

ПАСПОРТ

пищеблока МБОУ СОШ № 8 им. П.М. Гурьева ст-цы Копанской
МО Ейский район

Адрес месторасположения: 353675, Краснодарский край, Ейский район,
ст. Копанская, ул. Калинина, 55

Телефон: 8(86132)95449, эл почта: school8@eysk.edu.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: Хорева Жанна Владиславовна
Ответственный за организацию питания обучающихся: Потапова Ирина Юрьевна
Численность педагогического коллектива: 17

Проектная мощность ОО: 490 чел.

Фактическое количество обучающихся: 237 чел.

Площадь обеденного зала 138,3 м²

Количество классов по уровням образования: 12

№ 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	17			2	
2.	2 класс	1	24			1	
3.	3 класс	1	22	2		3	
4.	4 класс	1	21			1	1
5.	5 класс	2	29	3		4	
6.	6 класс	1	27	1		7	
7.	7 класс	1	24	1		5	1
8.	8 класс	1	27	1		7	
9.	9 класс	1	35	2		9	
10.	10 класс	1	3				
11.	11 класс	1	8			1	
ИТОГО:		12	237		10		40

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	84	84	100
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	0	0	0
2.	Обучающиеся 5 – 9 классов	142	142	100
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	40	40	100
	в т.ч. за родительскую плату	102	102	100
3.	Обучающиеся 5 – 9 классов	142	142	100
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	40	40	100
	в т.ч. за родительскую плату	102	102	100
4.	Обучающиеся 10 – 11 классов	11	11	100
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	1	1	100
	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	83	83	100
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	8	8	100
2.	Обучающиеся 5 – 9 классов	142	142	100
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	19	19	100
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
3.	Обучающиеся 5 – 9 классов	142	142	100
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	6	6	100
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	0	0	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	Общество с ограниченной ответственностью «Формула вкуса-Регионы»
Место нахождения (адрес)	353680, Россия, Краснодарский край, Ейский район, г. Ейск., ул. Армавирская, д. 45/2, помещ. 19
Фамилия, имя, отчество руководителя (если имеется)	Белова Юлия Сергеевна
Государственный регистрационный номер записи о создании юридического лица/ИП (ОГРН/ЕГРИП)	1162360050423
Режим работы	09.00-17.00
Контактный телефон	8 (86164)-7-05-85
Официальный сайт/ссылка на страницу "Организация питания в ОО"	http://kopschkola8.ucoz.net/index/organizacija_pitanija_uchashhiksja/0-417
Информация об основаниях оказания услуг по организации питания (реквизиты договора/ контракта)	Контракт № 279/8ОК от 27.09.2022 г.
Дата заключения договора/контракта	27.09.2022
Длительность договора/контракта	с 27.09.2022 г. по 30.06.2023 г.

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	нет	
2.	Столовая доготовочная (работающая на полуфабрикатах)	да	120
3.	Буфет-раздаточная	нет	
4.	Буфет	нет	
5.	Помещение для приема пищи(из расчета количества обучающихся)	нет	
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 - 120
фактическое количество посадочных мест -120

7. Инженерное обеспечение пищеблока

7.1. Водоснабжение (да/нет)	
централизованное	
собственная скважина учреждения	
в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность	
вода привозная	
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	да
выгреб	нет
локальные очистные сооружения	нет
прочие	нет
7.5. Вентиляция (да/нет)	
естественная	нет
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	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 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	138,3	Столы обеденные	20			40%		
		Лавки	40			40%		
Горячий цех	31,4	Тарелка полупропилен	80					
		Холодильник "Атлант"	1		2007	40%		
		Стеллаж для посуды	1		2006	40%		
		Стол разделочный, неражавеющий	1		2012	30%		
		Шкаф холодильный 2-х камерный (охлаж.)	1		2009	40%		
		Электрическая плита 3-х комфорочная ПЭМ-4-010	1		2009	40%		
		Электрическая плита ПЭМ-4-010	1		2009	40%		
		Жарочный шкаф	1		2014	30%		
		Электрическая плита ПЭМ-4-010	1		2003	40%		
Овощной цех	7,3	Весы напольные	1		1997	50%		
		Ванна моечная 2-х секционная	1		2005	40%		
		Водонагреватель 50 л	1		2020			
Моечная кухонной посуды и инвентаря	15,7	Морозильная камера "Свияга"	1		2007	40%		
		Холодильник "Бирюса"	1		2006	40%		
		Стеллаж для посуды	1		2006	40%		
		Стеллаж для тарелок	1		2009	40%		
		Стеллаж для разделочных досок	1		2009	40%		
		Шкаф холодильный "Candomar"	1		2012	30%		

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
		Ванна моечная ВМО	1		2013	30%		
Моечная столовой посуды	15,7	Стеллаж для стаканов	1		2009	40%		
		Стеллаж для разделочных досок	1		2009	40%		

10. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока

	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	-	-
Гардеробная персонала	-	-
Душевые для сотрудников пищеблока	-	-
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)
Заведующий производством	1,0	100%	II	12	да
Кухонный рабочий	1,0	100%	II	8	да
Повар	-				
Официант	-				
Другие работники пищеблока/ посудомойщица	-				
Технический работник/ уборщица	-				

11.1 Персонал пищеблока входит в штатное расписание

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

12. Форма организации питания обучающихся

№ п/п	Учреждение, организация	Да/нет
1.	Предварительное накрытие столов	нет
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/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	да
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	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 проводится «С»-витаминизация готовых блюд:

«С»-витаминизация блюд проводится с учетом состояния здоровья детей, под контролем медицинского работника и при обязательном информировании родителей о проведении витаминизации. Витаминизированные напитки готовятся в соответствии с инструкцией

непосредственно перед раздачей. Данные заносятся медицинским работником в журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд, который хранится один год.

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
1.	77,95	77,10	77,10	-	-	-	-	-	-

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

Дети с ОВЗ и дети-инвалиды получают двухразовое горячее питание. Обучающиеся 1-4 классов получают завтрак на первой перемене (09.10 – 09.30), обучающиеся 5-11 классов – на второй перемене (10.10 - 10.30). Эти же обучающиеся получают бесплатный горячий обед (13.00 – 13.30).

17. Организация питания обучающихся других льготных категорий:

Другие льготные категории: дети из семей, признанные районной комиссией, как находящиеся в СОП, дети из многодетных, малообеспеченных семей, дети граждан, призванных на военную службу по частичной мобилизации получают горячий завтрак на второй перемене (10.10 - 10.30). На всех обучающихся из льготной категории, согласно постановлению № 967 от 15.11.2022 г., выделяются средства из районного и краевого бюджетов.

Директор

Ж.В. Хорева