

Утверждаю:

**И.о. директора МБОУ ООШ № 12
ст. Дербентской МО Северский район
имени войскового полковника ЧКВ
Тиховского Л.Л.**

Мирошникова Е.Е.



ПАСПОРТ

**пищеблока МБОУ ООШ № 12 ст. Дербентской МО Северский район
имени войскового полковника ЧКВ Тиховского Л.Л.
наименование образовательной организации**

Адрес месторасположения ст. Дербентская, ул. Калинина, б/н

Телефон 8-918-9538635 эл почта: school12@sever.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
18. Приложение 1. Перечень помещений

1. Общие сведения

Руководитель общеобразовательной организации: и.о. директора Мирошникова Е.Е.

Ответственный за организацию питания обучающихся: Мищенко Т.Н.

Численность педагогического коллектива: 14

Проектная мощность ОО 130 чел.

Фактическое количество обучающихся 97 чел.

Площадь обеденного зала 21м²

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	13	0	0	13	0
2.	2 класс	1	11	1	0	11	0
3.	3 класс	1	11	0	0	11	0
4.	4 класс	1	11	0	0	11	0
5.	5 класс	1	11	1	0	2	0
6.	6 класс	1	11	2	0	0	0
7.	7 класс	1	11	4	0	1	0
8.	8 класс	1	10	4	0	4	0
9.	9 класс	1	8	0	0	0	0
10.	10 класс	0	0	0	0	0	0
11.	11 класс	0	0	0	0	0	0
ИТОГО			97	12	0	53	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	46	46	100
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	46	46	100
2.	Обучающиеся 5 – 9 классов	50	34	68
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	19	19	
	в т.ч. за родительскую плату	15	15	100
3.	Обучающиеся 5 – 9 классов			
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату			
4.	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	46	1	
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	1	1	100
2.	Обучающиеся 5 – 9 классов	50	12	
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	19	12	63
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
3.	Обучающиеся 5 – 9 классов			
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату			
4.	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

3. Модель предоставления услуги питания сырьевая

3.1 Общие сведения об операторе питания (если аутсорсинг)

Фирменное наименование уполномоченной организации или уполномоченного индивидуального предпринимателя	нет
Место нахождения (адрес)	нет
Фамилия, имя, отчество руководителя (если имеется)	нет
Государственный регистрационный номер записи о создании юридического лица/ИП (ОГРН/ЕГРИП)	нет
Режим работы	нет
Контактный телефон	нет
Официальный сайт/ссылка на страницу "Организация питания в ОО"	нет
Информация об основаниях оказания услуг по организации питания (реквизиты договора/контракта)	нет
Дата заключения договора/контракта	нет
Длительность договора/контракта	нет

3.2 Общие сведения (если самостоятельно)

Фамилия, имя, отчество заведующего производством	
Место нахождения (адрес)	ст.Дербентская, Калинина, б/н
Режим работы пищеблока	9.30 – 14,00
Контактный телефон	+7-967-6691405
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	130
2.	Столовая доготовочная (работающая на	нет	

	полуфабрикатах)		
3.	Буфет-раздаточная	Нет	
4.	Буфет	нет	
5.	Помещение для приема пищи (из расчета количества обучающихся)	30	
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 **30**
фактическое количество посадочных мест **30**

7. Инженерное обеспечение пищеблока

7.1. Водоснабжение (да/нет)	
централизованное	да
собственная скважина учреждения	нет
в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность	ООО»Медвежья Гора» линия водопровода 770 м
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.	нет
7.4. Водоотведение (да/нет)	
централизованное	Нет
выгреб	Нет
локальные очистные сооружения	да
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	Да
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		Столы обеденные	5	2009	2009	50	0	0	
		Стулья	30	2009	2009	30	табуретки	10	
		Раковины для мытья рук	2	2009	2009	30	0	0	
		Электрополотенца	0	0	0	0	электрополотенце	2	
Раздаточная зона		Мармит 1-х блюд	0	0	0	0	0	0	
		Мармит 2-х блюд	0	0	0	0	0	0	
		Мармит 3-х блюд	0	0	0	0	0	0	
		Холодильный прилавок (витрина, секция)	0	0	0	0	0	0	
		Прилавок нейтральный	0	0	0	0	0	0	
		Прилавок для столовых приборов	0	0	0	0	0	0	
		Другое	0	0	0	0	0	0	
Горячий цех		Плита электрическая 4-х конф.	1	2019	2019	10	0	0	
		Жарочный (духовой) шкаф	0	0	0	0	0	0	
		Котел пищеварочный	0	0	0	0	0	0	
		Электрическая сковорода	0	0	0	0	0	0	
		Зонт вентиляционный	0	0	0	0	0	0	
		Пароконвектомат	0	0	0	0	0	пароконвектомат	1
		Столы производственные	5	2009 2018	2009 2018	0	0	Стол разделочный	1
		Моечная ванна 1-о или 2-х секционная	1	2014	2014	0	0	0	0
		Универсальный механический привод для готовой продукции	0	0	0	0	0	0	0

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	0	0	0	0	0	0		
		Весы электронные для готовой продукции	0	0	0	0	0	0		
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	0	2010	2009	0	0	0		
		Миксер 10-20л	0	0	0	0	0	0		
		Тележка сервировочная	0	0	0	0	0	0		
		Тележка для сбора грязной посуды	0	0	0	0	0	0		
		Хлеборезка	0	0	0	0	0	0		
		Шкаф для хранения хлеба	0	0	0	0	0	0		
		Подставки под кухонный инвентарь	1	2009	2009	60	0	0		
		Стеллаж кухонный настенный	0	0	0	0	0	0		
		Раковина для мытья рук	1	2009	2009	0	0	0		
		Другое (умывальник)	0	0	0	0	0	0		
		Холодный цех		Стол производственный	1	2014	2014	0	0	0
				Весы электронные	0	0	0	0	0	0
Шкаф холодильный среднетемпературный	1			2010	2009	0	0	0		
Универсальный механический привод	0			0	0	0	0	0		
или овощерезательная машина	0			0	0	0	0	0		
Бактерицидная установка	0			0	0	0	0	0		

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изноренность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям действующих СанПиН	
							наименование	кол-во штук
		Моечная ванна	1	2009	2009	40	0	0
		Весы электронные	0	0	0	0	0	0
		Раковина для мытья рук	0	0	0	0	0	0
Доготовочный цех		Стол производственный	1	2009	2009	40	0	0
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1	2018	2010	40	0	0
		Шкаф холодильный низкотемпературный	0	0	0	0	0	0
		Моечная ванна	0	0	0	0	0	0
		овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции	0	0	0	0	0	0
		овощерезательная машина и мясорубка для сырой продукции	0	0	0	0	0	0
		Весы электронные	0	0	0	0	0	0
		Раковина для мытья рук	1	2009	2009	0	0	0
Мучной цех		Стол производственный	0	0	0	0	0	0
		Тестомесильная машина	0	0	0	0	0	0
		Пекарский шкаф	0	0	0	0	0	0
		Стеллаж кухонный	0	0	0	0	0	0
		Моечная ванна	0	0	0	0	0	0
		Весы электронные	0	0	0	0	0	0
		Раковина для мытья рук	0	0	0	0	0	0
Помещение для обработки яйца		Моечная ванна 3-х секционная	0	0	0	0	0	0
		или Моечная ванна 1-о секционная и 2 емкости	0	0	0	0	0	0
		Стол производственный	0	0	0	0	0	0
		Шкаф холодильный	0	0	0	0	0	0

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	0	0	0	0	0	0
		Раковина для мытья рук	0	0	0	0	0	
Мясо-рыбный цех		Стол производственный	1	2014	2014	10	0	0
		Моечная ванна 3-х секц.	1	2009	2009	10	0	0
		Стеллаж кухонный	1	2009	2009	0	0	0
		Электропривод для сырой продукции	0	0	0	0	0	0
		или электромясорубка	0	0	0	0	0	0
		Весы электронные	0	0	0	0	0	0
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0	0	0	0	0	0
		Шкаф холодильный низкотемпературный	2	2018	2018	0	0	0
		Полка для разделочных досок	1	2014	2014	0	0	0
		Раковина для мытья рук	0	0	0	0	0	0
Овощной цех (первичной обработки)		Моечная ванна 2-х секц.	1	2009	2009	0	0	0
		Стол производственный	1	2014	2014	0	0	0
		Стеллаж кухонный настенный	1	2009	2009	0	0	0
		Весы	1	2009	2009	30	0	0
		Стеллаж кухонный	0	0	0	0	0	0
		Картофелеочистительная машина	0	0	0	0	0	0
		Раковина для мытья рук	0	0	0	0	0	0
Овощной цех (вторичной обработки)		Моечная ванна 2-х секц.	0	0	0	0	0	0
		Стол производственный	0	0	0	0	0	0
		Овощерезательная машина	0	0	0	0	0	0
		Стеллаж кухонный настенный	0	0	0	0	0	0

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
Набор помещений		Стеллаж кухонный	0	0	0	0	0	0
		Весы	0	0	0	0	0	0
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1	2009	2009	0	0	0
		Раковина для мытья рук	0	0	0	0	0	0
Моечная кухонной посуды и инвентаря		Моечная ванна 2-х секц.						
		Стеллаж кухонный						
		Зонт вентиляционный						
		Водонагреватель						
Моечная столовой посуды		Раковина для мытья рук						
		Стол для сбора отходов						
		Стол производственный						
		Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды						
		Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов						
		Посудомоечная машина						
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды						
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов						
		Зонт вентиляционный						
		Водонагреватель проточный						
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря		Раковина для мытья рук						
		Шкаф для уборочного инвентаря	0	0	0	0	0	0
		Душевой поддон	0	0	0	0	0	0
		Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих	1	2009	2009	30	0	0

2.	Механическое						
3.	Холодильное						
4.	Весозмерительное						

10. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока

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

11. Штатное расписание

	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие личной медицинской книжки (да/нет)
Поваров	1	100%	5	20	да
Рабочих кухни/помощники повара	0	0	0	0	0
Официантов	0	0	0	0	0
Других работников пищеблока/посудомойщицы	0	0	0	0	0
Технических работников/уборщиц	0	0	0	0	0

11.1 Персонал пищеблока входит в штатное расписание

№ п/п	Учреждение, организация	Да/нет
1.	Образовательного учреждения	Да
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/техничко-технологических карт приготовления блюд	да
5.	Контракт на оказание услуг по организации питания обучающихся (актуальный на данный период)	нет
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 переоснащения пищеблока с учетом модели предоставления питания	нет
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	нет
14.	Договор на проведение профилактических работ технологического оборудования	нет
15.	Договор на вывоз пищевых отходов	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 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.	Нет
32.	ДРУГОЕ	

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

15. Средняя стоимость питания

№	Стоимость завтрака			Стоимость обеда для ОВЗ			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
	64	75	0	74,10	75	0	0	0	0

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

17. Организация питания обучающихся других льготных категорий (описать)

Обучающиеся из многодетных семей

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 на сырье	Столовые на доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения	0	8	0	0
2	Производственные помещения	0	8	0	0
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	0	4	0	0
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	0	0	0	0
2.3	Мясо-рыбный цех	0	3	0	0
2.4	Доготовочный цех	0	0	0	0
2.5	Горячий цех	0	4	0	0
2.6	Холодный цех	0	0	0	0
2.7	Мучной цех	0	0	0	0
2.8	Раздаточная	0	0	0	0
2.9	Помещение для резки хлеба	0	0	0	0
2.10	Помещение для обработки яиц	0	0	0	0
2.11	Моечная кухонной посуды	0	0	0	0
2.12	Моечная столовой посуды	0	4	0	0
2.13	Моечная и кладовая тары	0	0	0	0
2.14	Производственное помещение буфета-раздаточной	0	0	0	0
2.15	Посудомоечная буфета-раздаточной	0	0	0	0
3	Комната для приема пищи (персонал)	0	0	0	0

