

## **ПАСПОРТ**

пищеблока муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения  
«Средняя общеобразовательная школа № 10» имени Героя Советского Союза  
Гагарина Юрия Алексеевича

Адрес месторасположения Тбилисский район, станица Нововладимировская,  
ул. Ленина, д. 13.

Телефон 8(86158)65333

эл почта: [school10tbl@mail.ru](mailto:school10tbl@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: Ваганова Л.В.

Ответственный за организацию питания обучающихся: Дьяченко Т.И. соц.педагог

Численность педагогического коллектива: 21

Проектная мощность ОО \_120\_\_\_\_\_ чел.

Фактическое количество обучающихся\_322\_\_\_\_\_ чел.

Площадь обеденного зала\_85,7\_\_\_\_\_ м<sup>2</sup>

**Количество классов по уровням образования 19 классов**

№ 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	2	28				
2.	2 класс	2	39		1		
3.	3 класс	1	28				
4.	4 класс	2	34				
5.	5 класс	2	34			14	
6.	6 класс	2	39	2		9	1
7.	7 класс	2	33	3		10	
8.	8 класс	2	29	2		8	
9.	9 класс	2	38	1	1	3	1
10.	10 класс	1	13			1	
11.	11 класс	1	7				
ИТОГО		19	322	8	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	127	127	100
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	127	127	100
2.	Обучающиеся 5 – 9 классов	173	173	100
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	55	55	100
	в т.ч. за родительскую плату	173	173	100
3.	Обучающиеся 5 – 9 классов			
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату			
4.	Обучающиеся 10 – 11 классов	20	20	100
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	1	1	100
	в т.ч. за родительскую плату	20	20	100

## 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	1	1	100%
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	1	1	100%
2.	Обучающиеся 5 – 9 классов	11	11	100%
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	11	11	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- питание организовано самостоятельно

### 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	<b>Смирнова Наталья Николаевна</b>
Место нахождения (адрес)	<b>Тбилисский район, ст-ца Нововладимировская, ул. Ленина, д.13</b>
Режим работы пищеблока	<b>6.00-16.30</b>
Контактный телефон	<b>89615975842</b>
Официальный сайт/ссылка на страницу "Организация питания в ОО"	<a href="https://nvschool10.edu.ru/svedeniya-ob-obrazovatelnoj-organizatsii/666-organizatsiya-pitaniya-v-obrazovatelnoj-organizatsii.html">https://nvschool10.edu.ru/svedeniya-ob-obrazovatelnoj-organizatsii/666-organizatsiya-pitaniya-v-obrazovatelnoj-organizatsii.html</a>

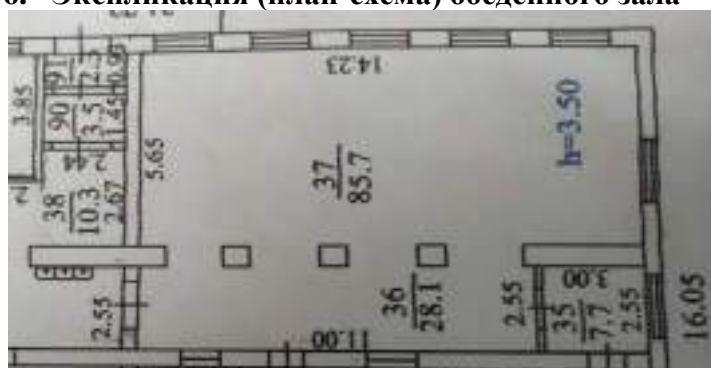
#### 4. Тип пищеблока

№ п/п	Тип пищеблока	Да/нет	Проектная мощность
1.	Столовая, работающая на сырье		
2.	Столовая доготовочная (работающая на полуфабрикатах)	да	340 чел.
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 122  
фактическое количество посадочных мест 120

#### 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

<b>7.4. Водоотведение (да/нет)</b>	
централизованное	нет
выгреб	нет
локальные очистные сооружения	да
прочие	нет
<b>7.5.Вентиляция (да/нет)</b>	
естественная	да
механическая	да

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

<b>№ п/п</b>	<b>Транспорт</b>	<b>(да/нет)</b>
1.	Специализированный транспорт школы	
2.	Специализированный транспорт организации общественного питания, обслуживающей школу	
3.	Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов	да
4.	Специализированный транспорт ИП, обслуживающего школу	
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	85,7	Столы обеденные	24	2009	2009	50%	Столы обеденные	24
		Стулья	148	2009	2009	50%	Стулья	148
		Раковины для мытья рук	5	2009	2009	20%		
		Электрополотенца	3	2011	2011	20%		
Раздаточная зона	2,1	Мармит 1-х блюд	0					
		Мармит 2-х блюд	1	2011	2011	20%		
		Мармит 3-х блюд	0					
		Холодильный прилавок (витрина, секция)	0					
		Прилавок нейтральный	1	2010	2010	10%		
		Прилавок для столовых приборов	0					
		Другое	0					
Горячий цех	24.7	Плита электрическая 4-х конф.	2	2017	2017	20%		
		Жарочный (духовой) шкаф	0					
		Котел пищеварочный	0					
		Электрическая сковорода	1	2020	2021	5%		
		Зонт вентиляционный	1	2001	2001	80%		
		Пароконвектомат	0					
		Столы производственные	4	2010	2010	10%		
		Моечная ванна 1-о или 2-х секционная	2	2011	2011	40%		
		Универсальный механический привод	0					

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
		для готовой продукции						
		или овощерезательная машина с протирачной насадкой и мясорубка для готовой продукции	0					
		Весы электронные для готовой продукции	0				Весы электронные для готовой продукции	1
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	0					
		Миксер 10-20л	1	2022	2022	0%		
		Тележка сервировочная	0					
		Тележка для сбора грязной посуды	0					
		Хлеборезка						
		Шкаф для хранения хлеба	1	2021	2021	0%		
		Подставки под кухонный инвентарь	1	2010	2010	10%		
		Стеллаж кухонный настенный	0				Стеллаж кухонный настенный	1
		Раковина для мытья рук	1	2008	2008	10%		
		Другое (умывальник)	0					
		Холодный цех	зона-2,2	Стол производственный	1	2010	2010	10%
Весы электронные	0							
Шкаф холодильный среднетемпературный	1			2011	2011	5%	Шкаф холодильный среднетемпературный	1
Универсальный механический привод	0							
или овощерезательная	0							



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
		машина						
		Бактерицидная установка	1	2012	2012	10%		
		Моечная ванна	0					
		Весы электронные	0					
		Раковина для мытья рук	0					
Доготовочный цех	зона-3,6	Стол производственный	1	2011	2011	10%		
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0				Шкаф холодильный среднетемпературный	1
		Шкаф холодильный низкотемпературный	0					
		Моечная ванна	1	2012	2012	10%		
		овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции	1	2011	2011	50%	овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции	1
		овощерезательная машина и мясорубка для сырой продукции	1	2011	2011	30%		
		Весы электронные	0				Весы электронные	1
		Раковина для мытья рук	1	2012	2012	20%		
Мучной цех		Стол производственный	0					
		Тестомесильная машина	0					
		Пекарский шкаф	0					
		Стеллаж кухонный	0					
		Моечная ванна	0					
		Весы электронные	0					
		Раковина для мытья рук	0					
Помещение для обработки яйца	зона-1,5	Моечная ванна 3-х секционная	0					
		или Моечная ванна 1-о секционная	1	2010	2010	10%		

Набор помещений	Площадь, м <sup>2</sup>	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изноренность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям действующих СанПиН	
							наименование	кол-во штук
		и 2 емкости						
		Стол производственный	1	2011	2011	10%		
		Шкаф холодильный	0					
		Овоскоп	0					
		Раковина для мытья рук	1	2012	2012	20%		
Мясо-рыбный цех		Стол производственный	2	2012	2012	20%		
		Моечная ванна 3-х секц.	0				Моечная ванна 3-х секц	1
		Стеллаж кухонный	0					
		Электропривод для сырой продукции	0					
		или электромясорубка	1	2012	2012	20%		
		Весы электронные	0					
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0					
		Шкаф холодильный низкотемпературный	0					
		Полка для разделочных досок	0					
		Раковина для мытья рук	1	2012	2012	20%		
Овощной цех (первичной обработки)		Моечная ванна 2-х секц.	0					
		Стол производственный	0					
		Стеллаж кухонный настенный	0					
		Весы	0					
		Стеллаж кухонный	0					
		Картофелеочистительная машина	0					
		Раковина для мытья рук	0					
Овощной цех (вторичной)	зона-2,1	Моечная ванна 2-х секц.	0					
		Стол производственный	1	2012	2012	20%		

Набор помещений  обработки)	Площадь, м <sup>2</sup>	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол- во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирова ния), год	Изношенность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям действующих СанПиН		
							наименование	кол-во штук	
		Овощерезательная машина	1	2011	2011	30%			
		Стеллаж кухонный настенный	0						
		Стеллаж кухонный	0						
		Весы	0						
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0						
		Раковина для мытья рук	1	2012	2012	20%			
		Моечная ванна 2-х секц.	1	2011	2011	10%			
Моечная кухонной посуды и инвентаря	зона-4,4	Стеллаж кухонный	0						
		Зонт вентиляционный	0						
		Водонагреватель	1	2010	2010	20%			
		Раковина для мытья рук	1	2012	2012	20%			
		Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды	0						
Моечная столовой посуды	зон-10	Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов	2	2011	2011	10%			
		Посудомоечная машина	1	2021	2021	5%			
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	2	2011	2011	10%			
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	0						
		Зонт вентиляционный	0						
		Водонагреватель проточный	1	2010	2010	20%			
		Раковина для мытья рук	1	2012	2012	20%			
		Шкаф для уборочного инвентаря	1	2010	2010	50%			
		Помещение для обработки и							





2.	Механическое						
3.	Холодильное						
4.	Весозмерительное						

## 10. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока

	<b>Площадь</b>	<b>Оборудование</b>
Сан.узел для сотрудников пищеблока	2,42 кв.м.	Унитаз, раковина для мытья рук, ведро, бумажные полотенца, диспенсер
Гардеробная персонала	6,0 кв.м.	Стол, стулья, шкаф, вешалка
Душевые для сотрудников пищеблока	-	-
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется	-	-

## 11. Штатное расписание

	<b>Кол-во ставок</b>	<b>Укомплектованность</b>	<b>Квалификационный разряд</b>	<b>Стаж работы по специальности</b>	<b>Наличие личной медицинской книжки (да/нет)</b>
Поваров	<b>2 ставки</b>	<b>100%</b>	<b>4 разряд</b>	<b>10 лет</b>	<b>да</b>
Рабочих кухни/помощники повара	<b>1 ставка</b>	<b>100%</b>	-	<b>2 года</b>	<b>да</b>
Официантов	-				
Других работников пищеблока/кладовщик	<b>1 ставка</b>	<b>100%</b>	-	<b>12 лет</b>	<b>да</b>
Технических работников/уборщиц	<b>0,5 ставки</b>	<b>100%</b>	-	<b>8 лет</b>	<b>да</b>

### 11.1 Персонал пищеблока входит в штатное расписание

<b>№ п/п</b>	<b>Учреждение, организация</b>	<b>Да/нет</b>
1.	Образовательного учреждения	<b>да</b>
2.	Организации общественного питания, обслуживающего школу	
3.	Индивидуального предпринимателя, обслуживающего школу	

## 12. Форма организации питания обучающихся

<b>№ п/п</b>	<b>Учреждение, организация</b>	<b>Да/нет</b>
1.	Предварительное накрытие столов	<b>да</b>
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	Приказ № 63 от 30.03.2022г.
2.	Меню, дифференцированное по возрастам (цикличное)/сезонное	Да приказ № 272 от 31.08.2022 г.
3.	Ежедневное меню	да
4.	Наличие технологических/технико-технологических карт приготовления блюд	Да, приказ № 272 от 31.08.2022 г.
5.	Контракт на оказание услуг по организации питания обучающихся (актуальный на данный период)	нет
6.	План проведения текущего и капитального ремонта помещений пищеблока, столовой	Да , локально-сметный расчет от 01.02.2021 г.
7.	План проведения профилактических технологических осмотров оборудования	Да, от 01.09.2023г.
8.	План проведения метрологических работ по проверке измерительного оборудования	Да, от 01.09.2022г.
9.	План технологического переоснащения пищеблока с учетом модели предоставления питания	Да,01.09.2023г.
10.	План проведения профилактических дезинфекционных мероприятий, в том числе в условиях подъема инфекционных заболеваний (эпидемий, пандемий)	Да, приказ № 288\10 от 06.02.2023г, Приказ № 289\10 от 06.02.2023 г.
11.	Ведомость контроля за рационом питания	Да, от 01.09.2023г.
12.	Договор с аккредитованной лабораторией на проведение периодических испытаний пищевой продукции по физико-химическим показателям	Да, контракт № 287\10 от 06.02.2023г
13.	Договор с аккредитованной метрологической лабораторией на проведение проверки весоизмерительного оборудования	Да, контракт № 120 от 27.12.2022 г.
14.	Договор на проведение профилактических работ технологического оборудования	Да, контракт № 116 от 26.12.2022 г.
15.	Договор на вывоз пищевых отходов	Контракт № 12\128\2023 от 24.01.2023 г.
16.	Акт проверки готовности пищеблока к началу учебного года	Да от 19/07/2023 г.
17.	Гигиенический журнал (сотрудники)	Да,от 01.09.2023 г.
18.	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	Да, от 01.09.2023 г.
19.	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Да, от 01.09.2023 г.
20.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	Да, от 01.09.2023 г.
21.	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Да, от 01.09.2023 г.
22.	Наличие должностных инструкций	Да,
23.	График питания в школьной столовой	Да, приказ № 289\1 от 30.08.2023г.
24.	График дежурства в школьной столовой администрации и педагогических работников	Да, от 01.09.2023 г.
25.	Положение об организации питания обучающихся	Да, приказ № 212 от 08.07.2022 г.
26.	Положение о бракеражной комиссии	Да, приказ № 108 от 31.03.2020г.
27.	Приказ об организации питания	Да, приказ № 302 от 31.08.2023 г.



28.	Приказ о составе бракеражной комиссии	Да, приказ № 301\1 от 30.08.2023г.
29.	Требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы	Приказ от 17.05.2021 г. № 105\1
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.	Протокол № 1 от 26.08.2022г. Протокол № 2 от 07.09.2022г. Родительское собрание Протокол № 1 от 31.08.2023 г.
32.	ДРУГОЕ	

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

**С-витаминизация 3-х блюд проводится Смирновой Н.Н. из расчета 0,05г. на одного обучающегося в сутки, согласно требованиям СанПиНа с обязательной регистрацией в Журнале витаминизации третьих блюд с обязательным указанием даты, время, количества порций, количество вводимого препарата из расчета суточной дозы и числа детей, получающих питание.**

**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
	78,52 руб	92,97 руб	92,97 руб	109,93 руб	130,16 руб	-	-	-	-

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

**Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья получают бесплатные завтраки и обеды в школьной столовой.**

**Обучающиеся на дому получают компенсацию в денежном эквиваленте, соответствующем стоимости завтраков и обедов за дни посещения занятий.**

**17. Организация питания обучающихся других льготных категорий (описать)**

**Обучающиеся 5-11 классов из многодетных семей получают льготу по питанию из расчета частичной компенсации удорожания стоимости питания в размере 8,50 руб. на одного обучающегося в день за счет средств местного бюджета и 10,00 руб. за счет средств краевого бюджета с учетом фактической посещаемости.**

**Обучающиеся 5-11 классов получают льготу в размере 5 руб.50 коп. в день из местного бюджета с учетом фактической посещаемости.**

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 догоготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения			12,1	
2	Производственные помещения				
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)			-	-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)			Зона 2,1	-
2.3	Мясо-рыбный цех			-	-
2.4	Догоготовочный цех	-	-	Зона 3,6	-
2.5	Горячий цех			24,7	-
2.6	Холодный цех			Зона 2,2	-
2.7	Мучной цех			-	-
2.8	Раздаточная			2,1	
2.9	Помещение для резки хлеба			-	-
2.10	Помещение для обработки яиц			-	-
2.11	Моечная кухонной посуды			4,4	-
2.12	Моечная столовой посуды			10	-
2.13	Моечная и кладовая тары			7,7	--
2.14	Производственное помещение буфета-раздаточной	-	-	-	
2.15	Посудомоечная буфета-раздаточной	-	-	-	
3	Комната для приема пищи (персонал)			6,0	

Директор МБОУ «СОШ № 10»



Л.В.Ваганова