

ПАСПОРТ

пищеблока Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
основная общеобразовательная школа № 21 имени Героя Советского
Союза И.Т.Юркина муниципального образования Абинский

Адрес месторасположения х.Первомайский ул.Труда,10

Телефон 8(86150)6-01-17 эл почта: shcool.21@mail.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:

Ответственный за организацию питания обучающихся:

Численность педагогического коллектива:

Проектная мощность ОО 50 чел.

Фактическое количество обучающихся 50 чел.

Площадь обеденного зала 12 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	6	0	0	0	0
2.	2 класс	1	9	0	0	0	0
3.	3 класс	1	11	0	0	0	0
4.	4 класс	1	2	0	0	0	0
5.	5 класс	1	4	0	0	0	0
6.	6 класс	1	2	0	0	0	0
7.	7 класс	1	4	0	0	0	0
8.	8 класс	1	9	0	0	0	0
9.	9 класс	1	3	1	0	0	0
10.	10 класс	0	0	0	0	0	0
11.	11 класс	0	0	0	0	0	0
ИТОГО		9	50	1	0	0	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	28	28	100
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий		28	100
2.	Обучающиеся 5 – 9 классов	22	22	100
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий (ОВЗ)		1	100
	в т.ч. за родительскую плату			100
3.	Обучающиеся 5 – 9 классов	22	22	100
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий (многодетные)		11	100
	в т.ч. за родительскую плату		10	100
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	0		
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	0		
2.	Обучающиеся 5 – 9 классов	0		
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	0		
	в т.ч. за родительскую плату	0		
3.	Обучающиеся 5 – 9 классов	0		
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	0		
	в т.ч. за родительскую плату	0		
4.	Обучающиеся 10 – 11 классов	0		
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	0		
	в т.ч. за родительскую плату	0		

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	
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	
3.	Буфет-раздаточная		
4.	Буфет		
5.	Помещение для приема пищи(из расчета количества обучающихся)		
6.	Отсутствует все вышеперечисленное		

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

- 6. Экспликация (план-схема) обеденного зала**
 количество посадочных мест по проекту 20
 фактическое количество посадочных мест 20

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	нет
собственная котельная и пр.	да
7.4. Водоотведение (да/нет)	
централизованное	нет
выгреб	нет
локальные очистные сооружения	да
прочие	нет
7.5. Вентиляция (да/нет)	
естественная	да
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	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	12м ²	Столы обеденные	3	*	2016	30		
		Стулья(посадочные место)	6		2016	30		
		Раковины для мытья рук	1		2006	30		
		Электрополотенца	0					
		Мармит 1-х блюд						
		Мармит 2-х блюд						
Раздаточная зона		Мармит 3-х блюд	1		2006	80		
		Холодильный прилавок (витрина, секция)						
		Прилавок нейтральный						
		Прилавок для столовых приборов						
		Другое						
		Плита электрическая 4-х конф.						
		Жарочный (духовой) шкаф						
		Котел пищеварочный						
		Электрическая скворода						
		Зонт вентиляционный						
Горячий цех		Пароконвектомат						
		Столы						
		производственные						
		Моечная ванна 1-0 или 2-х секционная						
		Универсальный механический привод						

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		для готовой продукции или овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции						
		Весы электронные для готовой продукции						
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)						
		Миксер 10-20л						
		Тележка сервировочная						
		Тележка для сбора грязной посуды						
		Хлеборезка						
		Шкаф для хранения хлеба						
		Подставка под кухонный инвентарь						
		Стеллаж кухонный настенный						
		Раковина для мытья рук						
		Другое (умывальник)						
		Стол						
		производственныйнет						
		Весы электронные						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
Универсальный механический привод или овощерезательная машина								
Бактерицидная								

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
Догоготовочный цех	8м ²	установка						
		Моечная ванна						
		Весы электронные						
		Раковина для мытья рук						
		Стол производственный						
		Шкаф холодильный среднетемпературный	2		2006	40		
		Шкаф холодильный низкотемпературный	1		2006	40		
		Моечная ванна	2		2006	40		
		овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции	0					
		овощерезательная машина и мясорубка для сырой продукции	1		2006	40		
Мучной цех		Весы электронные	1		2006	40		
		Раковина для мытья рук	1		2006	40		
		Стол производственный						
		Тестомесильная машина						
		Пекарский шкаф						
		Стеллаж кухонный						
		Моечная ванна						
Помещение для обработки яйца		Весы электронные						
		Раковина для мытья рук						
		Моечная ванна 3-х секционная						
		или Моечная ванна 1-0 секционная	1		2006	40		

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
Мясо-рыбный цех		и 2 емкости						
		Стол производственный	1		2006			
		Шкаф холодильный						
		Овоскоп						
		Раковина для мытья рук						
		Стол производственный						
		Мочная ванна 3-х секц.						
		Стеллаж кухонный						
		Электропривод для сырой продукции						
		или электромясорубка						
		Весы электронные						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
Овощной цех (первичной обработки)		Шкаф холодильный низкотемпературный						
		Полка для разделочных досок						
		Раковина для мытья рук						
		Мочная ванна 2-х секц.						
		Стол производственный						
		Стеллаж кухонный настенный						
		Весы						
		Стеллаж кухонный						
		Картофелеочистительная машина						
		Раковина для мытья рук						
		Мочная ванна 2-х секц.	0					
		Овощной цех (вторичной обработки)		Стол производственный	1		2009	40
Овощерезательная	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
Моечная кухонной посуды и инвентаря		машина						
		Стеллаж кухонный настенный						
		Стеллаж кухонный						
		Весы	1	2019	2021	5		
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1		2006	40		
		Раковина для мытья рук	1		2006	40		
		Моечная ванна 2-х секц.	1		2006	40		
		Стеллаж кухонный	1		2006	40		
		Зонт вентиляционный	1		2006	40		
		Водонагреватель	1		2006	40		
Моечная столовой посуды		Раковина для мытья рук	0					
		Стол для сбора отходов	1		2006	40		
		Стол производственный	0					
		Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды	0					
		Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов	1		2006	40		
		Посудомоечная машина	0					
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	1		2006	40		
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	1		2006	40		
		Зонт вентиляционный	1		2006	40		

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
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря		Водонагреватель проточный	1		2006	40		
		Раковина для мытья рук						
		Шкаф для уборочного инвентаря	1	*	2006	40		
		Душевой поддон	0					
		Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств	1		2006	40		
Склад для хранения овощей		Раковина для мытья рук	0					
		Контейнер для хранения и транспортировки овощей						
		Стеллажи						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Подтоварники						
		Стеллажи						
		Подтоварники						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Шкаф холодильный низкотемпературный						
Склад для хранения скоропортящихся продуктов		Подтоварник						
		Весы товарные электронные						
Загрузочная продуктов								

9.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования						сроки профилактического осмотра
		назначение	марка	производительность	дата изготовления	срок службы		
1.	Тепловое							
	Кухонная плита	Приготовление пищи	ZANYSSI	7,8кВт	2006	От 10 до 15 лет		
	Духовой шкаф	Приготовление пищи	BEKO	от 2 до 3 кВт	2011	От 10 до 15 лет		
	Водонагреватель	Подогрев воды	ARISTON	1,5кВт	2006	От 10 до 12 лет		
2.	Механическое							
3.	Холодильное							
	холодильник Paracels,	Хранение продуктов	Paracels,	верхней холодильной камеры 165 Вт нижней холодильной камеры 165Вт	2006	10 лет		
	морозильная камера LGEN	Хранение продуктов	LGEN	220Вт	2006	От 7 до 16 лет		
	холодильник LG	Хранение продуктов	LG	220Вт	2006	10 лет		
4.	Весозмерительное	Взвешивания продукции	BT60	220вт	2021	10 лет		

9.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика мероприятий						График санитарной обработки оборудования
		наличие договора на техосмотр	наличие договора на проведение метрологических работ	Проведение ремонта	план приобретения нового и замена старого оборудования	ответственный за состояние оборудования		
1.	Тепловое						ежедневно	
2.	Механическое							
3.	Холодильное						ежедневно	
4.	Весозмерительное						ежедневно	

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	1	100%			да
Рабочих кухни/помощники повара	0,5	100%			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	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/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	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)	
11.	Ведомость контроля за рационом питания	да
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	да
14.	Договор на проведение профилактических работ технологического оборудования	нет
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	
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 (нужное подчеркнуть, если проводится – описать как): Поставщик поставляет витаминизированную продукцию.

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
	80	75	0	0	0	0	0	0	0

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

- Обучающийся ОВЗ, 1 человек, 5-9 класс (8 кл.), завтрак + обед, стоимость 189 руб.

- Обучающиеся с категорией детей-инвалидов, детей с обучением на дому отсутствуют.

15. Организация питания обучающихся других льготных категорий (описать)

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 доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения			-	
2	Производственные помещения			-	
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)			-	-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)			15м ²	-
2.3	Мясо-рыбный цех			-	-
2.4	Доготовочный цех	-	-	8м ²	-
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			5м ²	-
2.12	Моечная столовой посуды			5м ²	-
2.13	Моечная и кладовая тары			-	--
2.14	Производственное помещение буфета-раздаточной	-	-	-	
2.15	Посудомоечная буфета-раздаточной	-	-	-	
3	Комната для приема пищи (персонал)			-	

--	--	--	--	--	--

директор МКОУ ООШ № 21



И.В.Пахоми/ 