

ПАСПОРТ

пищеблока
МБОУ ООШ № 22

Адрес месторасположения 353742, Краснодарский край, Ленинградский район, х. Восточный, ул. Юбилейная, 2

Телефон 8(86145) 39989 эл почта: school22@len.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

1. Общие сведения

Руководитель общеобразовательной организации: Борисенко И. Г.

Ответственный за организацию питания обучающихся: Ракша В. В.

Численность педагогического коллектива: 8 человек

Проектная мощность ОО 105 чел.

Фактическое количество обучающихся 24 чел.

Площадь обеденного зала 72,9 м²

Количество классов по уровням образования 9

№ 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	1	5	0	0	1	0
2.	2 класс	1	1	0	0	1	0
3.	3 класс	1	4	1	0	0	0
4.	4 класс	1	2	0	0	0	0
5.	5 класс	1	4	1	0	1	0
6.	6 класс	1	3	1	0	1	0
7.	7 класс	1	1	0	0	1	0
8.	8 класс	1	3	0	0	0	
9.	9 класс	1	1	0	0	0	0
10.	10 класс	0	0	0	0	0	0
11.	11 класс	0	0	0	0	0	0
ИТОГО		9	24	3	0	5	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	12	12	100
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	2	2	100
2.	Обучающиеся 5 – 9 классов	12	100	100
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	3	3	100
	в т.ч. за родительскую плату	3	3	100
3.	Обучающиеся 10 – 11 классов	0	0	0
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	0	0	0
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0

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	1	1	100
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий			
2.	Обучающиеся 5 – 9 классов	2	2	100
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	1	1	50
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
3.	Обучающиеся 10 – 11 классов	0	0	0
	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	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение основная общеобразовательная школа № 22 имени А. С. Мельника х. Восточного муниципального образования Ленинградский район
Место нахождения (адрес)	353742, Краснодарский край Ленинградский район х. Восточный ул. Юбилейная, 2
Фамилия, имя, отчество руководителя (если имеется)	Борисенко Инна Геннадиевна
Государственный регистрационный номер записи о создании юридического лица/ИП (ОГРН/ЕГРИП)	1022304294858
Режим работы	08.00-18.00
Контактный телефон	88614539989
Официальный сайт/ссылка на страницу "Организация питания в ОО"	http://school22len.ucoz.ru/index/organizacija-pitanija-v-obrazovatelnoj-organizacii/0-171
Информация об основаниях оказания услуг по организации питания (реквизиты договора/контракта)	01.11.2022 № 404
Дата заключения договора/контракта	01.11.2022
Длительность договора/контракта	1 месяц

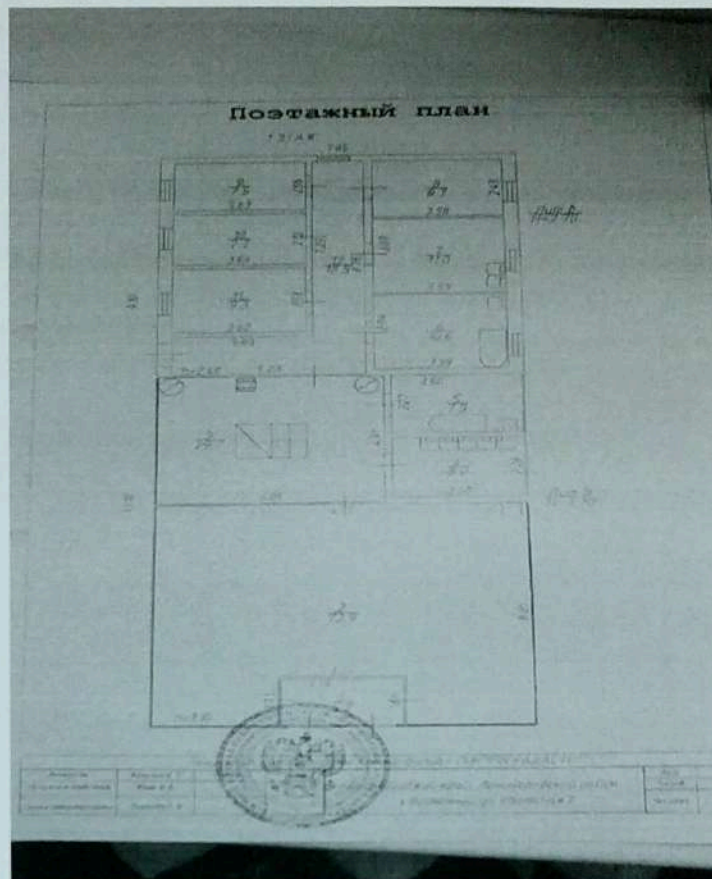
3.2 Общие сведения (если самостоятельно)

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	80
2.	Столовая дготовочная (работающая на полуфабрикатах)	нет	
3.	Буфет-раздаточная	нет	
4.	Буфет	нет	
5.	Помещение для приема пищи (из расчета количества обучающихся)	нет	
6.	Отсутствует все вышперечисленное	нет	

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



6. Экспликация (план-схема) обеденного зала
 количество посадочных мест по проекту 80
 фактическое количество посадочных мест 80

7. Инженерное обеспечение пищеблока

7.1. Водоснабжение (да/нет)	
централизованное	+
собственная скважина учреждения	
в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность	
вода привозная	
7.2. Горячее водоснабжение (да/нет)	
централизованное	
собственная котельная	
водонагреватель	+
наличие резервного горячего водоснабжения	
7.3. Отопление (да/нет)	
централизованное	+
собственная котельная и пр.	
7.4. Водоотведение (да/нет)	
централизованное	+
выгреб	
локальные очистные сооружения	
прочие	
7.5. Вентиляция (да/нет)	
естественная	+
механическая	

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	нет
5.	Специализированный транспорт отсутствует	нет
6.	Иной вид подвоза (указать)	

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	72,9	Столы обеденные	8			100		
		Стулья	44			100		
		Раковины для мытья рук	1			100		
		Электрополотенца	0					
Раздаточная зона	6,05	Мармит 1-х блюд						
		Мармит 2-х блюд						
		Мармит 3-х блюд						
		Холодильный прилавок (витрина, секция)						
		Прилавок нейтральный						
Горячий цех	29,7	Прилавок для столовых приборов						
		Другое						
		Плита электрическая 4-х конф	1	2006		100		
		Жарочный (духовой) шкаф						
		Котел пищеварочный	0					
		Электрическая сковорода	1			100		
		Зонт вентиляционный						
		Пароконвектомат						
Столы производственные	3			100				
Моечная ванна 1-о или 2-х секционная								
Универсальный механический привод для готовой продукции								

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						
		Весы электронные для готовой продукции	0					
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	1	2007		100		
		Миксер 10-20л	0					
		Тележка сервировочная	0					
		Тележка для сбора грязной посуды	0					
		Хлеборезка	0					
		Шкаф для хранения хлеба	0					
		Подставки под кухонный инвентарь	0					
		Стеллаж кухонный настенный	0					
		Раковина для мытья рук	1				100	
		Другое (умывальник)	0					
		Холодный цех	7,7	Стол производственныйнет	3			100
Весы электронные								
Шкаф холодильный среднетемпературный								
Универсальный механический привод или овощерезательная машина								
Бактерицидная установка								

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изошенность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям действующих СанПиН	
							наименование	кол-во штук
		Моечная ванна	1			100		
		Весы электронные						
		Раковина для мытья рук	1			100		
Догоготовочный цех	9,3	Стол производственный						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Шкаф холодильный низкотемпературный						
		Моечная ванна	1			100		
		овощерезательная машина с протирачной насадкой и мясорубка для готовой продукции						
		овощерезательная машина и мясорубка для сырой продукции						
		Весы электронные						
		Раковина для мытья рук	1			100		
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						

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
		Овоскоп						
		Раковина для мытья рук						
Мясо-рыбный цех	10,6	Стол производственный	1			100		
		Моечная ванна 3-х секц.						
		Стеллаж кухонный						
		Электропривод для сырой продукции						
		или электромясорубка	1	2005		100		
		Весы электронные						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Шкаф холодильный низкотемпературный						
		Полка для разделочных досок						
		Раковина для мытья рук						
Овощной цех (первичной обработки)	11,0	Моечная ванна 2-х секц.	0					
		Стол производственный	0					
		Стеллаж кухонный настенный	0					
		Весы	0					
		Стеллаж кухонный	1			100		
		Картофелеочистительная машина	0					
		Раковина для мытья рук	1			100		
Овощной цех (вторичной обработки)		Моечная ванна 2-х секц.						
		Стол производственный						
		Овощерезательная машина						
		Стеллаж кухонный настенный						

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
		Стеллаж кухонный						
		Весы						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Раковина для мытья рук						
Моечная кухонной посуды и инвентаря	7,9	Моечная ванна 2-х секц.	1			100		
		Стеллаж кухонный						
		Зонт вентиляционный						
		Водонагреватель	1			100		
Моечная столовой посуды	8,0	Раковина для мытья рук	1			100		
		Стол для сбора отходов	1			100		
		Стол производственный						
		Моечная ванна 3-х секц для столовой посуды						
		Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов	2			100		
		Посудомоечная машина						
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	1			100		
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов						
		Зонт вентиляционный						
		Водонагреватель проточный						
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря	5,23	Раковина для мытья рук	0					
		Шкаф для уборочного инвентаря	0					
		Душевой поддон	0					
		Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих	0					

10. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока

	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	0	
Гардеробная персонала	0	
Душевые для сотрудников пищеблока	0	
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется	0	

11. Штатное расписание

	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие личной медицинской книжки (да/нет)
Поваров	0				
Рабочих кухни/помощники повара	1	1	-	2 года	да
Официантов	0				
Других работников пищеблока/посудомойщицы	0				
Технических работников/уборщиц	0				

11.1 Персонал пищеблока входит в штатное расписание

№ п/п	Учреждение, организация	Да/нет
1.	Образовательного учреждения	нет
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	да

2.	Меню, дифференцированное по возрастам (цикличное)/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	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	да

	питания на заседании управляющего или педагогического совета, общественного совета, родительского комитета и т.п.	
32.	ДРУГОЕ	

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

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
	90,32	102,30	0	116,57	133,33	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 бесплатное, двухразовое питание

17. Организация питания обучающихся других льготных категорий

Обучающихся других льготных категорий питаются за счет средств родителей, дотация 7, 00 р