

УТВЕРЖДАЮ:

И.о. директора МАОУ СОШ № 18

Н.Г.Падалка



ПАСПОРТ

пищеблока - Муниципального автономного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы № 18 имени 30-летия Победы

Адрес месторасположения г.Приморско-Ахтарск, ул.Ленина, 93

Телефон: 8(861)43 3-15-83, эл.почта; ahtprimschool18@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: Куценко Максим Александрович
Ответственный за организацию питания обучающихся: Кравчук Валентина Ильинична
Численность педагогического коллектива: 31

Проектная мощность ОО - 800 чел.

Фактическое количество обучающихся - 505 чел.

Площадь обеденного зала- 172 м²

Количество классов по уровням образования _____

№ п/п	Классы	Кол-во классов	Численность обучающихся	Численность обучающихся с ОВЗ	Численность детей-инвалидов (инвалидов)	Численность обучающихся других льготных категорий (многодетные)	Численность школьников, обучающихся на дому
1.	1 класс	2	60			4	1
2.	2 класс	2	44			8	
3.	3 класс	2	43	1		9	1
4.	4 класс	2	55	4		4	
5.	5 класс	2	56	3	2	9	2
6.	6 класс	2	53	2	1	10	3
7.	7 класс	2	43			7	2
8.	8 класс	2	54	2		7	4
9.	9 класс	2	56	1		7	
10.	10 класс	1	20			4	1
11.	11 класс	1	21		1	3	
ИТОГО		20	505	13	4	72	14

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	202	200	100
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	32	32	100
2.	Обучающиеся 5 – 9 классов	251	108	43,2
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	55	23	41,8
	в т.ч. за родительскую плату	196	85	43,4
3.	Обучающиеся 5 – 9 классов			
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату			
4.	Обучающиеся 10 – 11 классов	41	9	22
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	9	3	33,3
	в т.ч. за родительскую плату	32	6	18,8

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	5	3	60
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий			
2.	Обучающиеся 5 – 9 классов	11	8	72,7
	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	1	1	100
	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)

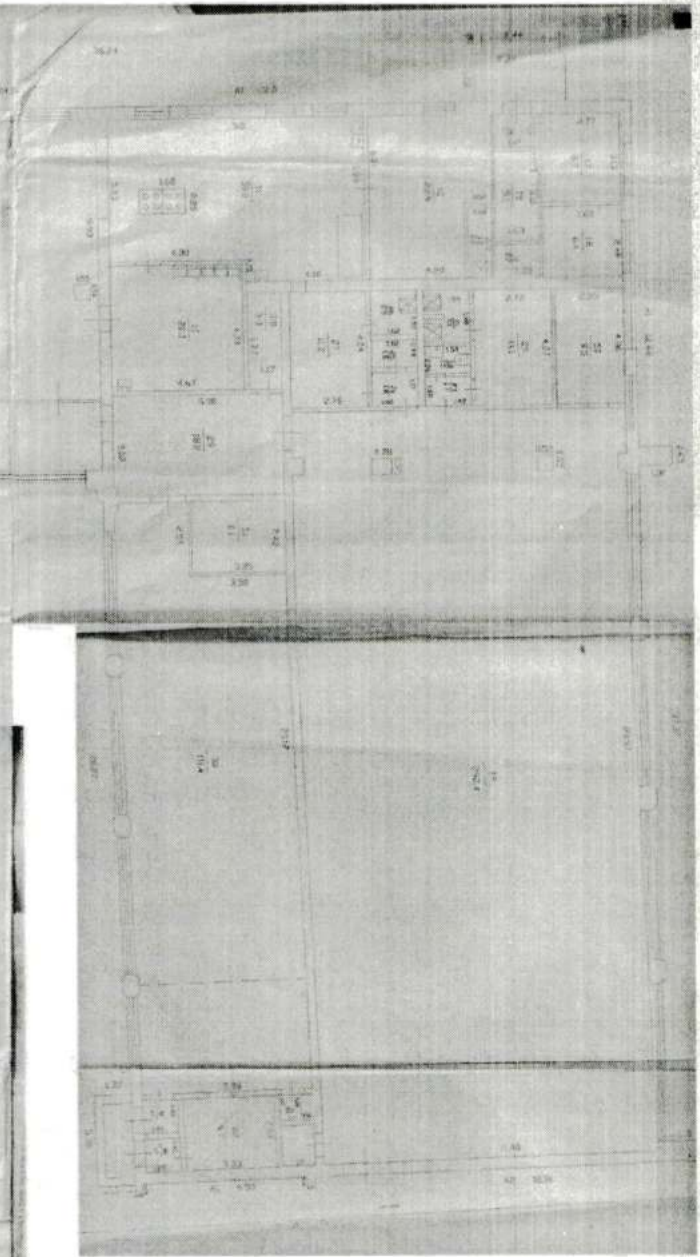
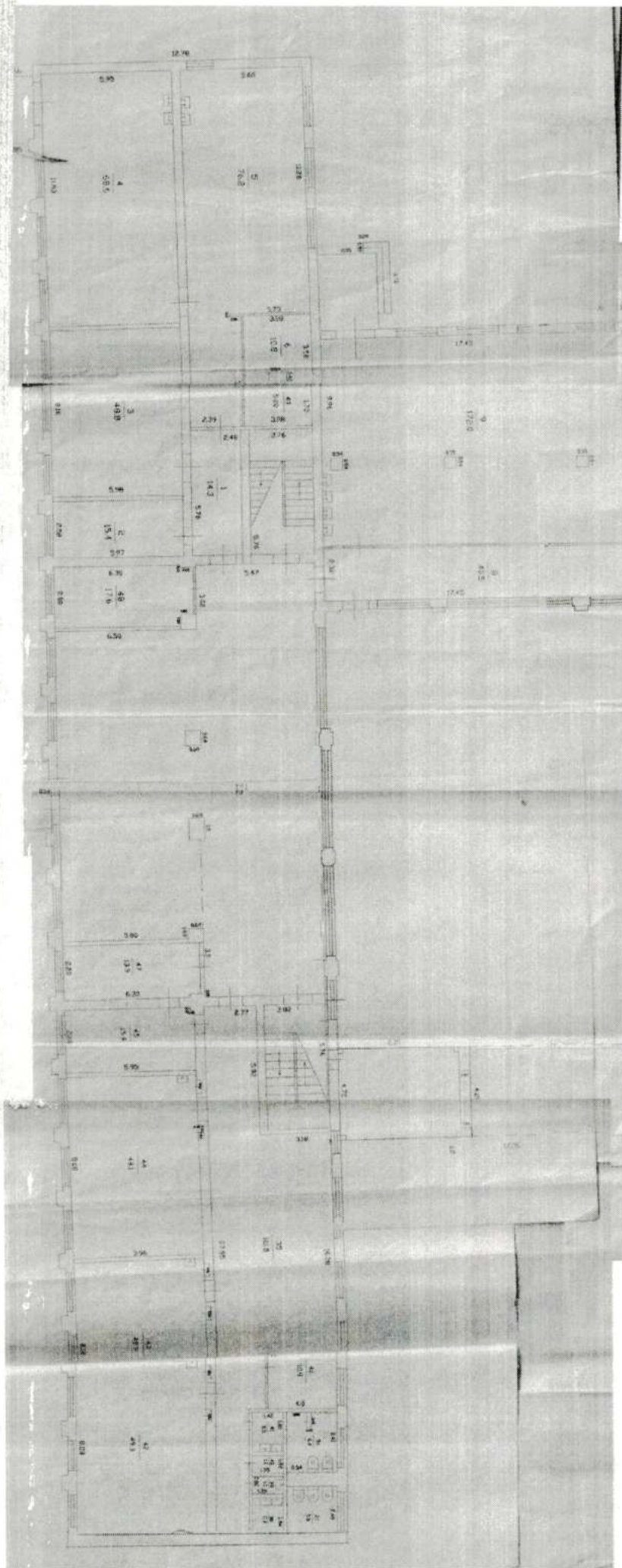
Фирменное наименование уполномоченной организации или уполномоченного индивидуального предпринимателя	ООО «Каньон»
Место нахождения (адрес)	Г.Приморско-Ахтарск, ул.Комиссара-Шевченко, д 101
Фамилия, имя, отчество руководителя (если имеется)	Строцкая Жанна Александровна
Государственный регистрационный номер записи о создании юридического лица/ИП (ОГРН/ЕГРИП)	ОГРН 1052326314127
Режим работы	
Контактный телефон	8(86143)3-23-22
Официальный сайт/ссылка на страницу "Организация питания в ОО"	
Информация об основаниях оказания услуг по организации питания (реквизиты договора/контракта)	
Дата заключения договора/контракта	ежемесячно
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		



ЭКСПЛИКАЦИЯ к поэтажному плану здания (строения)

г. Приморско-Ахтарск

по ул. (пер.) Ленина

№ 93

Этаж	Номер помещения	Назначение частей помещений: жилая комната, канцелярское помещение, классная комната, больничная палата, кухня, коридор и т.п.	Формула подсчета площади по внутреннему обмеру	Площадь в кв.м, предназначенная под помещения				Общая площадь по (этажу, строению)	Площадь балконов, лоджий, веранд и террас	Высота помещений по внутр. обмеру	Площадь мест общего пользования	Самовольно возведенная или переоборудованная площадь
				в том числе		в том числе						
				Общая	жилая	вспомогательная	вспомогательная					
A	1	50 Кабинет				9.5	9.5					
A	1	51 Архив				8.1	8.1					
A1	1	8 Коридор				40.5	40.5					
A1	1	9 Столовая				172.9	172.9					
A1	1	10 Мойка				20.3	20.3					
A1	1	11 Кухня				50.0	50.0					
A1	1	12 камера хранения				22.9	22.9					
A1	1	13 Душевая				2.2	2.2					
A1	1	14 Туалет				2.2	2.2					
A1	1	15 Коридор				5.1	5.1					
A1	1	16 Коридор				1.7	1.7					
A1	1	17 Подсобная				8.7	8.7					
A1	1	18 Подсобная				6.4	6.4					
A1	1	30 Кинозал				111.4	111.4					
A1	1	31 Подсобная				0.9	0.9			3.10		
A1	1	32 Радиоузел				9.7	9.7					
A1	1	33 Коридор				1.7	1.7					
A1	1	34 Коридор				1.7	1.7					
A2	1	19 Спортзал				292.4	292.4					
A2	1	20 комната для переодевания				11.1	11.1					
A2	1	21 Душевая				3.0	3.0					
A2	1	22 Туалет				1.5	1.5					
A2	1	23 Коридор				1.7	1.7					
A2	1	24 Коридор				1.8	1.8					
A2	1	25 Туалет				1.5	1.5					
A2	1	26 Душевая				2.5	2.5					
A2	1	27 комната для переодевания				11.1	11.1					
A2	1	28 Кабинет				3.9	3.9					
A2	1	29 Коридор				18.2	18.2					

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 -120
 фактическое количество посадочных мест- 120

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	да
собственная котельная и пр.	
7.4. Водоотведение (да/нет)	
централизованное	да
выгреб	
локальные очистные сооружения	
прочие	
7.5. Вентиляция (да/нет)	
естественная	
механическая	да

8. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

№ п/п	Транспорт	(да/нет)
1.	Специализированный транспорт школы	
2.	Специализированный транспорт организации общественного питания, обслуживающей школу	да
3.	Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов	
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 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	172,0	Столы обеденные	25	2009	2009	60			
		Стулья	150	2009	2009	60			
		Раковины для мытья рук	8						
		Электрополотенца	4						
		Мармит 1-х блюд							
		Мармит 2-х блюд Мармит 3-х блюд	1	2013	2014	40			
Раздаточная зона Доготовочный цех	50,0	Холодильный прилавок (витрина, секция)					Холодильный прилавок (витрина, секция)	1	
		Прилавок нейтральный							
		Прилавок для столовых приборов						Прилавок для столовых приборов	1
		Стол раздаточный	1	2012	2012	20			
		Весы настольные циферблатные	1	2008	2009	70		Весы электронные для готовой продукции	1
		Плита электрическая 4-х конф.	1	2008	2009	70			
		Плита электрическая 6-х конф.	1	2013	2014	40		Плита электрическая 6-х конф.	1
		Жарочный (духовой) шкаф	1	2013	2014	30			
		Котел пищеварочный	-						
		Электрическая сковорода	1	2002	2002	70		Электрическая сковорода	1
Зонт вентиляционный	2	2009	2009	50					

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	
Горячий цех		Шкаф холодильный среднетемпературный							
		Универсальный механический привод или овощерезательная машина							
		Бактерицидная установка							
		Моечная ванна							
		Весы электронные							
		Раковина для мытья рук							
		Стол производственный							
		Шкаф холодильный среднетемпературный							
		Шкаф холодильный низкотемпературный							
		Моечная ванна							
		овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции						овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции	1
		овощерезательная машина и мясорубка для сырой продукции						овощерезательная машина и мясорубка для сырой продукции	1
	Мучной цех		Весы электронные						
			Раковина для мытья рук						
		Стол производственный							
		Тестомесильная машина							
		Пекарский шкаф							
	Стеллаж кухонный								

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 яйца		Моечная ванна						
		Весы электронные						
		Раковина для мытья рук						
		Моечная ванна 3-х секционная						Моечная ванна 3-х секционная 1
		или Моечная ванна 1-0 секционная						или Моечная ванна 1-0 секционная 1
		и 2 емкости						
		Стол производственный						Стол производственный 1
		Шкаф холодильный						Шкаф холодильный 1
		Овоскоп						Овоскоп 1
		Раковина для мытья рук						Раковина для мытья рук 1
Мясо-рыбный цех		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						
Овощной цех (первичной обработки)		Моечная ванна 2-х секц.						
		Стол производственный						
		Стеллаж кухонный						

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
Овощной цех (вторичной обработки)		настенный						
		Весы						
		Стеллаж кухонный						
		Картофелеочистительная машина					1	Картофелеочистительная машина
		Раковина для мытья рук						
		Моечная ванна 2-х секц.						
		Стол производственный	1					
		Овоцрезательная машина						
		Стеллаж кухонный настенный						
		Стеллаж кухонный						
Моечная кухонной посуды и инвентаря		Весы						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Раковина для мытья рук						
		Моечная ванна 2-х секц.	1	2016	2016	30		
		Стеллаж кухонный						
		Зонт вентиляционный						
		Водонагреватель	1	2009	2010	50		
		Раковина для мытья рук						
		Стол для сбора отходов	1	2008	2008	70		
		Стол производственный	2					
Моечная столовой посуды		Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды						
		Моечная ванна 1- секц. для стаканов и столовых приборов	2	2009	2009	60		
		Посудомоечная машина	1	2013	2013	30		
		Стол для хранения столовой посуды	3	2013	2013	20		1 Стеллаж для хранения посуды

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		Стол для хранения стаканов	2	2016	2016	10	Стеллаж для хранения стаканов	1	
		Зонт вентиляционный	1	2013	2013	30			
		Водонагреватель проточный	1	2009	2009	50			
		Раковина для мытья рук	1	2009	2009	50			
		Шкаф для уборочного инвентаря						Шкаф для уборочного инвентаря	1
		Душевой поддон	1	2010	2010	60		Душевой поддон	1
		Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств	1					Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств	1
		Раковина для мытья рук							
		Контейнер для хранения и транспортировки овощей							
		Склад для хранения овощей							
Склад для сыпучих продуктов	22,9	Склад для сыпучих продуктов	1	2008	2008	60			
		Склад для хранения скоропортящихся продуктов	1	2008	2008	50			
		Подтоварники	1	2009	2009	50			
		Весы электронные	1	2012	2012	40			
		Холодильник среднетемпературный	1	2008	2009	50			
		Холодильник среднетемпературный	1	2008	2009	50			
		Морозильный ларь	1	2008	2009	50			
		Стеллажи							
		Подтоварники							
		Шкаф холодильный среднетемпературный							
Склад для сыпучих продуктов		Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств							
		Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств							

9.2. Дополнительные характеристики технологического оборудования

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования						сроки профилактического осмотра
		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					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						

10. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока

	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	2,2	Унитаз, раковина
Гардеробная персонала	8,7	Шкафчики для одежды, стол, стулья
Душевые для сотрудников пищеблока	2,2	Поддон, душ.
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	1		IV	12	да
Рабочих кухни/помощники повара	1				да
Официантов					
Других работников пищеблока/ посудомойщицы	1				да
Технических работников/ уборщиц					

11.1 Персонал пищеблока входит в штатное расписание

№ п/п	Учреждение, организация	Да/нет
1.	Образовательного учреждения	
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	да

	ХАССП	
2.	Меню, дифференцированное по возрастам (цикличное)/сезонное	да
3.	Ежедневное меню	
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	
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	
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	
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	-
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	
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
 Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот или кисель) после его охлаждения до температуры 15 °С (для компота) и 35 °С (для киселя) непосредственно перед реализацией. Данные о витаминизации блюд заносятся медицинским работником в журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.

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
	87,80	94,24	94,24						

16. Организация питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов – организовано двухразовое бесплатное питание, в том числе обучающимся на дому – производится выплата компенсации на питание.

17. Для организации питания обучающимся из многодетных семей выделены средства из краевого бюджета, средняя стоимость питания составляет 84руб.24 коп.

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 на доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения			22,9	-
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	-	-	50,0	-
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			20,3	-
2.13	Моечная и кладовая тары				--
2.14	Производственное помещение буфета-раздаточной	-	-	-	
2.15	Посудомоечная буфета-раздаточной	-	-	-	
3	Комната для приема пищи (персонал)			8,7	