				
		Стулья/лавки	5/8				
		Раковины для мытья рук	1				
		Электрополотенца	2				
Раздаточная зона	12,5 м <sup>2</sup>	Мармит 1-х блюд					
		Мармит 2-х блюд					
		Мармит 3-х блюд	1				
		Холодильный прилавок (витрина, секция)					
		Прилавок нейтральный					

		Прилавок для столовых приборов	1				
		Другое					
Горячий цех		Плита электрическая 4-х конф.					
		Жарочный (духовой) шкаф					
		Котел пищеварочный					
		Электрическая сковорода					
		Зонт вентиляционный					
		Пароконвектомат					
		Столы производственные					
		Моечная ванна 1-о или 2-х секционная					
		Универсальный механический привод для готовой продукции					
		или овощерезательная машина с протирачной насадкой и мясорубка для готовой продукции					
		Весы электронные для готовой продукции					
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)					
		Миксер 10-20л					
		Тележка сервировочная					
		Тележка для сбора грязной посуды					
		Хлеборезка					
		Шкаф для хранения хлеба					
		Подставки под кухонный инвентарь					
		Стеллаж кухонный настенный					
		Раковина для мытья рук					
	Другое (умывальник)						
Холодный цех		Стол производственный					
		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					
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-о секционная и 2 емкости					
		Стол производственный					



		Шкаф холодильный						
		Овоскоп						
		Раковина для мытья рук						
Мясо-рыбный цех		Стол производственный						
		Моечная ванна 3-х секционная						
		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)		Моечная ванна 2-х секционная					
			Стол производственный					
			Стеллаж кухонный настенный					
		Весы						
		Стеллаж кухонный						
		Картофелеочистительная машина						
		Раковина для мытья рук						
Овощной цех (вторичной обработки)		Моечная ванна 2-х секционная						
		Стол производственный						
		Овощерезательная машина						
		Стеллаж кухонный настенный						
		Весы						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
Моечная кухонной посуды и инвентаря		Моечная ванна 2-х секционная						
		Стеллаж кухонный						
		Зонт вентиляционный						
		Водонагреватель						

		Раковина для мытья рук					
Моечная столовой посуды		Стол для сбора отходов	1				
		Стол производственный	2				
		Моечная ванна 3-х секционная для столовой посуды	1				
		Моечная ванна 2-х секционная для стаканов и столовых приборов					
		Посудомоечная машина					
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	1				
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	1				
		Зонт вентиляционный	1				
		Водонагреватель проточный	1				
		Раковина для мытья рук					
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря		Шкаф для уборочного инвентаря					
		Душевой поддон					
		Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств					
		Раковина для мытья рук					
Склад для хранения овощей		Контейнер для хранения и транспортировки овощей					
		Стеллажи					
		Шкаф холодильный среднетемпературный					
		Подтоварники					
Склад для сыпучих продуктов		Стеллажи					
		Шкаф холодильный среднетемпературный					
		Подтоварники					
Склад для хранения скоропортящихся продуктов		Шкаф холодильный среднетемпературный					
		Шкаф холодильный низкотемпературный					

Загрузочная продуктов		Подтоварник					
		Весы товарные электронные					

### 9.2.Дополнительная характеристика технологического оборудования

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производительность	дата изготовления	срок службы	сроки профилактического осмотра
1.	Тепловое						
2.	Механическое						
3.	Холодильное						
4.	Весозмерительное						

### 9.3.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.	Весозмерительное						

### 10. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока

	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока		

Гардеробная персонала		
Душевые для сотрудников пищеблока		
Стирка спец.одежды / где, кем, что для этого имеется		

## 11. Штатное расписание

	Количество ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие личной медицинской книжки (да/нет)
Поваров	нет				
Рабочих кухни/ помощников повара					
Официантов					
Других работников пищеблока/ посудомойщицы					
Технических работников/ уборщиц					

### 11.1. Персонал пищеблока входит в штатное расписание

№ п/п	Учреждение, организация	Да/ нет
1.	Общеобразовательного 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 (цикличное)/сезонное	
3.	Ежедневное меню	да
4.	Наличие технологических/ технико-технологических карт приготовления блюд	
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	
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)	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 продуктов	да
16.	Акт проверки готовности пищеблока к началу учебного года	да
17.	Гигиенический журнал (сотрудники)	
18.	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	
19.	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	да
20.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	да
21.	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	
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
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, 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	

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

**15. 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
	110 р								

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

**17. Организация питания обучающихся других льготных категорий.**