

ПАСПОРТ

пиццешкола Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
муниципального образования муниципальный округ город Горячий
Ключ Краснодарского края «Основная общеобразовательная школа №
12 имени Героя Советского Союза Аршинцева Бориса Никитовича»
наименование образовательной организации

Адрес месторасположения: 353282, Краснодарский край, м.о. город Горячий
Ключ, ст-ца Мартанская, ул. Красная, д. 36

Телефон: 8-86159-5-33-47

эл почта: school12@gor.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: Петрова О.С.

Ответственный за организацию питания обучающихся: Петрова Л.А.

Численность педагогического коллектива: 15 человек

Проектная мощность ООШ 160 чел.

Фактическое количество обучающихся 119 чел.

Площадь обеденного зала 48,6 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	13			4	
2.	2 класс	1	12	2		6	
3.	3 класс	1	10			3	1
4.	4 класс	1	11			5	
5.	5 класс	1	13	1		5	1
6.	6 класс	1	15	2		6	
7.	7 класс	1	15	3		7	
8.	8 класс	1	13	2		3	
9.	9 класс	1	17	1		5	
10.	10 класс	-	-				
11.	11 класс	-	-				
ИТОГО		9	119	11		44	2

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	17	17	100
2.	Обучающиеся 5 – 9 классов	73	50	69
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	55	55	100
	в т.ч. за родительскую плату	47	24	51
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	-	-	-
	в т.ч. за родительскую плату	-	-	-

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 в т.ч. обучающиеся льготных категорий	2	2	100
2.	Обучающиеся 5 – 9 классов в т.ч. обучающиеся льготных категорий	9	9	100
3.	Обучающиеся 5 – 9 классов в т.ч. обучающиеся льготных категорий в т.ч. за родительскую плату			
4.	Обучающиеся 10 – 11 классов 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	-
Место нахождения (адрес)	-
Фамилия, имя, отчество руководителя (если имеется)	-
Государственный регистрационный номер записи о создании юридического лица/ИП (ОГРН/ЕГРИП)	-
Режим работы	-
Контактный телефон	-
Официальный сайт/ссылка на страницу "Организация питания в ОО"	-
Информация об основаниях оказания услуг по организации питания (реквизиты договора/контракта)	-
Дата заключения договора/контракта	-
Длительность договора/контракта	-

3.2. Общие сведения (если самостоятельно)

Фамилия, имя, отчество заведующего производством	Лебедева Н.А.
Место нахождения (адрес)	Краснодарский край, м.о. город Горячий Ключ, ст-ца Мартанская, ул. Красная, д. 36
Режим работы пищеблока	С 7-00 до 14-00
Контактный телефон	8-86159-5-33-47
Официальный сайт/ссылка на страницу "Организация питания в ОО"	school12@gor.kubannet.ru

4. Тип пищеблока

№ п/п	Тип пищеблока	Да/нет	Проектная мощность
1.	Столовая, работающая на сырье	да	36
2.	Столовая доготовочная (работающая на полуфабрикатах)	Нет	-
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

6. Экспликация (план-схема) обеденного зала

количество посадочных мест по проекту 36
фактическое количество посадочных мест 36

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	да
водонагреватель	да
наличие резервного горячего водоснабжения	нет
7.3. Отопление (да/нет)	
централизованное	нет
собственная котельная и пр.	да
7.4. Водоотведение (да/нет)	
централизованное	нет
выреб	да
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	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

9.1. Характеристика помещений

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Износность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям действующих СанПиН	
							наименование	кол-во штук
Обеденный зал	48,6 м ²	Столы обеденные	6	2017	2017			
		Стулья	40	2017	2017			
		Раковины для мытья рук						
		Электропотогенца						
		Мармит 1-х блюд						
		Мармит 2-х блюд						
		Мармит 3-х блюд	1	6/у	2018	100		
		Холодильный прилавок (витрина, секция)						
		Прилавок нейтральный						
		Прилавок для столовых приборов						
		Другое						
		Плита электрическая 6-х конф.	1	2023	2023	100		
		Жарочный (духовой) шкаф	1	2014	2014			
Раздаточная зона	48,6 м ²	Котел пищеварочный						
		Электрическая сковорода	1	2016	2016	100		
		Зонт вентиляционный	1	2005	2005	100		
		Водонагреватель	1	2005	2005			
		Пароконвектомат				50		
		Столы производственные	3	2007	2007			
		Мясная ванна 1-0 или 2-х секционная	3	2016	2016	100		
		Стеллаж кухонный для сушки тарелок	1	2013	2013	100		
		Стеллаж для посуды	1	2007	2007	100		
		Стеллаж столовой МВССП	1	2019	2019	100		
Горячий цех								

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
Холодный цех		Полка навесная	1	2013	2013	100		
		Универсальный механический привод для готовой продукции или овощерезательная машина с прочной насадкой и мясорубка для готовой продукции						
		Весы электронные для готовой продукции	1	2016	2016	100		
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для пров)						
		Миксер 10-20л						
		Тележка сервировочная						
		Тележка для сбора грязной посуды						
		Хлеборезка						
		Шкаф для хранения хлеба						
		Полставки под кухонный инвентарь						
		Стеллаж кухонный настенный						
		Раковина для мытья рук						
		Другое (умывальник)						
		Стол производственный						
		Весы электронные						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Универсальный механический привод						
		или овощерезательная машина						
		Бактерицидная установка						
		Моечная ванна						
		Весы электронные						
		Раковина для мытья рук						

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Износность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям действующих СанПиН	
							наименование	кол-во штук
Догоготовочный цех		Стол производственный						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Шкаф холодильный низкотемпературный						
		Моечная ванна						
		овощерезательная машина с прочной насадкой и масорубка для готовой продукции						
		Весы электронные						
		Раковина для мытья рук						
		Стол производственный						
		Тестомесильная машина						
		Пекарский шкаф						
Мучной цех		Стеклоз кухонный						
		Моечная ванна						
		Весы электронные						
		Раковина для мытья рук						
		Моечная ванна 3-х секционная или Моечная ванна 1-0 секционная и 2 емкости						
Помещение для обработки яйца		Стол производственный						
		Шкаф холодильный						
		Овескоп						
		Раковина для мытья рук						
Мясо-рыбный цех	11,8 м ²	Стол производственный	2	2016	2016	100	Котлода для разуба мяса	1
		Морозильник Атлант ММ-163	1	2016	2016	100	фаршемешалка	1
		Холодильник «СТИНОЛ»	1	2002	2002	100	Раковина для	1

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата окончания (начала функционирования), год	Износность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям действующих СанПиН	
							наименование	кол-во штук
Овощной цех (первичной обработки)	8,7 м ²	Дарь морозильный F 500S	1	2021	2021	0	Мытья рук	
		Морозильник Бирюса М 116	1	2025	2025	0		
		Моечная ванна 3-х секц.						
		Моечная ванна 1 секц.	3	2016	2016	100		
		Стеллаж кухонный						
		Электропривод для сырой продукции					Котлетофармовочный автомат	1
		или электромясорубка	1	2013	2013	100		
		Водонагреватель проточного типа	1	2013	2013	100		
		Масорубка настольная МИМ-300М	1	2021	2021	-		
		Весы электронные	1	2021	2021	-		
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Шкаф холодильный низкотемпературный						
		Полка для разделочных досок						
		Раковина для мытья рук						
		Моечная ванна 2-х секц.	2	2016	2016	100		
Овощной цех (вторичной)	8,7 м ²	Моечная ванна 1-е секц.						
		Шкаф холодильный Polar CM-10-S	1	2013	2013	100		
		Электроподогреватель Термекс	1	2011	2011	100		
		Стол производственный	2	2016	2016	100		
		Стеллаж кухонный настенный						
		Весы						
		Стеллаж кухонный						
		Картофелеочистительная машина						
		Раковина для мытья рук	1	2010	2010	100		
		Моечная ванна 2-х секц.						
Овощной цех (вторичной)		Стол производственный						

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Износность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям действующих СанПиН	
							наименование	кол-во штук
Моечная кухонной посуды и инвентаря		Овощерезательная машина						
		Стеллаж кухонный настенный						
		Стеллаж кухонный						
		Весы						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Раковина для мытья рук						
		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						
		Душевой поддон						
		Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств						
		Раковина для мытья рук						
Склад для	11,3 м ²	Контейнер для хранения и транспортировки овощей						

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Износность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям действующих СанПиН	
							наименование	кол-во штук
хранения овощей		Холодильник «МИР -102»	1	2003	2003	100		
		Холодильный шкаф CV107-S	1	2021	2021	-		
		Шкаф холодильный Бирюса Б 920NF	1	2025	2025			
		Холодильник Бирюса 6039	1	2025	2025	-		
		Картофелеочистка МОК -150V	1	2019	-			
		Измельчитель овощей электрическийGamma -5A	1	2019	2019	100		
		Слинг-система AVEH AC18CH	1	2016	2016	100		
		Стеллажи						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Контейнер для хранения и транспортировки овощей						
Склад для сыпучих продуктов		Стеллажи						
		Подтоварники						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
Склад для хранения скоропортящихся продуктов		Шкаф холодильный низкотемпературный						
		Подтоварник						
Загрузочная продуктов		Весы товарные электронные						

9.2. Дополнительные характеристики технологического оборудования

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производительность	дата изготовления	срок службы	сроки профилактического осмотра
1.	Тепловое	Приготовление пищи	ИТЭП-048-ДШ		2012	7 лет	
		Подогрев пищи	мармит		2018	7 лет	
		Приготовление пищи	Жарочный (духовой) шкаф		2014	7 лет	
					2013	7 лет	
2.	Механическое	Измельчение мисорубка	МИМ				
		Измельчение мисорубка	МИМ-300 М		2021	7 лет	
		картофелечистка	МОК		2019	7 лет	
		Измельчитель овощей	Гамма -5А		2019	7 лет	
3.	Холодильное	электрический			2013	7 лет	
		Охлаждение продуктов	Polaris CM-10-S		2016	7 лет	
		заморозка	Атлант MM-163		2002	7 лет	
		Охлаждение продуктов	Стинго				
		заморозка	F 500S		2021	7 лет	
		заморозка	Виркса М 116		2025	7 лет	
		Охлаждение продуктов	Мир-102		2003	7 лет	
		Охлаждение продуктов	CV107-S		2021	7 лет	

	Охлаждение продуктов	Бирюса Б 920NF		2025	7 лет	
	Охлаждение продуктов	Бирюса 6039		2025	7 лет	
	взвешивание	M-MR	6 кг	2016	7 лет	
4.	Весовизмерительное					

9.3. Дополнительные характеристики обслуживания оборудования

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика мероприятий					
		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.	Весовизмерительное						

10. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока

	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	-	-
Гардеробная персонала	7,9	Шкаф для санитарной одежды -1 шт
Душевые для сотрудников пищеблока	-	-
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется	-	В домашних условиях

11. Штатное расписание

	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие личной медицинской книжки (да/нет)
Поваров	1	1	4	1 год	да
Рабочих кухни/помощники повара	1	1	4	6 лет	да
Официантов	-	-	-	-	-
Других работников пищеблока/посудомойщицы	-	-	-	-	-
Технических работников/уборщиц	-	-	-	-	-

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	да

	ХАССП	
2.	Меню, дифференцированное по возрастам (циклическое)/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)	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 питания на заседании управляющего или педагогического совета, общественного совета, родительского комитета и т.п.	да
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
	106,63	125,40	125,40	149,29	175,56	175,56	63,98	75,24	75,24

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

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья и, детям-инвалидам (инвалидам), не имеющим статус ограниченные возможностями здоровья обучающихся в 1 — 9 классах, предоставляется бесплатное двухразовое горячее питание за счет средств краевого и муниципального бюджетов.

В соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологического законодательства для обучающихся 1-ой смены организованы приемы пищи (осуществляются выплаты компенсации за приемы пищи) «Завтрак+ Обед», для обучающихся 2-ой смены — «Обед+ Полдник»

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья и детям-инвалидам (инвалидам), не являющимся обучающимися с ОВЗ, осваивающим адаптированные основные общеобразовательные программы, в форме индивидуального обучения на дому выплачивается компенсация за двухразовое горячее питание в денежном эквиваленте за счет средств регионального и муниципального бюджетов.

17. Организация питания обучающихся других льготных категорий

Обучающимся из многодетных семей, обучающихся в 5 — 9 классах, предоставляется одноразовое бесплатное питание за счет средств регионального и муниципального бюджетов;

Обучающимся из малообеспеченных семей, обучающихся в 5 — 9 классах, предоставляется льгота при оплате за питание в размере 10 рублей за каждый фактический день питания за счет средств муниципального бюджета;

Обучающимся 5 — 9 классов, родители которых были мобилизованы в соответствии с указом президента Российской Федерации «Об объявлении частичной мобилизации в Российской Федерации» или участвуют в СВО добровольно, или участвуют в СВО на основании контракта с Вооруженными силами Российской Федерации предоставляется бесплатное горячее питание за счет средств муниципального бюджета.

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 догоготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения		11,3		
2	Производственные помещения		48,6		
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)		8,7		-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)				-
2.3	Мясо-рыбный цех		11,8	-	-
2.4	Догоготовочный цех	-	-		-
2.5	Горячий цех				-
2.6	Холодный цех				-
2.7	Мучной цех			-	-
2.8	Раздаточная				
2.9	Помещение для резки хлеба			-	-
2.10	Помещение для обработки яиц			-	-
2.11	Моечная кухонной посуды				-
2.12	Моечная столовой посуды				-
2.13	Моечная и кладовая тары				-
2.14	Производственное помещение буфета-раздаточной	-	-	-	
2.15	Посудомоечная буфета- раздаточной	-	-	-	
3	Комната для приема пищи (персонал)				

Директор _____



О.С. Петрова