

ПАСПОРТ

пищеблока МБОУ СОШ № 24 имени генерала Н.Н. Раевского

Адрес месторасположения г. Новороссийск ст. Раевская ул. Красная д. 40

Телефон 8(8617) 79-70-08, 8(8617) 270-138 эл почта: moysh24@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: Голеницкая Н.А.
Ответственный за организацию питания обучающихся: Похабова Е.А.
Численность педагогического коллектива: 106

Проектная мощность 400/420 чел.
Фактическое количество обучающихся 2423 чел.
Площадь обеденного зала 232/85,2 м²

Количество классов по уровням образования 66

№ 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	8	276	3	1	14	4
2.	2 класс	8	291	6	1	21	1
3.	3 класс	8	305	1	1	17	1
4.	4 класс	8	288	5	2	11	0
5.	5 класс	7	239	1	1	21	1
6.	6 класс	7	285	4	4	25	1
7.	7 класс	6	237	1	0	23	1
8.	8 класс	6	226	0	1	22	0
9.	9 класс	6	216	4	0	22	2
10.	10 класс	1	29	0	0	2	0
11.	11 класс	1	31	0	1	5	0
ИТОГО		66	2423	25	12	183	11

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	1159	1157	99,82
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	83	76	91,56
2.	Обучающиеся 5 – 9 классов	1264	589	46,59
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	137	132	96,35
	в т.ч. за родительскую плату	452	452	100
3.	Обучающиеся 5 – 9 классов	1204	589	46,59
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	129	124	96,12

1. Общие сведения

Руководитель общеобразовательной организации: Голеницкая Н.А.

Ответственный за организацию питания обучающихся: Похабова Е.А.

Численность педагогического коллектива: 106

Проектная мощность 400/420 чел.

Фактическое количество обучающихся 2423 чел.

Площадь обеденного зала 232/85,2 м²

Количество классов по уровням образования 66

№ 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	8	276	3	1	14	4
2.	2 класс	8	291	6	1	21	1
3.	3 класс	8	305	1	1	17	1
4.	4 класс	8	288	5	2	11	0
5.	5 класс	7	239	1	1	21	1
6.	6 класс	7	285	4	4	25	1
7.	7 класс	6	237	1	0	23	1
8.	8 класс	6	226	0	1	22	0
9.	9 класс	6	216	4	0	22	2
10.	10 класс	1	29	0	0	2	0
11.	11 класс	1	31	0	1	5	0
ИТОГО		66	2423	25	12	183	11

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	1159	1157	99,82
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	83	76	91,56
2.	Обучающиеся 5 – 9 классов	1264	589	46,59
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	137	132	96,35
	в т.ч. за родительскую плату	452	452	100
3.	Обучающиеся 5 – 9 классов	1204	589	46,59
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	129	124	96,12

	в т.ч. за родительскую плату	452	452	100
4.	Обучающиеся 10 – 11 классов	60	46	76,66
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	8	8	100
	в т.ч. за родительскую плату	38	38	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	20	14	70
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	20	14	70
2.	Обучающиеся 5 – 9 классов	16	11	68,75
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	16	11	68,75
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
3.	Обучающиеся 5 – 9 классов	16	11	68,75
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	16	11	68,75
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
4.	Обучающиеся 10 – 11 классов	1	1	100
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	1	1	100
	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	ООО «Торговый дом «Кубань»
Место нахождения (адрес)	353320, КРАСНОДАРСКИЙ КРАЙ, Р-Н АБИНСКИЙ, Г. АБИНСК, УЛ. ИНТЕРНАЦИОНАЛЬНАЯ, Д. 41, ОФИС 1
Фамилия, имя, отчество руководителя (если имеется)	Жваков Александр Леонидович
Государственный регистрационный номер записи о создании юридического лица/ИП (ОГРН/ЕГРИП)	1132312012040
Режим работы	С 9-00 до 18-00
Контактный телефон	+7 (918) 486-44-04
Официальный сайт/ссылка на страницу "Организация питания в ОО"	нет
Информация об основаниях оказания услуг по организации питания (реквизиты договора/контракта)	Контракт № 011830001332200795

Дата заключения договора/контракта	26.08.2022
Длительность договора/контракта	До 25.12.2022

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	да	200
2.	Столовая доготовочная (работающая на полуфабрикатах)	нет	0
3.	Буфет-раздаточная	нет	0
4.	Буфет	нет	0
5.	Помещение для приема пищи (из расчета количества обучающихся)	нет	0
6.	Отсутствует все вышеперечисленное	-	-

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

6. Экспликация (план-схема) обеденного зала
количество посадочных мест по проекту 208/96
фактическое количество посадочных мест 208/96

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	да
7.2. Горячее водоснабжение (да/нет)	
централизованное	нет
собственная котельная	нет
водонагреватель	да
наличие резервного горячего водоснабжения	нет
7.3. Отопление (да/нет)	

централизованное	да
собственная котельная и пр.	нет
7.4. Водоотведение (да/нет)	
централизованное	нет
выгреб	нет
локальные очистные сооружения	нет
прочие	да
7.5.Вентиляция (да/нет)	
естественная	Нет
механическая	Нет
комбинированная	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	да
3.	Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов	да
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 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		Столы обеденные	34	2020	09.20	35		
		Стулья	204	2020	09.20	35		
		Раковины для мытья рук	20	2020	09.20	35		
		Электрополотенца	2	2020	09.20	35		
		Мармит 1-х блюд	1	06.20	09.20	35		
		Мармит 2-х блюд	1	07.19	09.20	35		
Раздаточная зона		Мармит 3-х блюд	-	-	-	-		
		Прилавок горячих напитков	1	08.20	09.20	35		
		Холодильный прилавок (витрина, секция)	2	08.20	09.20	35		
		Прилавок нейтральный	2	08.20	09.20	35		
		Прилавок для столовых приборов и подносов	1	06.20	09.20	35		
		Рукомойник настенный	1	2020	09.20	35		
		Душ для ополаскивания	1	2020	09.20	35		
		Микроволновая печь	1	2019	09.20	35		
		Кипятильник непрерывный	1	07.19	09.20	35		
		Термопот	1	2019	09.20	35		
		Рециркулятор УФ-бактерицидный	1	2020	09.20	35		
		Плита электрическая	2	08.20	09.20	35		
		Печь ротационная	1	-	09.20	35		
		Жарочный (духовой) шкаф	2	08.20	09.20	35		
Горячий цех		Котел пищеварочный электрический	1	02.20	09.20	35		

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
		Электрическая сковорода	1	01.20	09.20	35		
		Зонт вытяжной пристенный	4	08.20	09.20	35		
		Зонт приточно-вытяжной	1	08.20	09.20	35		
		Пароконвектомат	1	12.19	09.20	35		
		Стол производственные	9	08.20	09.20	35		
		Стол охлаждаемый	2	07.20	09.20	35		
		Кипятильник непрерывный	1	07.19	09.20	35		
		Моечная ванна 1-о или 2-х секционная	2	2020	09.20	35		
		Универсальный механический привод для готовой продукции	1	2020	09.20	35		
		или овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции	1	2020	09.20	35		
		Весы электронные для готовой продукции	1	2020	09.20	35		
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	1	08.20	09.20	35		
		Миксер 10-20л	-	-	-	-		
		Тележка сервировочная	1	2020	09.20	35		
		Тележка для сбора грязной посуды	1	2020	09.20	35		
		Хлеборезка	-	-	-	-		
		Подставки под кухонный инвентарь	1	2020	09.20	35		

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
Холодный цех		Стеллаж кухонный настенный	-	-	-	-		
		Стол - шкаф	3	2020	09.20	35		
		Рукомойник настенный	1	07.20	09.20	35		
		Бактерицидная установка	1	2020	09.20	35		
		Душ для ополаскивания	1	01.20	09.20	35		
		Стол производственный	4	08.20	09.20	35		
		Весы электронные	-	-	-	-		
		Шкаф холодильный среднетемпературный	2	08.20	09.20	35		
		Универсальный механический привод или овощерезательная машина	1	2020	09.20	35		
		Бактерицидная установка	1	2020	09.20	35		
		Моечная ванна 2-х секционная	1	2020	09.20	35		
		Весы электронные	-	-	-	-		
		Душ для ополаскивания	1	2020	09.20	35		
		Слайсер	1	05.20	09.20	35		
		Раковина для мытья рук	2	07.20	09.20	35		
Доготовочный цех		Стол производственный	-	-	-	-		
		Шкаф холодильный среднетемпературный	-	-	-	-		
		Шкаф холодильный низкотемпературный	-	-	-	-		
		Моечная ванна 1 секционная	-	-	-	-		
		овощерезательная машина с протирочной	-	-	-	-		

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
Муочной цех		насадкой и мясорубка для готовой продукции						
		овощерезательная машина и мясорубка для сырой продукции	-	-	-	-		
		Весы электронные	-	-	-	-		
		Раковина для мытья рук	-	-	-	-		
		Стол производственный	3	08.20	09.20	35		
		Тестомесильная машина	1	12.18	09.20	35		
		Пекарский ротационный шкаф	1	02.20	09.20	35		
		Шкаф расстоечный тепловой	1	12.18	09.20	35		
		Стеллаж кухонный	1	07.20	09.20	35		
		Душ для ополаскивания	1	2020	09.20	35		
		Моечная ванна 1 секционная	1	2020	09.20	35		
		Весы электронные	1	2020	09.20	35		
Помещение для обработки яйца		Бактерицидная установка	1	2020	09.20	35		
		Раковина для мытья рук	1	2020	09.20	35		
		Моечная ванна 3-х секционная	1	2020	09.20	35		
		или Моечная ванна 1-0 секционная и 2 емкости	-	-	-	-		
		Стол производственный	1	08.20	09.20	35		
Мясо-рыбный цех		Шкаф холодильный	1	08.20	09.20	35		
		Овоскоп	1	2020	09.20	35		
		Раковина для мытья рук	1	2020	09.20	35		
		Стол производственный	3	2020	09.20	35		
		Моечная ванна 2-х секц.	1	2020	09.20	35		

Набор помещений	Площадь, м²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Износенность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям действующих СанПиН	
							наименование	кол-во штук
Овощной цех (первичной обработки)		Моечная ванна 1 секц	1	2020	09.20	35		
		Стеллаж кухонный	-	-	-	-		
		Электропривод для сырой продукции	2	08.20	09.20	35		
		или электромясорубка	-	-	-	-		
		Весы электронные	1	2020	09.20	35		
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1	08.20	09.20	35		
		Шкаф холодильный низкотемпературный	1	08.20	09.20	35		
		Полка для разделочных досок	1	2020	09.20	35		
		Душ для ополаскивания	1	2020	09.20	35		
		Бактерицидная установка	1	2020	09.20	35		
		Раковина для мытья рук	1	2020	09.20	35		
		Моечная ванна 2-х секц.	1	2020	09.20	35		
		Моечная ванна 1 секц.	1	2020	09.20	35		
		Стол производственный	2	2020	09.20	35		
		Стеллаж кухонный настенный	-	-	-	-		
Овощной цех (первичной обработки)		Весы	-	-	-	-		
		Стеллаж кухонный	-	-	-	-		
		Душ для ополаскивания	1	2020	09.20	35		
		Машина для очистки корнеплодов	1	04.20	09.20	35		
		Машина для переработки овощей	1	06.20	09.20	35		
		Раковина для мытья рук	1	2020	09.20	35		
Овощной цех		Моечная ванна 2-х секц.	1	2020	09.20	35		
		Стол производственный	2	08.20	09.20	35		

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
(вторичной обработки)		Машина для переработки овощей	1	06.20	09.20	35		
		Стеллаж кухонный настенный	-	-	-	-		
		Стеллаж кухонный	-	-	-	-		
		Весы	-	-	-	-		
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1	08.20	09.20	35		
		Душ для ополаскивания	1	2020	09.20	35		
Моечная кухонной посуды и инвентаря		Раковина для мытья рук	1	2020	09.20	35		
		Моечная ванна 2-х секц.	1	2020	09.20	35		
		Стеллаж кухонный	3	08.20	09.20	35		
		Зонт вентиляционный	1	08.20	09.20	35		
		Душ для ополаскивания	1	2020	09.20	35		
		Водонагреватель	1	2020	09.20	35		
		Раковина для мытья рук	1	2020	09.20	35		
		Стол для сбора отходов	1	08.20	09.20	35		
		Стол производственный	1	08.20	09.20	35		
		Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды	1	2020	09.20	35		
Моечная столовой посуды		Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов	1	2020	09.20	35		
		Моечная ванна 1 секц.	1	2020	09.20	35		
		Посудомоечная машина	1	01.20	09.20	35		
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	2	08.20	09.20	35		
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	1	08.20	09.20	35		
		Зонт вентиляционный	1	2020	09.20	35		
		Душ для ополаскивания	1	2020	09.20	35		

Набор помещений	Площадь, м²	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		Водонагреватель проточный	1	2020	09.20	35		
		Раковина для мытья рук	1	2020	09.20	35		
		Стеллаж для уборочного инвентаря	1	08.20	09.20	35		
		Душевой поддон	1	2020	09.20	35		
		Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств	1	2020	09.20	35		
Склад для хранения овощей		Раковина для мытья рук	1	2020	09.20	35		
		Контейнер для хранения и транспортировки овощей	-	-	-	-		
		Стеллажи	2	08.20	09.20	35		
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1	08.20	09.20	35		
		Подтоварники	3	08.20	09.20	35		
Склад для сыпучих продуктов		Стеллажи	3	08.20	09.20	35		
		Подтоварники	3	08.20	09.20	35		
		Шкаф холодильный среднетемпературный	-	-	-	-		
		Шкаф холодильный среднетемпературный	2	08.20	09.20	35		
		Морозильный ларь	1	08.20	09.20	35		
Склад для хранения скоропортящихся продуктов		Холодильник бытовой	1	08.20	09.20	35		
		Шкаф холодильный низкотемпературный	2	08.20	09.20	35		
		Подтоварник	1	08.20	09.20	35		
		Весы товарные электронные	1	2020	09.20	35		

9.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производитель	дата изготовления	срок службы	сроки профилактического осмотра
1.	Тепловое	Приготовление продуктов питания в различных режимах	Аппарат пароварочно-конвективный электрический кухонный ПКА 20-1/ППМ 2-01		19.12.2019	12 лет	-
		Для приготовления первых, вторых и третьих блюд в наливной посуде, для тепловой обработки полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей в функциональных емкостях, выпечки мелкочашечных мучных изделий, запекания творожных блюд	Плиты электрические типа ПЭ49Ж		08.2020	7 лет	
		Для расстойки и хлебоблочных кондитерских изделий	Шкаф расстоечный тепловой ШРТ-16		12.2018	10 лет	
		Для выпечки кондитерских и хлебоблочных изделий	Ротационный пекарский шкаф электрический РПП-16-2/1М		02.2020	12 лет	
		Для жарки продуктов основным способом, пассерования овощей, тушения, припускания мясных, рыбных, овощных изделий	Сковорода электрическая универсальная кухонная ЭСК-90-0.27-40	40 дм3	01.2020	12 лет	
		Для кипячения воды, приготовления бульонов, первых блюд, напитков, компотов	Котлы пищеварочные электрические КПЭМ-160/9Т	160л	11.02.2020	10 лет	

	Для кратковременного сохранения в горячем состоянии вторых блюд, соусов, гарниров в гастростомках и раздачи их потребителю	Мармит электрический для вторых блюд МЭП-2Б/ЛПЭ		29.07.2019	5 лет	
	Для приготовления кипятка	Кипятильник непрерывный электрический КНЭ50-01	50л/ч	29.07.19	3 года	
	Для нагрева воды	Чайник – термос SC-ET10D01	3л	12.2019		
2.	Механическое	Машина для измельчения мяса и рыбы на фарш, повторного измельчения котлетной массы, набивки колбас	80 кг/ч	06.08.2020	8 лет	-
		Машина протирачная УKM-11-02	600 кг/ч	03.2020	8 лет	
	Для интенсивного замеса дрожжевого теста	Машины тестомесильные спиральные электрические TMC-100NN-2П	325 кг/ч	26.12.2018	10 лет	
	Для протирки вареных продуктов, нарезки сырых и вареных продуктов, тонкого измельчения, шинковки	Машина для переработки овощей типа МПО-1 РЭ	350 кг/ч	28.07.2020	8 лет	
	Для очистки картофеля и корнеплодов от кожуры	Машины очистки корнеплодов типа МОК-150У	150 кг/ч	23.04.2020	8 лет	
	Для точной нарезки ломтиками любых продуктов от колбас до твердых сыров	Слайсер тип ЛР-250		11.05.2020	10 лет	
	Для мытья тарелок, столовых приборов, подносов, чашек, салатниц, с применением жидкого моющего и ополаскивающего средств	Машина посудомоечная кухонная электрическая МПК-1400К	1400 тарелок, 2800 стаканов шт/ч	01.2020	10 лет	
	Для быстрой и комфортной сушки рук	Рукосушитель серия FB				

	Для обеззараживания воздуха помещений в присутствии людей	Рециркулятор УФ-бактерицидный СПДС-100-Р	100м3/ч	16.11.2020	5 лет
	Для удаления избыточного тепла, влаги, продуктов сгорания и улучшения микроклиматических условий на рабочей зоне горячего цеха	Зонт вытяжной электрический пристенный с вентилятором и подсветкой	58%	08.2020	5 лет
3.	Холодильное	Для хранения предварительно замороженных пищевых продуктов	0,30 м3	07.2020	
	Для кратковременного хранения предварительно охлажденных (замороженных) пищевых продуктов	Шкаф холодильный POLAIR CM107-S	0,56м3	13.08.2020	В зависимости от соблюдения правил эксплуатации
	Для хранения ранее замороженных пищевых продуктов	Морозильный ларь МЛП 500	326 нетто/л	21.08.2020	7 лет
4.	Весоизмерительное	Измерение веса продуктов	500кг	07.2019	10 лет

9.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования

По договору аренды оборудования обслуживает поставщик горячего питания ТД Кубань

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика мероприятий					ответственный за состояние оборудования	график санитарной обработки оборудования
		наличие договора на техосмотр	наличие договора на проведение метрологических работ	Проведение ремонта	план приобретения нового и замена старого оборудования			
1.	Тепловое	-	-	-	-	-	-	-
2.	Механическое	-	-	-	-	-	-	-
3.	Холодильное	-	-	-	-	-	-	-
4.	Весоизмерительное	-	-	-	-	-	-	-

10. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока

	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	3,1	имеется
Гардеробная персонала	11,8	имеется
Душевые для сотрудников пищеблока	1,4	имеется
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется	-	По договору

11. Штатное расписание

	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие личной медицинской книжки (да/нет)
Поваров	4	100%	6	9	да
Рабочих кухни/помощники повара	3	100%	3	12	да
Официантов	2	100%	-	1	да
Других работников пищеблока/посудомойщицы	1	100%	-	5	да
Технических работников/уборщиц	-	-	-	-	-

11.1 Персонал пищеблока входит в штатное расписание

№ п/п	Учреждение, организация	Да/нет
1.	Образовательного учреждения	Нет
2.	Организации общественного питания, обслуживающего школу	Да
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	нет

2.	Меню, дифференцированное по возрастам (циклическое)/сезонное	да
3.	Ежедневное меню	да
4.	Наличие технологических/технических 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	нет
7.	План проведения профилактических технологических осмотров оборудования	да
8.	План проведения метрологических работ по проверке измерительного оборудования	Да
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	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
	92,33	99,71	99,71	101,19	117,41	117,41	37,83	42,52	42,52

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

Дети с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды, обучающиеся очно, получают двухразовое горячее питание.

Дети, обучающиеся в первую смену завтракают и обедают в школе.

Дети, обучающиеся во вторую смену, обедают и полдничают в школе.

Питание детей с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов организовано совместно со всеми учениками школы и регулируется общешкольными документами: меню дополнено полдником, составлен и соблюдается график посещения столовой классами школы с указанием времени посещения столовой каждым классом.

Дети, обучающиеся на дому получают ежемесячную денежную компенсацию двухразового горячего питания.

17. Организация питания обучающихся других льготных категорий (описать)

Иных льготных категорий в учреждении 4 (четыре).

СОП (дети из семей, находящихся в социально опасном положении)

МО (дети из малообеспеченных семей)

МДМО (дети из многодетных малообеспеченных семей)

СВО (дети родителей, мобилизованных на специальную военную операцию в Украине)

Все дети этих категорий льгот получают в школе одноразовое горячее питание. Это завтрак или обед в зависимости от смены, в которой обучается ребенок.

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 сырье	Столовые на догоготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения	-	45,1	-	-
2	Производственные помещения	-	205,07	-	-
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	-	14,3	-	-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	-	11,5	-	-
2.3	Мясо-рыбный цех	-	13,6	-	-
2.4	Догоготовочный цех	-	-	-	-
2.5	Горячий цех	-	51,7	-	-
2.6	Холодный цех	-	22,7	-	-
2.7	Мучной цех	-	15	-	-
2.8	Раздаточная	-	23,5	-	-
2.9	Помещение для резки хлеба	-	-	-	-
2.10	Помещение для обработки яиц	-	15,47	-	-
2.11	Моечная кухонной посуды	-	10,9	-	-
2.12	Моечная столовой посуды	-	17,9	-	-
2.13	Моечная и кладовая тары	-	8,5	-	-
2.14	Производственное помещение буфета-раздаточной	-	-	-	-
2.15	Посудомоечная буфета- раздаточной	-	-	-	-
3	Комната для приема пищи (персонал)	-	-	-	-

Директор МБОУ СОШ № 24
имени генерала Н.Н. Раевского




Н.А. Голеницкая

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575844

Владелец Голеницкая Наталья Александровна

Действителен с 21.03.2022 по 21.03.2023