

## **ПАСПОРТ**

пищеблока Муниципальное бюджетное общеобразовательное  
учреждение средняя общеобразовательная школа № 4  
имени В.А. Казбанова

Адрес месторасположения Приморско-Ахтарский район,  
станция Ольгинская, ул. Ленина 100  
Телефон 88614353-1-60 эл почта: achtprimshool4@yandex.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: Билай О.Ю.

Ответственный за организацию питания обучающихся: Брославская В.М.

Численность педагогического коллектива: 21

Проектная мощность ОО 600 чел.

Фактическое количество обучающихся 301 чел.

Площадь обеденного зала 112 м<sup>2</sup>

### Количество классов по уровням образования 14

№ п/п	Классы	Кол-во классов	Численность обучающихся	Численность обучающихся с ОВЗ	Численность детей-инвалидов (инвалидов)	Численность обучающихся других льготных категорий (многод)	Численность школьников, обучающихся на дому
1.	1 класс	1	28	0	0	8	0
2.	2 класс	1	33	2	0	5	0
3.	3 класс	1	31	4	1	12	0
4.	4 класс	1	28	5	3	5	4
5.	5 класс	2	44	5	0	7	1
6.	6 класс	1	27	2	0	8	1
7.	7 класс	3	38	8	2	12	2
8.	8 класс	1	26	2	1	3	1
9.	9 класс	1	27	4	0	7	0
10.	10 класс	1	10	0	0	2	0
11.	11 класс	1	9	0	0	1	0
ИТОГО		14	301	32	7	71	9

## 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	120	116	100
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	37		
2.	Обучающиеся 5 – 9 классов	161	138	86%
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий		42	
	в т.ч. за родительскую плату		96	
3.	Обучающиеся 10 – 11 классов	19	17	90%
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий		4	
	в т.ч. за родительскую плату		13	

### 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.	Обучающиеся 5 – 9 классов в т.ч. обучающиеся льготных категорий в т.ч. за родительскую плату			
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	<b>ИП Чаушева М.Я.</b>
Место нахождения (адрес)	
Фамилия, имя, отчество руководителя (если имеется)	<b>Чаушева М.Я.</b>
Государственный регистрационный номер записи о создании юридического лица/ИП (ОГРН/ЕГРИП)	
Режим работы	<b>8.00-18.00</b>
Контактный телефон	
Официальный сайт/ссылка на страницу "Организация питания в ОО"	
Информация об основаниях оказания услуг по организации питания (реквизиты договора/контракта)	<b>договор</b>
Дата заключения договора/контракта	
Длительность договора/контракта	

#### 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		
2.	Столовая доготовочная (работающая на полуфабрикатах)	да	156
3.	Буфет-раздаточная	нет	
4.	Буфет	нет	

5.	Помещение для приема пищи(из расчета количества обучающихся)	имеется	
6.	Отсутствует все вышеперечисленное		

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

- 6. Экспликация (план-схема) обеденного зала**  
 количество посадочных мест по проекту 156  
 фактическое количество посадочных мест 156

**7. Инженерное обеспечение пищеблока**

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

**8. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции**

<b>№ п/п</b>	<b>Транспорт</b>	<b>(да/нет)</b>
1.	Специализированный транспорт школы	нет
2.	Специализированный транспорт организации общественного питания, обслуживающей школу	да
3.	Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов	нет
4.	Специализированный транспорт ИП, обслуживающего школу	нет
5.	Специализированный транспорт отсутствует	
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 <sup>2</sup>	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	30	2007	2007	50		
		Стулья	150	2007	2007	50		
		Раковины для мытья рук	8	2014	2014	50		
		Электрополотенца	6	2014	2014			
Раздаточная зона		Мармит 1-х блюд	1	2014	2014			
		Мармит 2-х блюд	1	2014	2014			
		Мармит 3-х блюд	1					
		Холодильный прилавок (витрина, секция)						
		Прилавок нейтральный						
		Прилавок для столовых приборов						
		Другое						
Горячий цех		Плита электрическая 4-х конф.	2	2014	2014			
		Жарочный (духовой) шкаф	2	2014	2014			
		Котел пищеварочный	1	2014	2014			
		Электрическая сковорода	1					
		Зонт вентиляционный	1					
		Пароконвектомат						
		Столы производственные	4	2014	2014			
		Моечная ванна 1-о или 2-х секционная						
		Универсальный механический привод для готовой продукции						

Набор помещений	Площадь, м <sup>2</sup>	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	1	2014	2014					
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	1	2014	2014					
		Миксер 10-20л	1	2014	2014					
		Тележка сервировочная								
		Тележка для сбора грязной посуды								
		Хлеборезка	1	2014	2014					
		Шкаф для хранения хлеба	1	2014	2014					
		Подставки под кухонный инвентарь								
		Стеллаж кухонный настенный								
		Раковина для мытья рук								
		Другое (умывальник)								
		Холодный цех		Стол производственный						
				Весы электронные						
Шкаф холодильный среднетемпературный	1			2014	2014					
Универсальный механический привод										
или овощерезательная машина										
Бактерицидная установка										

Набор помещений	Площадь, м <sup>2</sup>	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
		Моечная ванна						
		Весы электронные	1	2014	2014			
		Раковина для мытья рук	1	2014	2014			
Доготовочный цех		Стол производственный	1	2014	2014			
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1	2014	2014			
		Шкаф холодильный низкотемпературный						
		Моечная ванна						
		овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции	1	2014	2014			
		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						



Набор помещений	Площадь, м <sup>2</sup>	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
Мясо-рыбный цех		Овоскоп						
		Раковина для мытья рук						
		Стол производственный						
		Моечная ванна 3-х секц.						
		Стеллаж кухонный						
		Электропривод для сырой продукции						
		или электромясорубка						
		Весы электронные						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Шкаф холодильный низкотемпературный						
		Полка для разделочных досок						
Раковина для мытья рук	1	2014	2014					
Овощной цех (первичной обработки)		Моечная ванна 2-х секц.	1	2014	2014			
		Стол производственный	2	2014	2014			
		Стеллаж кухонный настенный	2	2014	2014			
		Весы						
		Стеллаж кухонный						
		Картофелеочистительная машина						
		Раковина для мытья рук						
Овощной цех (вторичной обработки)		Моечная ванна 2-х секц.						
		Стол производственный	1	2014	2014			
		Овощерезательная машина	1	2014	2014			
		Стеллаж кухонный настенный						

Набор помещений	Площадь, м <sup>2</sup>	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						
		Весы						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Раковина для мытья рук						
Моечная кухонной посуды и инвентаря		Моечная ванна 2-х секц.						
		Стеллаж кухонный						
		Зонт вентиляционный						
		Водонагреватель	1	2014	2014			
Моечная столовой посуды		Раковина для мытья рук	1	2014	2014			
		Стол для сбора отходов	1	2014	2014			
		Стол производственный						
		Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды						
		Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов						
		Посудомоечная машина	1	2014	2014			
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	3	2014	2014			
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	1	2014	2014			
		Зонт вентиляционный						
		Водонагреватель проточный	1	2014	2014			
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря		Раковина для мытья рук						
		Шкаф для уборочного инвентаря	1	2014	2014			
		Душевой поддон						
		Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих	1	2010	2010			



### 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						
2.	Механическое						
3.	Холодильное						
4.	Весозмерительное						

### 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.	Весозмерительное						

## 10. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока

	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	2 кв м	
Гардеробная персонала	2 кв м	
Душевые для сотрудников пищеблока	2 кв м	
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется		

## 11. Штатное расписание

	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие личной медицинской книжки (да/нет)
Поваров					
Рабочих кухни/помощники повара					
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	нет
2.	Организации общественного питания, обслуживающего школу	да
3.	Индивидуального предпринимателя, обслуживающего школу	

## 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	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	
13.	Договор с аккредитованной метрологической лабораторией на проведение проверки весоизмерительного оборудования	
14.	Договор на проведение профилактических работ технологического оборудования	
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	
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 (нужное подчеркнуть, если проводится – описать как)**

**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

**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)**



Перечень помещений и их площадь м<sup>2</sup>  
(перечень и площадь помещений в зависимости от модели предоставления питания)

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Площадь помещения м <sup>2</sup>			
		Столовые школьно-базовые	Столовые, работающие на сырье	Столовые на доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения				
2	Производственные помещения				
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)				-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)				-
2.3	Мясо-рыбный цех			-	-
2.4	Доготовочный 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)				

