

ПАСПОРТ

пищеблока общеобразовательного учреждения

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 42 имени Ф.С.Шабашева муниципального образования Абинский район

Адрес месторасположения

353300, Краснодарский край, Абинский район, п.Ахтырский, ул.Свободы, 31

Телефон

3-46-41

адрес электронной почты

sosh42@mail.ru

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие сведения
2. Охват горячим питанием по возрастным группам
 - 2.1. Охват одnorазовым 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. Водопроведение

- 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: Драй Элла Валерьевна

Ответственный за организацию питания обучающихся: _____

Численность педагогического коллектива: 30

Проектная мощность 429 чел.

Фактическое количество обучающихся 619 чел.

Площадь обеденного зала 48,9 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	2	60		1		
2.	2 класс	2	59		1		
3.	3 класс	2	62				

4.	4 класс	2	58		1		
5.	5 класс	3	74	6			
6.	6 класс	2	60	4			1
7.	7 класс	2	62	4			1
8.	8 класс	2	63	9			2
9.	9 класс	3	83	8	1		1
10.	10 класс	1	20				
11.	11 класс	1	18				
Итого		22	619				

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			
	В т.ч. обучающихся льготных категорий			
2.	Обучающиеся 5-9 классов			
	В т.ч. обучающихся льготных категорий			
	В т.ч. за родительскую плату			
3.	Обучающиеся 10-11 классов			
	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	ИП Пономаренко Р.А.
Место нахождения (адрес)	353300, Россия, Краснодарский край, Абинский район, г.Краснодар, ул.Калинина 350/3 кв. 1
Фамилия, имя, отчество руководителя (если имеется)	Пономаренко Руслан Александрович
Государственный регистрационный номер записи о создании юридического лица /ИП (ОГРН/ЕГРИП)	ИНН 615017994970
Режим работы	7.00-16.00

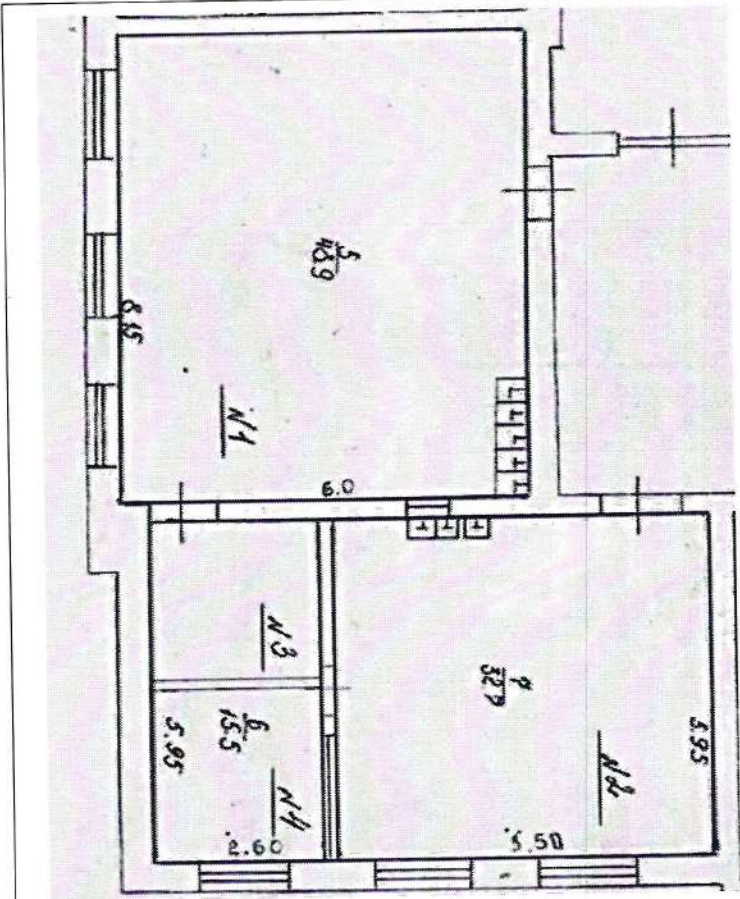
Контактный телефон	8(988)3329455
Официальный сайт/ссылка на страницу «Организация питания в ОО»	https://school42.ru/index.php/osnovnye-svedeniya-ob-obrazovatelnoj-organizatsii/62-pitanie-v-shkole/473-organizatsiya-pitaniya-v-obrazovatelnoj-organizatsii
Информация об основаниях оказания услуг по организации питания (реквизиты договора/контракта)	
Дата договора/ контракта	
Длительность договора/контракта	

4. Тип пищеблока

№ п/п	Тип пищеблока	Да/ нет	Проектная мощность
1.	Столовая, работающая на сырье	Нет	
2.	Столовая готовочная (работающая на полуфабрикатах)	Да	75
3.	Буфет-раздаточная	Нет	
4.	Буфет	Нет	
5.	Помещение для приема пищи (из расчета количества обучающихся)	Нет	
6.	Отсутствует все вышеперечисленное	нет	

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

План-схема помещений пищеблока

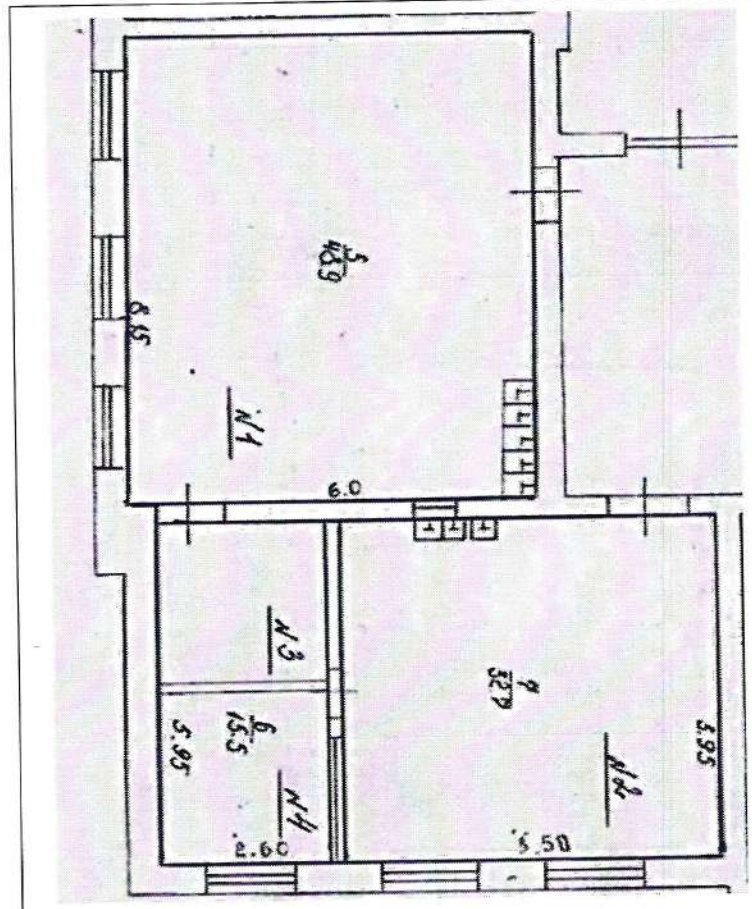


Экспликация помещений пищеблока

№	наименование	Количество	Ед.изм.
2	Догоготовочный цех	32,7	Кв.м.
3	Раздаточный цех	8,0	Кв.м.
4	Овощной цех	7,5	Кв.м.

6. Экспликация (план-схема) обеденного зала

План-схема помещений обеденного зала



Экспликация помещений обеденного зала

№	наименование	Количество	Ед.изм. Кв.м.
1	Обеденный зал	48,9	

Количество посадочных мест по проекту - 75
 Фактическое количество посадочных мест - 75

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	да
Собственная котельная	нет
7.4. Водоотведение (да/нет)	
Централизованное	да
Выгреб	нет
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	нет
4.	Специализированный транспорт ИП, обслуживающего школу	да
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 м2	Наименование оборудования	Количество, шт.	Дата выпуска	Дата подключения (начало функционирования)	Износенность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям действующих СанПиН
							Количество, шт.
Обеденный зал	48,9	Столы обеденные	12	11.08.2016	2016	100	12
		Стулья	75	11.08.2016	2016	100	75
		Раковины для мытья рук	5	2011	2011	100	5
		Рукоосушители и т.д.	1	2016	2016	100	1

Раздаточный цех	8,0 м3	Сплит-система	1	11.08.2016	2016	1,19	0
		Мармит 1-х блюнд	1	2006	2006	100	1
		Мармит 2-блюнд	1	08.11.2006	2006	100	1
Договорочный цех	32,7 м3	Плита 6-х конф.	1	2014	2014	100	1
		Зонт вентиляционный	1	2012	2012	100	1

Овоцной цех	7,5 м3	Шкаф для хранения хлеба	1	2012	2012	100	1
		Полки настенные (размеры соответств. длине стола)	1			100	1
		Мойка 2-х секц	1	2010	2010	100	1
		Степжак для хранения кух. посуды и инвентаря	1	2012	2012	100	1
		Посудомоечная машина	1	2012	2012	100	1

	Стол раздаточный	1	2008	2008	100	1	
	Стеллажи или полки для сушки посуды	1	2008	2008	100	1	
	Стеллажи или полки для хранения посуды	1	2008	2008	100	1	
	Водонагреватель проточный	1	2006	2006	100	1	

9.2. Дополнительная характеристика технологического оборудования

		Характеристика оборудования					
№ п/п	Наименование технологического оборудования	назначение	марка	производительность	дата изготовления	срок службы	сроки профилактического осмотра
1.	Тепловое	для подогрева пищи	«Лира-К» (МЭП-2Б)	Россия	2006	10	2023
		для подогрева пищи	«Белла-Нота-2005»	Россия	08.11.2006	10	2023
		для приготовления пищи	ООО "Итерма г. Ярославль"	Россия	2014	10	2022
2.	Механическое						
		для вытяжки пара	ооо "Пищевые технологии" г. Краснодар	Россия	2012	10	2022
3.	Холодильное						
		для хранения проб	ооо (СЭПО-ЗЭМ) г. Саратов	Россия	2007	10	2023
4.	Весоизмерительное	для хранения продуктов	оао Производственное объединение ПОЛИС г. ЗЕЛЕНОДОЛЬСК	Россия	2012	10	2022
		для взвешивания	ооо "Пищевые технологии" г. Краснодар	Россия	2012	10	2022
	Весы электронные (2кг)	для взвешивания	ооо "Пищевые технологии" г. Краснодар	Россия	2012	10	2022
	Весы электронные 32кг	для взвешивания					

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	Нет	Нет	По мере необходимости	Имеется	Заместитель директора по АХР	Имеется	
2.	Механическое	Нет	Нет	По мере необходимости	Имеется	Заместитель директора по АХР	Имеется	
3.	Холодильное	Нет	Нет	По мере необходимости	Имеется	Заместитель директора по АХР	Имеется	
4.	Весоизмерительное	Нет	Нет	По мере необходимости	Имеется	Заместитель директора по АХР	Имеется	

10. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока

Наименование	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	-	Примечание: туалет для сотрудников школы
Гардеробная персонала	-	Примечание: гардеробная для сотрудников школы
Душевые для сотрудников пищеблока	-	-
Стирка спец.одежды / где, кем, что для этого имеется	-	Стирка спец.одежды производится самостоятельно

11. Штатное расписание

	Количество ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие личной медицинской книжки (да/нет)
Поваров					
Рабочих кухни/ помощников повара	1	1	3	21	Да
Официантов					
Других работников пищеблока/ посудомойщицы	1	1	-	12	Да
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	Нет
3.	Индивидуального предпринимателя, обслуживающего школу	Да

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	Программа «Правильное питание», утверждена приказом МБОУ СОШ № 42 от 01.09.2022 года № 13 «Об организации питания в школе на 2023-2024 учебный год».
2.	Меню дифференцированное по возрастам (циклическое)/сезонное	Да. Примерное циклическое меню по горячему питанию для учащихся МБОУ СОШ № 42 для возрастной категории 7-11 лет, 12-13 лет, 14-18 лет, согласованно с начальником ТОУФС Роспотребнадзора в Северском, Абинском, Крымском районах В.А.Ивановым от 28.08.2023г., утверждено директором ИП Пономаренко Р.А. от 28.08.2023г.
3.	Ежедневное меню	Да
4.	Наличие технологических/ технико-технологических карт приготовления блюд	Нет
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	Нет
8.	План проведения метрологических работ по проверке измерительного оборудования	Нет
9.	План технологического переснащения 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	Нет
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	Нет
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	Приказ МБОУ СОШ № 42 от 01.09.2023 г. № 13 «Об утверждении положения об организации и порядке питания учащихся МБОУ СОШ № 42»
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	-

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

17. Организация питания обучающихся других льготных категорий.

В школе организовано качественное горячее питание учащихся. Помещение буфета-раздаточной рассчитано на 75 посадочных мест, оно соответствует требованиям санитарных норм и правил.

Бесплатное питание в МБОУ СОШ № 42 организовано для учащихся следующих льготных категорий:

- обучающиеся 1-4-х классов;
- дети-инвалиды, дети с ОВЗ;
- из семей лиц, признанных беженцами на территории РФ, или получивших временное убежище на территории РФ, или признанных вынужденными переселенцами;
- из семей лиц, принимающих участие в СВО.

Дети-инвалиды и дети с ОВЗ, находящиеся на домашнем обучении, получают льготу в виде денежной компенсации.

Льготное двухразовое питание предоставляется детям-инвалидам и учащимся с ограниченными возможностями здоровья на основании заключения медико-социальной экспертизы, в размере 132,62 рублей.