

ПАСПОРТ

Пищблока: МБОУ СОШ № 9
(наименование ОО)

Адрес месторасположения: село Светлогорское улица Садовая 1 а

Телефон 88615095535 адрес электронной почты: abinksosh9@rambler.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 пищеблоков
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
 - 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. Перечень нормативно-правовой, технической документации
13. Витаминизация
14. Средняя стоимость питания
15. Организация питания обучающихся с ОВЗ, детей-инвалидов, в том числе обучающихся на дому
16. Организация питания обучающихся других льготных категорий
17. Приложение 1. Перечень помещений

1. Общие сведения

Руководитель общеобразовательной организации: Черная Елена Николаевна

Ответственный за организацию питания обучающихся: Снадина Наталья Владимировна

Численность педагогического коллектива: 19

Проектная мощность МБОУ СОШ № 9: 264 чел.

Фактическое количество обучающихся 165 чел. (2 домашнее обучение)

Площадь обеденного зала 55,6 м²

Количество классов на уровнях образования

| № п/п | Классы | Количество 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 | 18 | | | | |
| 2. | 2 класс | 1 | 20 | | 1 | | |
| 3. | 3 класс | 1 | 17 | | | | |
| 4. | 4 класс | 1 | 16 | | 1 | | |
| 5. | 5 класс | 1 | 16 | | 1 | | |
| 6. | 6 класс | 1 | 16 | | | | 1 |
| 7. | 7 класс | 1 | 17 | 1 | | 1 | |
| 8. | 8 класс | 1 | 20 | 2 | | 2 | 1 |
| 9. | 9 класс | 1 | 18 | | | 1 | |
| 10. | 10 класс | 1 | 1 | | | | |
| 11. | 11 класс | 1 | 6 | | | | |
| итого | | 11 | 165 | | | | |

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 | 71 | 71 | 100 |
| | В т.ч. обучающихся льготных категорий | 2 | 2 | 100 |
| 2. | Обучающиеся 5-9 классов | 85 | 85 | 100 |
| | В т.ч. обучающихся льготных категорий | 8 | 8 | 100 |
| | В т.ч. за родительскую плату | 77 | 77 | 100 |
| 3. | Обучающиеся 10-11 классов | 7 | 7 | 100 |
| | В т.ч. обучающихся льготных категорий | | | |
| | В т.ч. за родительскую плату | 7 | 7 | 100 |

3. Модель предоставления услуги питания

3.1. Общие сведения об операторе питания (если аутсорсинг)

| | |
|---|---|
| Фирменное название уполномоченной организации или уполномоченного индивидуального предпринимателя | Индивидуальный предприниматель Пономаренко Руслан Александрович |
| Место нахождения (адрес) | |
| Фамилия, имя, отчество руководителя (если имеется) | Краснодарский край, г.Краснодар, ул.Калинина, д.350/3 кв.1 |
| Государственный регистрационный номер записи о создании юридического лица /ИП (ОГРН/ЕГРИП) | Пономаренко Руслан Александрович |
| Режим работы | понедельник-пятница 8.00-17.00 |
| Контактный телефон | 89189929460 |
| Официальный сайт/ссылка на страницу «Организация питания в ОО» | https://xn--9-7sbd2akr2a.xn--80aac3agbfud7c8b.xn-p1ai/food |
| Информация об основаниях оказания услуг по организации питания (реквизиты договора/контракта) | контракт |
| Дата договора/ контракта | 01.09.2023 |
| Длительность договора/контракта | 31.12.2023 |
| | |

4. Тип пищеблока

| № п/п | Тип пищеблока | Да/ нет | Проектная мощность |
|-------|---|---------|--------------------|
| 1. | Столовая, работающая на сырье | да | |
| 2. | Столовая доготовочная (работающая на полуфабрикатах) | | |
| 3. | Буфет-раздаточная | | |
| 4. | Буфет | да | |
| 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 60

Фактическое количество посадочных мест 60

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 | да |
| Собственная котельная | |
| Водонагреватель | |
| Наличие резервного горячего водоснабжения | |
| 7.3. Отопление (да/нет) | |
| Централизованное | |
| Собственная котельная | да |
| 7.4. Водоотведение (да/нет) | |
| Централизованное | да |

| | | | | | | | шт. |
|------------------|--|------------|------|--|----|--|-----|
| Обеденный зал | Столы обеденные | 9 | 2005 | | 60 | | |
| | Стулья | 21 лавочки | 2005 | | 60 | | |
| | Раковины для мытья рук | | | | | | |
| | Электрополотенца | | | | | | |
| Раздаточная зона | Мармит 1-х блюд | 1 | 2006 | | 50 | | |
| | Мармит 2-х блюд | 1 | 2006 | | 50 | | |
| | Мармит 3-х блюд | 1 | 2006 | | 50 | | |
| | Холодильный прилавок (витрина, секция) | 2 | 2012 | | 40 | | |
| | Прилавок нейтральный | | | | | | |
| | Прилавок для столовых приборов | | | | | | |
| | Другое | | | | | | |
| Горячий цех | Плита электрическая 4-х конф. | 2 | 2005 | | 50 | | |
| | Жарочный (духовой) шкаф | 2 | 2005 | | 50 | | |
| | Котел пищеварочный | | | | | | |
| | Электрическая сковорода | | | | | | |
| | Зонт вентиляционный | 1 | 2005 | | 50 | | |
| | Пароконвектомат | | | | | | |
| | Столы производственные | 2 | 2021 | | 5 | | |
| | Моечная ванна 1-о или 2-х секционная | 4 | 2012 | | 40 | | |
| | Универсальный механический привод для готовой продукции или овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции | | | | | | |
| | Весы электронные для готовой продукции | 1 | 2018 | | 30 | | |
| | Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб) | 1 | 2012 | | 40 | | |
| | Миксер 10-20л | | | | | | |

| | | | | | | |
|------------------|--|---|------|--|----|--|
| | Тележка сервировочная | | | | | |
| | Тележка для сбора грязной посуды | | | | | |
| | Хлеборезка | | | | | |
| | Шкаф для хранения хлеба | 2 | 2012 | | 40 | |
| | Подставки под кухонный инвентарь | 1 | 2008 | | 50 | |
| | Стеллаж кухонный настенный | 4 | 2012 | | 40 | |
| | Раковина для мытья рук | 4 | 2012 | | 40 | |
| | Другое (умывальныйник) | | | | | |
| Холодный цех | Стол производственный | 6 | 2012 | | 40 | |
| | Весы электронные | 1 | 2018 | | 20 | |
| | Шкаф холодильный среднетемпературный | 2 | 2012 | | 50 | |
| | Универсальный механический привод | | | | | |
| | или овощерезательная машина | | | | | |
| | Бактерицидная установка | | | | | |
| | Моечная ванна | | | | | |
| | Весы электронные | | | | | |
| | Раковина для мытья рук | | | | | |
| Доготовочный цех | Стол производственный | 2 | 2012 | | 40 | |
| | Шкаф холодильный среднетемпературный | | | | | |
| | Шкаф холодильный низкотемпературный | | | | | |
| | Моечная ванна | | | | | |
| | Овощерезательная машина с протирачной насадкой и мясорубка для готовой продукции | | | | | |
| | Овощерезательная машина и мясорубка для сырой продукции | | | | | |
| | Весы электронные | 1 | 2018 | | 20 | |
| | Раковина для мытья рук | 2 | 2007 | | 60 | |

| | | | | | | |
|-----------------------------------|--|--|---|------|--|----|
| 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 | 1 | 2006 | | 50 |
| | | Стол производственный | 1 | 2006 | | 50 |
| | | Шкаф холодильный | | | | |
| | | Овоскоп | | | | |
| | | Раковина для мытья рук | | | | |
| Мясо-рыбный цех | | Стол производственный | 2 | 2012 | | 30 |
| | | Моечная ванна 3-х секционная | 1 | 2007 | | 50 |
| | | Стеллаж кухонный | | | | |
| | | Электропривод для сырой продукции | | | | |
| | | или электромясорубка | 1 | 2019 | | 20 |
| | | Весы электронные | | | | |
| | | Шкаф холодильный среднетемпературный | | | | |
| | | Шкаф холодильный низкотемпературный | | | | |
| | | Полка для разделочных досок | | | | |
| | | Раковина для мытья рук | 1 | 2007 | | 50 |
| Овощной цех (первичной обработки) | | Моечная ванна 2-х секционная | 1 | 2007 | | 50 |
| | | Стол производственный | 2 | 2012 | | 30 |
| | | Стеллаж кухонный настенный | | | | |
| | | Весы | | | | |
| | | Стеллаж кухонный | 1 | 2012 | | 30 |
| | | Картофелечистительная машина | | | | |
| | | Раковина для мытья рук | | | | |

| | | | | | |
|---|---|---|------|----|--|
| Овощной цех (вторичной обработки) | Моечная ванна 2-х секционная | 1 | 2007 | 50 | |
| | Стол производственный | 2 | 2012 | 40 | |
| | Овощерезательная машина | 1 | 2012 | 40 | |
| | Стеллаж кухонный настенный | | | | |
| | Весы | | | | |
| | Шкаф холодильный среднетемпературный | | | | |
| Моечная кухонной посуды и инвентаря | Моечная ванна 2-х секционная | 1 | 2012 | 30 | |
| | Стеллаж кухонный | 1 | 2007 | 60 | |
| | Зонт вентиляционный | | | | |
| | Водонагреватель | 1 | 2012 | 50 | |
| | Раковина для мытья рук | | | | |
| Моечная столовой посуды | Стол для сбора отходов | 1 | 2012 | 40 | |
| | Стол производственный | 2 | 2012 | 40 | |
| | Моечная ванна 3-х секционная для столовой посуды | 1 | 2007 | 60 | |
| | Моечная ванна 2-х секционная для стаканов и столовых приборов | 1 | 2007 | 60 | |
| | Посудомоечная машина | 1 | 2013 | 80 | |
| | Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды | 1 | 2007 | 50 | |
| | Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов | | | | |
| | Зонт вентиляционный | | | | |
| | Водонагреватель проточный | 1 | 2012 | 50 | |
| | Раковина для мытья рук | | | | |
| Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря | Шкаф для уборочного инвентаря | | | | |
| | Душевой поддон | | | | |
| | Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств | 1 | 2007 | 50 | |
| | Раковина для мытья рук | 1 | 2012 | 30 | |
| Склад для хранения овощей | Контейнер для хранения и транспортировки овощей | 5 | 2012 | 50 | |

| | | | | | | | |
|--|--|--------------------------------------|---|------|--|----|--|
| | | Стеллажи | 1 | 2007 | | 60 | |
| | | Шкаф холодильный среднетемпературный | | | | | |
| | | Подтоварники | | | | | |
| Склад для сыпучих продуктов | | Стеллажи | 1 | 2007 | | 50 | |
| | | Шкаф холодильный среднетемпературный | | | | | |
| | | Подтоварники | 3 | 2005 | | 60 | |
| Склад для хранения скоропортящихся продуктов | | Шкаф холодильный среднетемпературный | 2 | 2011 | | 50 | |
| | | Шкаф холодильный низкотемпературный | | | | | |
| Загрузочная продуктов | | Подтоварник | | | | | |
| | | Весы товарные электронные | 2 | 2018 | | 30 | |

9.2. Дополнительная характеристика технологического оборудования

| № п/п | Наименование технологического оборудования | Характеристика оборудования | | | | | |
|-------|--|-----------------------------|---------------|--------------------|-------------------|-------------|---------------------------------|
| | | назначение | марка | производительность | дата изготовления | срок службы | сроки профилактического осмотра |
| 1. | Тепловое | Посудомойка | Silanas e 100 | | 2013 | | |
| | | Водонагреватель 2 штуки | termeks | | 2012 | | |
| | | электроводонагреватель | | | 2006 | | |
| 2. | Механическое | Электромясорубка | | | | | |
| | | Микроволновка | LD | | 2006 | | |
| | | Кухонный комбайн | kenwood | | 2010 | | |
| 3. | Холодильное | Холодильник2 | Posis-swiada | | 2011 | | |

| | | | | | | | |
|----|-------------------|--------------------|--------------|--|------|--|--|
| | | Морозильная камера | Posis-swiada | | 2008 | | |
| | | | | | | | |
| 4. | Весоизмерительное | | | | | | |
| | | | | | | | |

9.3. Дополнительные характеристики обслуживания оборудования

| № п/п | Наименование технологического оборудования | Характеристика оборудования | | | | | |
|-------|--|-------------------------------|--|--------------------|--|---|--|
| | | 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 | - | | | По мере выделения денежных средств | Черепина Е.Л | Ежедневно 11.40-13.30 |
| | | - | | | | | |
| 2. | Механическое | - | | | | Черепина Е.Л | |
| | | - | | | | | |
| 3. | Холодильное | - | | | | Черепина Е.Л | |
| | | - | | | | | |
| 4. | Весоизмерительное | - | | | | | |
| | | - | | | | Черепина Е.Л | |

10. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока

| | Площадь | Оборудование |
|--|---------|------------------------------------|
| Сан.узел для сотрудников пищеблока | 4,5 | Унитаз |
| Гардеробная персонала | 4,7 | Шкаф, стол, 2 стула, раковина |
| Душевые для сотрудников пищеблока | 4,6 | Душ , электронагреватель, раковина |
| Стирка спец.одежды / где, кем, что для этого имеется | | |

11. Штатное расписание

| | Количество ставок | Укомплектованность | Квалификационный разряд | Стаж работы по специальности | Наличие личной медицинской книжки (да/нет) |
|---|-------------------|--------------------|-------------------------|------------------------------|--|
| Поваров | 1 | 1 | Нет | 16 | да |
| Рабочих кухни/ помощников повара | 1 | 1 | нет | 16 | да |
| Официантов | | | | | |
| Других работников пищеблока/ посудомойщицы | | | | | |
| Технических работников/ уборщиц | | | | | |

11.1. Персонал пищеблока входит в штатное расписание

| № п/п | Учреждение, организация | Да/ нет |
|-------|---|---------|
| 1. | Общеобразовательного учреждения | да |
| 2. | Организации общественного питания, обслуживающего школу | |
| 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 | - |
| 8. | План проведения метрологических работ по проверке измерительного оборудования | - |
| 9. | План технологического переоснащения пищеблока с учетом модели предоставления питания | - |
| 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 | - |
| 15. | Договор на вывоз пищевых продуктов | 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 других 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, размещенной на сайте школы | да |
| 30. | Наличие оформленных стендов в обеденном зале | да |
| 31. | Протоколы заседаний по рассмотрению вопроса организации питания управляющего или педагогического совета, общественного совета, родительского комитета и т.д. | да |
| 32. | Другое | - |

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

15. Средняя стоимость питания

| № п/п | Стоимость завтрака | | Стоимость обеда | | Стоимость полдника | |
|-------|--------------------|--------------|-----------------|------------|--------------------|--------------|
| | 1-4 классы | 5-9 классы | 1-4 классы | 5-9 классы | 1-4 классы | 5-9 классы |
| 1 | 95 | 10-11 классы | 1-4 классы | 5-9 классы | 10-11 классы | 10-11 классы |
| | | | 115 | | | |

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

ОВЗ- 3 человека (7 класс, 8 класс)

Дети инвалиды- 3 человека (2 класс, 4 класс, 5 класс)

На дому

ОВЗ- Джаббарова Анастасия 8 класс

Ребенок инвалид- Моргун Дарья 6 класс

17. Организация питания обучающихся других льготных категорий

Дети мобилизованных родителей- 4 человека (7 класс, 8 класс, 9 класс)

Директор школы

Е.Н.Черная

