Утверждаю

Директор МБОУ ООШ № 16

Симоненко И.В.

ПАСПОРТ

пищеблока __МБОУ ООШ № 16__
наименование образовательной организации

Адрес месторасположения: Краснодарский край, Каневской район, ст. Александровская, ул. Широкая 4_

Телефон _8 861 64 38 5 41_ эл почта: _school16@kan.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: Симоненко И.В.
Ответственный за организацию питания обучающихся: Ищенко Е.Н.
Численность педагогического коллектива: 10

Проектная мощность ОО __163__ чел.
Фактическое количество обучающихся___64____ чел.
Площадь обеденного зала_104.7_м^2

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	9	0	0	0	0
2.	2 класс	1	10	0	0	0	0
3.	3 класс	1	2	0	0	0	0
4.	4 класс	1	10	0	0	0	0
5.	5 класс	1	5	0	0	0	0
6.	6 класс	1	7	0	0	0	0
7.	7 класс	1	10	1	0	0	0
8.	8 класс	1	3	1	0	0	0
9.	9 класс	1	8	1	0	0	0
10.	10 класс	0	0	0	0	0	0
11.	11 класс	0	0	0	0	0	0
ИТОГО		9	64	3	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	**31**	**31**	**100**
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	**16**	**16**	**100**
2.	Обучающиеся 5 – 9 классов	**33**	**20**	**60,6**
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	**14**	**8**	**57.14**
	в т.ч. за родительскую плату	**9**	**5**	**64,2**
3.	Обучающиеся 5 – 9 классов	**0**	**0**	**0**
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	**0**	**0**	**0**
	в т.ч. за родительскую плату	**0**	**0**	**0**
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	**0**	**0**	**0**
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	**0**	**0**	**0**
2.	Обучающиеся 5 – 9 классов	**3**	**3**	**100**
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	**3**	**3**	**100**
	в т.ч. за родительскую плату	**0**	**0**	**0**
3.	Обучающиеся 5 – 9 классов	**0**	**0**	**0**
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	**0**	**0**	**0**
	в т.ч. за родительскую плату	**0**	**0**	**0**
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

3.1 Общие сведения об операторе питания (если аутсорсинг)

Фирменное наименование уполномоченной организации или уполномоченного индивидуального предпринимателя	**Индивидуальный педприниматель Чаушева Марина Яковлевна**
Место нахождения (адрес)	**353864 Краснодарский край, г. Приморско-Ахтарск, ул. Красноармейская, д. 112/2 кв.5**
Фамилия, имя, отчество руководителя (если имеется)	
Государственный регистрационный номер записи о создании юридического лица/ИП (ОГРН/ЕГРИП)	**234702169698**
Режим работы	**8.00-17.00**
Контактный телефон	
Официальный сайт/ссылка на страницу "Организация питания в ОО"	**http://kanschool16.narod.ru/schkolnoe_pitanie.htm**
Информация об основаниях оказания услуг по организации питания (реквизиты договора/контракта)	
Дата заключения договора/контракта	**30.08.2022**
Длительность договора/контракта	**3.12.2022**

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	60
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		

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

6. **Экспликация (план-схема) обеденного зала**
   количество посадочных мест по проекту ___60_____
   фактическое количество посадочных мест _____40_____

7. **Инженерное обеспечение пищеблока**

7.1. Водоснабжение (да/нет)	
централизованное	да
собственная скважина учреждения	
в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность	
вода привозная	
7.2. Горячее водоснабжение (да/нет)	
централизованное	
собственная котельная	
водонагреватель	да
наличие резервного горячего водоснабжения	
7.3. Отопление (да/нет)	
централизованное	
собственная котельная и пр.	да
7.4. Водоотведение (да/нет)	
централизованное	
выгреб	да
локальные очистные сооружения	
прочие	
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	Да
3.	Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов	Да
4.	Специализированный транспорт ИП, обслуживающего школу	Да

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^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	10	2009	2009	10		
		Стулья	40	2009	2009	10		
		Раковины для мытья рук	2	2009	2009	10		
		Электрополотенца	2	2009	2009	10		
Раздаточная зона		Мармит 1-х блюд						
		Мармит 2-х блюд						
		Мармит 3-х блюд						
		Холодильный прилавок (витрина, секция)						
		Прилавок нейтральный						
		Прилавок для столовых приборов						
		Другое						
Горячий цех		Плита электрическая 4-х конф.	1	2009	2009	10		
		Жарочный (духовой) шкаф	1	2009	2009	10		
		Котел пищеварочный						
		Электрическая сковорода	1	2009	2009	10		
		Зонт вентиляционный						
		Пароконвектомат						
		Столы производственные	5	2009	2009	10		
		Моечная ванна 1-о или 2-х секционная	1	2009	2009	10		
		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	1	2009	2009	10		
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)						
		Миксер 10-20л						
		Тележка сервировочная						
		Тележка для сбора грязной посуды						
		Хлеборезка						
		Шкаф для хранения хлеба						
		Подставки под кухонный инвентарь						
		Стеллаж кухонный настенный						
		Раковина для мытья рук						
		Другое (умывальник)						
Холодный цех		Стол производственныйнет						
		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	Изношенность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям действующих СанПиН	
							наименование	кол-во штук
		Моечная ванна						
		Весы электронные						
		Раковина для мытья рук						
Доготовочный цех		Стол производственный						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Шкаф холодильный низкотемпературный						
		Моечная ванна						
		овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции						
		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	1	2009	2009	10		
		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		Стол производственный	2	2009	2009	10		
		Моечная ванна 3-х секц.	1	2009	2009	10		
		Стеллаж кухонный						
		Электропривод для сырой продукции						
		или электромясорубка	1	2009	2009	10		
		Весы электронные						
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1	2009	2009	10		
		Шкаф холодильный низкотемпературный						
		Полка для разделочных досок						
		Раковина для мытья рук						
Овощной цех (первичной обработки)		Моечная ванна 2-х секц.	1	2009	2009	10		
		Стол производственный	1	2009	2009	10		
		Стеллаж кухонный настенный						
		Весы						
		Стеллаж кухонный						
		Картофелеочистительная машина						
		Раковина для мытья рук						
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	1	2009	2009	10		
		Шкаф холодильный среднетемпературный	2	2009	2009	10		
		Раковина для мытья рук						
Моечная кухонной посуды и инвентаря		Моечная ванна 2-х секц.						
		Стеллаж кухонный						
		Зонт вентиляционный						
		Водонагреватель	1	2009	2009	10		
		Раковина для мытья рук						
Моечная столовой посуды		Стол для сбора отходов	1	2009	2009	10		
		Стол производственный						
		Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды						
		Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов	3	2009	2009	10		
		Посудомоечная машина						
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	1	2009	2010	10		
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов						
		Зонт вентиляционный						
		Водонагреватель проточный						
		Раковина для мытья рук						
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря		Шкаф для уборочного инвентаря						
		Душевой поддон						
		Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих						

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
		средств						
		Раковина для мытья рук						
Склад для хранения овощей		Контейнер для хранения и транспортировки овощей						
		Стеллажи						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Подтоварники						
Склад для сыпучих продуктов		Стеллажи	2	2009	2009	10		
		Подтоварники						
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1	2009	2008	10		
Склад для хранения скоропортящихся продуктов		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Шкаф холодильный низкотемпературный						
Загрузочная продуктов		Подтоварник						
		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						
2.	Механическое						
3.	Холодильное						
4.	Весоизмерительное						

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.	Весоизмерительное						

10. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока

	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	2	
Гардеробная персонала	6	
Душевые для сотрудников пищеблока	Нет	
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется	нет	

11. Штатное расписание

	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие личной медицинской книжки (да/нет)
Поваров	**1**	**1**	**3**	**17**	**да**
Рабочих кухни/помощники повара	**1**	**1**	**нет**	**1**	**да**
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	**Нет**
2.	Организации общественного питания, обслуживающего школу	**Нет**
3.	Индивидуального предпринимателя, обслуживающего школу	**да**

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 (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	А
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	нет

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

«С»-витаминизация 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
	90,23	87, 78	0	116,55	133,25	0	0	0	0

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

Детей-инвалидов в МБОУ ООШ № 16 нет, обучающихся на дому нет. Обучающиеся в с ОВЗ питаются в школе, получают завтрак и обед согласно нормативно-правовым документам.

17. Организация питания обучающихся других льготных категорий (описать)

Учащиеся из многодетных семей питаются за счет родительской платы с компенсацией.

Приложение 1

Перечень помещений и их площадь м^2
(перечень и площадь помещений в зависимости от модели предоставления питания)

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Площадь помещение 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)		2,9		-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)				-
2.3	Мясо-рыбный цех		8,5	-	-
2.4	Доготовочный цех	-	-		-
2.5	Горячий цех		35,2		-
2.6	Холодный цех				-
2.7	Мучной цех		6,5	-	-
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		11,7		-
2.13	Моечная и кладовая тары		5,9		--
2.14	Производственное помещение буфета-раздаточной	-	-	- -	
2.15	Посудомоечная буфета-раздаточной	-	-	-	
3	Комната для приема пищи (персонал)		6,1		