

## ПАСПОРТ

пищеблока муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения  
муниципального образования муниципальный округ город Горячий Ключ  
Краснодарского края «Основная общеобразовательная школа № 14 имени  
Героя Советского Союза Кучерявого Герасима Евсеевича

Адрес месторасположения Краснодарский край, г. Горячий Ключ, ст-ца  
Имеретинская, ул. Ленина, д. 16

Телефон 8(86159)5-31-46 эл почта: school14@gor.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:

Ответственный за организацию питания обучающихся:

Численность педагогического коллектива:

Проектная мощность ОО 500 чел.

Фактическое количество обучающихся 117 чел.

Площадь обеденного зала 40,3 м<sup>2</sup>

### 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	15	2	0	4	0
2.	2 класс	1	11	1	0	2	0
3.	3 класс	1	11	0	0	5	0
4.	4 класс	1	11	0	0	6	0
5.	5 класс	1	10	1	0	2	0
6.	6 класс	1	19	0	1	7	0
7.	7 класс	1	16	2	0	2	0
8.	8 класс	1	14	1	0	6	0
9.	9 класс	1	13	2	0	4	0
10.	10 класс	0	0	0	0	0	0
11.	11 класс	0	0	0	0	0	0
ИТОГО		9	120	8	1	38	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	48	48	100
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	19	19	100
2.	Обучающиеся 5 – 9 классов	68	40	58,8
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	36	27	75
	в т.ч. за родительскую плату	32	13	40,6
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	3	3	100
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	3	3	100
2.	Обучающиеся 5 – 9 классов	8	8	100
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	8	8	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	
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>Потапова Ольга Викторовна</b>
Место нахождения (адрес)	<b>Г. Горячий Ключ, ст. Имеретинская, ул. Ленина, 16</b>
Режим работы пищеблока	<b>8.00-15.00</b>
Контактный телефон	<b>8(86159)5-31-46</b>
Официальный сайт/ссылка на страницу "Организация питания в ОО"	<b>school14gor.kubannet.ru</b>

## 4. Тип пищеблока

№ п/п	Тип пищеблока	Да/нет	Проектная мощность
-------	---------------	--------	--------------------

1.	Столовая, работающая на сырье	Нет	
2.	Столовая доготовочная (работающая на полуфабрикатах)	Нет	
3.	Буфет-раздаточная	Да	
4.	Буфет	Нет	
5.	Помещение для приема пищи (из расчета количества обучающихся)	Да	
6.	Отсутствует все вышеперечисленное	Нет	

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

### 6. Экспликация (план-схема) обеденного зала

количество посадочных мест по проекту 66  
фактическое количество посадочных мест 66

### 7. Инженерное обеспечение пищеблока

<b>7.1. Водоснабжение (да/нет)</b>	
централизованное	Да
собственная скважина учреждения	Нет
в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность	
вода привозная	Нет
<b>7.2. Горячее водоснабжение (да/нет)</b>	
централизованное	Нет
собственная котельная	Нет
водонагреватель	Да
наличие резервного горячего водоснабжения	Нет
<b>7.3. Отопление (да/нет)</b>	
централизованное	Нет
собственная котельная и пр.	Да
<b>7.4. Водоотведение (да/нет)</b>	
централизованное	Нет
выгреб	Да
локальные очистные сооружения	Нет
прочие	Нет
<b>7.5. Вентиляция (да/нет)</b>	
естественная	Да
механическая	Нет

### 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	Нет
4.	Специализированный транспорт ИП, обслуживающего школу	Нет
5.	Специализированный транспорт отсутствует	Нет
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 <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		Столы обеденные	11	2019	2019	10		
		Стулья	22	2019	2019	10		
		Раковины для мытья рук	2	2019	2019	10		
		Электрополотенца	0					электрополотенца
Раздаточная зона		Мармит 1-х блюд	0					
		Мармит 2-х блюд	0					
		Мармит 3-х блюд	0					
		Холодильный прилавок (витрина, секция)	0					
		Прилавок нейтральный	0					
		Прилавок для столовых приборов	2	2019	2019	10		
		Другое	0					
Горячий цех		Плита электрическая 4-х конф.	0					
		Жарочный (духовой) шкаф	0					
		Котел пищеварочный	0					
		Электрическая сковорода	0					
		Зонт вентиляционный	0					
		Пароконвектомат	0					
		Столы производственные	0					
		Моечная ванна 1-о или 2-х секционная	0					
		Универсальный механический привод для готовой продукции	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
		или овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции	0					
		Весы электронные для готовой продукции	0					
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	0					
		Миксер 10-20л	0					
		Тележка сервировочная	0					
		Тележка для сбора грязной посуды	0					
		Хлебoreзка	0					
		Шкаф для хранения хлеба	0					
		Подставки под кухонный инвентарь	0					
		Стеллаж кухонный настенный	0					
		Раковина для мытья рук	0					
		Другое (умывальник)	0					
		Холодный цех		Стол производственныйнет	0			
Весы электронные	0							
Шкаф холодильный среднетемпературный	0							
Универсальный механический привод	0							
или овощерезательная машина	0							
Бактерицидная установка	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
		Моечная ванна	0					
		Весы электронные	0					
		Раковина для мытья рук	0					
Доготовочный цех		Стол производственный	0					
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0					
		Шкаф холодильный низкотемпературный	0					
		Моечная ванна	0					
		овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции	0					
		овощерезательная машина и мясорубка для сырой продукции	0					
		Весы электронные	0					
		Раковина для мытья рук	0					
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		Моечная ванна 3-х секционная	0					
		или Моечная ванна 1-о секционная и 2 емкости	0					
		Стол производственный	0					
		Шкаф холодильный	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
		Овоскоп	0					
		Раковина для мытья рук	0					
Мясо-рыбный цех		Стол производственный	0					
		Моечная ванна 3-х секц.	0					
		Стеллаж кухонный	0					
		Электропривод для сырой продукции	0					
		или электромясорубка	0					
		Весы электронные	0					
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0					
		Шкаф холодильный низкотемпературный	0					
		Полка для разделочных досок	0					
		Раковина для мытья рук	0					
		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 обработки)		Моечная ванна 2-х секц.	0					
		Стол производственный	0					
		Овощерезательная машина	0					
		Стеллаж кухонный настенный	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
		Стеллаж кухонный	0					
		Весы	0					
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0					
		Раковина для мытья рук	0					
Моечная кухонной посуды и инвентаря		Моечная ванна 2-х секц.	0					
		Стеллаж кухонный	0					
		Зонт вентиляционный	0					
		Водонагреватель	0					
Моечная столовой посуды		Раковина для мытья рук	0					
		Стол для сбора отходов	1	2019	2019	10		
		Стол производственный	1	2019	2019	10		
		Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды	1	2019	2019	10		
		Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов	0					
		Посудомоечная машина	0					
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	2	2019	2019	10		
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	1	2019	2019	10		
		Зонт вентиляционный	0					
		Водонагреватель проточный	1	2019	2019	10		
Раковина для мытья рук	1	2019	2019	10				
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря		Шкаф для уборочного инвентаря	1			90		
		Душевой поддон	0					
		Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих	1			90		

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
		средств						
		Раковина для мытья рук	0					
Склад для хранения овощей		Контейнер для хранения и транспортировки овощей	0					
		Стеллажи	0					
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0					
		Подтоварники	0					
Склад для сыпучих продуктов		Стеллажи	0					
		Подтоварники	0					
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0					
Склад для хранения скоропортящихся продуктов		Шкаф холодильный среднетемпературный	0					
		Шкаф холодильный низкотемпературный	0					
Загрузочная продуктов		Подтоварник	0					
		Весы товарные электронные	0					
			0					



2.	Механическое						
3.	Холодильное						
4.	Весозмерительное						

## 10. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока

	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	2,5	Унитаз, раковина
Гардеробная персонала	9	Шкаф
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		7	Да
Рабочих кухни/помощники повара	0				Нет
Официантов					Нет
Других работников пищеблока/посудомойщицы	1	1		10	Да
Технических работников/уборщиц	0				Нет

### 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	Нет
2.	Самообслуживание	Да
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/техничо-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	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)	Да
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	Нет
14.	Договор на проведение профилактических работ технологического оборудования	Нет
15.	Договор на вывоз пищевых отходов	Нет
16.	Акт проверки готовности пищеблока к началу учебного года	Да
17.	Гигиенический журнал (сотрудники)	Да
18.	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	Нет
19.	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Нет
20.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	Нет
21.	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Нет
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	Нет
27.	Приказ об организации питания	Нет
28.	Приказ о составе бракеражной комиссии	Нет
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**

## 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
	83,88	98,47	-	117,43	137,86	-	-	-	-

### 16. Организация питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов, в том числе обучающихся на дому

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья и, детям-инвалидам (инвалидам), не имеющим статус ограниченными возможностями здоровья обучающихся в 1 — 11 классах, предоставляется бесплатное двухразовое горячее питание за счет средств краевого и муниципального бюджетов.

В соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологического законодательства для обучающихся 1-ой смены организованы приемы пищи (осуществляются выплаты компенсации за приемы пищи) «Завтрак+ Обед», для обучающихся 2-ой смены — «Обед+ Полдник»

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья и детям-инвалидам (инвалидам), не являющимся обучающимися с ОВЗ, осваивающим адаптированные основные общеобразовательные программы, в форме индивидуального обучения на дому выплачивается компенсация за двухразовое горячее питание в денежном эквиваленте за счет средств регионального и муниципального бюджетов.

### 17. Организация питания обучающихся других льготных категорий

Обучающимся из многодетных семей, обучающихся в 5 — 11 классах, предоставляется одноразовое бесплатное питание за счет средств регионального и муниципального бюджетов;

Обучающимся из малообеспеченных семей, обучающихся в 5 — 11 классах, предоставляется льгота при оплате за питание в размере 10 рублей за каждый фактический день питания за счет средств муниципального бюджета;

Обучающимся 5 — 11 классов, родители которых были мобилизованы в соответствии с указом президента Российской Федерации «Об объявлении частичной мобилизации в Российской Федерации» или участвуют в СВО добровольно, или участвуют в СВО на основании контракта с Вооруженными силами Российской Федерации предоставляется бесплатное горячее питание за счет средств муниципального бюджета.



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 доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения				
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	-	-		-
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				-
2.13	Моечная и кладовая тары				-
2.14	Производственное помещение буфета-раздаточной	-	-	-	
2.15	Посудомоечная буфета-раздаточной	-	-	-	
3	Комната для приема пищи (персонал)				

Директор МБОУ ООШ № 14

С.Н. Хачатурян