

ПАСПОРТ

пищеблока МБОУ СОШ № 2 им. П.И. Арчакова ст. Старощербиновская

Адрес месторасположения ст. Старощербиновская ул. Красноармейская, 16

телефон 8(86151) 7-78-83 эл почта: school2@srb.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: Сапотько Ольга Александровна
Ответственный за организацию питания обучающихся: Соломаха Наталья Николаевна
Численность педагогического коллектива: 44

Проектная мощность ОО 560 мест/ 549 чел.
Фактическое количество обучающихся 549 чел.
Площадь обеденного зала 111,7 м²

Количество классов по уровням образования 26

№ 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	46	1		10	
2.	2 класс	2	48	3		8	1
3.	3 класс	3	50	5		10	
4.	4 класс	3	62	2		12	
5.	5 класс	2	55		1	9	
6.	6 класс	3	65			13	1
7.	7 класс	3	56			8	
8.	8 класс	3	66	1	2	8	1
9.	9 класс	3	67	1	1	10	3
10.	10 класс	1	14			3	
11.	11 класс	1	20			1	
ИТОГО		26	549	13	4	92	6

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	206	205	99
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	40	40	100
2.	Обучающиеся 5 – 9 классов	309	309	100
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	52	52	95
	в т.ч. за родительскую плату	303	303	100
3.	Обучающиеся 5 – 9 классов	309	309	100
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	52	52	95
	в т.ч. за родительскую плату	303	303	100
4.	Обучающиеся 10 – 11 классов	34	34	100
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	4	4	100
	в т.ч. за родительскую плату	34	34	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	206	11	1
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий		11	1
2.	Обучающиеся 5 – 9 классов	309	6	1
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий		6	1
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
3.	Обучающиеся 5 – 9 классов	309	6	1
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий		6	1
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
4.	Обучающиеся 10 – 11 классов	34	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	-
Место нахождения (адрес)	Ст. Старошербиновская, ул. Красноармейская, 16
Режим работы пищеблока	с 07.00-14.22 ч
Контактный телефон	8861517-78-83
Официальный сайт/ссылка на страницу "Организация питания в ОО"	http://sh2.moy.su/index/shkolnoe_pitanie/0-133

4. Тип пищеблока

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

1.	Столовая, работающая на сырье	да	120 мест
2.	Столовая доготовочная (работающая на полуфабрикатах)	нет	нет
3.	Буфет-раздаточная	нет	нет
4.	Буфет	нет	нет
5.	Помещение для приема пищи (из расчета количества обучающихся)	да	120 мест
6.	Отсутствует все вышеперечисленное	нет	нет

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

6. Экспликация (план-схема) обеденного зала

количество посадочных мест по проекту 120 мест

фактическое количество посадочных мест 120 мест

7. Инженерное обеспечение пищеблока

7.1. Водоснабжение (да/нет)	
централизованное	да
собственная скважина учреждения	нет
в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность	
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
7.4. Водоотведение (да/нет)	
централизованное	нет
выгреб	нет
локальные очистные сооружения	да
прочие	нет
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	нет
3.	Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов	да
4.	Специализированный транспорт ИП, обслуживающего школу	нет
5.	Специализированный транспорт отсутствует	да
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 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	111,7	Столы обеденные	24	-	-	40		
		Стулья	120					
		Раковины для мытья рук	6					
		Электрополотенца	2					
Раздаточная зона		Мармит 1-х блюд	0					
		Мармит 2-х блюд	1	2019				
		Мармит 3-х блюд	0					
		Холодильный прилавок (витрина, секция)	0					
		Прилавок нейтральный	0					
		Прилавок для столовых приборов	0					
		Другое	0					
Горячий цех		Плита электрическая 4-х конф.	1	2020				
		Жарочный (духовой) шкаф	0					
		Котел пищеварочный	0					
		Электрическая сковорода	1	2006		100		
		Зонт вентиляционный	1			100		
		Пароконвектомат	1	2020				
		Столы производственные	5			100		
		Моечная ванна 1-о или 2-х секционная	2			100		
		Универсальный механический привод для готовой продукции	1	2019				

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	1	2020					
		Весы электронные для готовой продукции	1	2020					
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	0						
		Миксер 10-20л	0						
		Тележка сервировочная	1						
		Тележка для сбора грязной посуды	0						
		Хлеборезка	0						
		Шкаф для хранения хлеба	0						
		Подставки под кухонный инвентарь							
		Стеллаж кухонный настенный	2	2006			100		
		Раковина для мытья рук	2						
		Другое (умывальник)	0						
		Холодный цех		Стол производственный	0				
				Весы электронные	0				
Шкаф холодильный среднетемпературный	0								
Универсальный механический привод									
или овощерезательная машина	0								
Бактерицидная установка	0								
Моечная ванна	0								

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изнношенность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям действующих СанПиН	
							наименование	кол-во штук
		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					
		Овоскоп	0					

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изошенность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям действующих СанПиН	
							наименование	кол-во штук
		Раковина для мытья рук	1					
Мясо-рыбный цех	11,9	Стол производственный	2			100		
		Моечная ванна 3-х секц.	0					
		Стеллаж кухонный	0					
		Электропривод для сырой продукции	0					
		или электромясорубка	1			100		
		Весы электронные	0					
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1			100		
		Шкаф холодильный низкотемпературный	1					
		Полка для разделочных досок	1					
		Раковина для мытья рук	1					
Овощной цех (первичной обработки)	6,4	Моечная ванна 2-х секц.	1					
		Стол производственный	2			100		
		Стеллаж кухонный настенный	1					
		Весы	1					
		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					
		Стеллаж кухонный	0					

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
		Весы	0					
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0					
		Раковина для мытья рук	1					
Моечная кухонной посуды и инвентаря	14,5	Моечная ванна 2-х секц.	1			100		
		Стеллаж кухонный	2			100		
		Зонт вентиляционный	1					
		Водонагреватель	2					
		Раковина для мытья рук	1					
Моечная столовой посуды		Стол для сбора отходов	1					
		Стол производственный	0					
		Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды	1				100	
		Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов	0					
		Посудомоечная машина	1				100	
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	2					
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	0					
		Зонт вентиляционный	0					
		Водонагреватель проточный	0					
		Раковина для мытья рук	0					
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря		Шкаф для уборочного инвентаря	0					
		Душевой поддон	0					
		Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств	0					

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						
	Печь электрическая		ПЭП-0,48-М		2006		
	Печь электрическая		ПЭП-0,48		1980	Выведена из эксплуатации	
	Пароконвектомат		ПКА 10-1/1ПМ2-01		2019		
	Водонагреватель		Ротанс Р-100		2006		
	Водонагреватель		Полярис		2009		
	Водонагреватель		Тхеменс		2009		
2.	Механическое						
	Электрическая мясорубка		МИМ-300		2006		
3.	Холодильное						
	Холодильник		Атлант		2005		
	Холодильник		Атлант		2006		
	Холодильник		Атлант		2009		
	Морозильный ларь		МЛК-350		2021		
4.	Весозмерительное				2006	Требуют замены	
	Весы площадные						

9.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования

10. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока

	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	0	0
Гардеробная персонала	5,6 м	Шкаф для одежды
Душевые для сотрудников пищеблока	0	0
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется	0	0

11. Штатное расписание

	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие личной медицинской книжки (да/нет)
Поваров	3	3	3,4	12, 18	да
Рабочих кухни/помощники повара	1/0	1/0	0	5	да
Официантов	0	0	0	0	0
Других работников пищеблока/посудомойщицы	1	1	0	1	да
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	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	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 ХАССП	да

2.	Меню, дифференцированное по возрастам (цикличное)/сезонное	да
3.	Ежедневное меню	да
4.	Наличие технологических/техничко-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	нет
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	да
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	-

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

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
	60,62	67,5	67,5	78,50	87,5	87,5	35,08	35,08	35,08

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

В СОШ № 2 им. П.И. Арчакова ст. Старощербиновская 16 детей со статусом ОВЗ и 5 детей инвалидов. 4 человек обучаются на дому и получают компенсационные выплаты за двухразовое питание. 16 детей обеспечены двухразовым горячим питанием, 1 человек – одноразовым (по заявлению родителей).

17. Организация питания обучающихся других льготных категорий (описать)

В общеобразовательной организации всего многодетных семей 56, из них питается 24 учащихся.

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		-	-	-
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)	-	-	-	-

