

## ПАСПОРТ

пищеблока МБОУ ООШ №32 им. Москвича Б.Е.  
наименование образовательной организации

Адрес месторасположения Кущевский район п.Комсомольский  
ул.Центральная 18

Телефон 88616838256 эл почта: mboouosh32@gmail.com

## 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 66 чел.

Фактическое количество обучающихся 91 чел.

Площадь обеденного зала 77,20м<sup>2</sup>

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 | Численность школьников, обучающихся на дому |
|-------|----------|----------------|-------------------------|-------------------------------|---|---|---|
| 1.    | 1 класс  | 1              | 11                      | 0                             | 0                                       | 0   | 0   |
| 2.    | 2 класс  | 1              | 12                      | 1                             | 0                                       | 0   | 0   |
| 3.    | 3 класс  | 1              | 10                      | 1                             | 0                                       | 0   | 0   |
| 4.    | 4 класс  | 1              | 7                       | 0                             | 0                                       | 0   | 0   |
| 5.    | 5 класс  | 1              | 11                      | 0                             | 0                                       | 0   | 0   |
| 6.    | 6 класс  | 1              | 14                      | 0                             | 0                                       | 0   | 0   |
| 7.    | 7 класс  | 1              | 9                       | 0                             | 0                                       | 0   | 0   |
| 8.    | 8 класс  | 1              | 9                       | 0                             | 0                                       | 0   | 0   |
| 9.    | 9 класс  | 1              | 8                       | 0                             | 0                                       | 0   | 0   |
| 10.   | 10 класс | 0              | 0                       | 0                             | 0                                       | 0   | 0   |
| 11.   | 11 класс | 0              | 0                       | 0                             | 0                                       | 0   | 0   |
| ИТОГО |          | 9              | 91                      | 2                             | 0                                       | 0   | 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             | 40                      | 40                        | 100                    |
|       | в т.ч. обучающиеся льготных категорий | 40                      | 40                        | 100                    |
| 2.    | Обучающиеся 5 – 9 классов             | 51                      | 51                        | 100                    |
|       | в т.ч. обучающиеся льготных категорий | 10                      | 10                        | 20                     |
|       | в т.ч. за родительскую плату          | 51                      | 51                        | 100                    |
| 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             | 40                      | 2                         | 5                      |
|       | в т.ч. обучающиеся льготных категорий | 0                       | 0                         | 0                      |
| 2.    | 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                      |
| 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               | -   |
| Место нахождения (адрес)                                       | Куцевский район п.Комсомольский ул. Центральная 18  |
| Режим работы пищеблока   | с 5-00-13-00  |
| Контактный телефон   | 3-82-56   |
| Официальный сайт/ссылка на страницу "Организация питания в ОО" | <a href="http://komsoosch32.ucoz.ru/index/food/0-344">http://komsoosch32.ucoz.ru/index/food/0-344</a> |

### 4. Тип пищеблока

| № п/п | Тип пищеблока                 | Да/нет | Проектная мощность |
|-------|-------------------------------|--------|--------------------|
| 1.    | Столовая, работающая на сырье | да     | 66                 |

|    |   |     |     |
|----|---|-----|-----|
| 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  | да  |
| 6. | Отсутствует все вышеперечисленное                             | -   | -   |

### 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 | нет |
| 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   | да  |
| собственная котельная и пр.  | нет |
| <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   | 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 | нет      |
| 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         | -                 | -   | -                            | -  | -           |
|                  |                         | Стулья  | 66         | 2021              | -   | -                            | -  | -           |
|                  |                         | Раковины для мытья рук                                  | 3          | -                 | -   | -                            | -  | -           |
|                  |                         | Электрополотенца  | 1          | -                 | -   | -                            | -  | -           |
| Раздаточная зона |                         | Мармит 1-х блюд   | -          | -                 | -   | -                            | -  | -           |
|                  |                         | Мармит 2-х блюд   | -          | -                 | -   | -                            | -  | -           |
|                  |                         | Мармит 3-х блюд   | -          | -                 | -   | -                            | -  | -           |
|                  |                         | Холодильный прилавок (витрина, секция)                  | -          | -                 | -   | -                            | -  | -           |
|                  |                         | Прилавок нейтральный                                    | -          | -                 | -   | -                            | -  | -           |
|                  |                         | Прилавок для столовых приборов                          | -          | -                 | -   | -                            | -  | -           |
|                  |                         | Другое  | -          | -                 | -   | -                            | -  | -           |
| Горячий цех      |                         | Плита электрическая 4-х конф.                           | 1          | 2003              | 2003  | 10                           | -  | -           |
|                  |                         | Жарочный (духовой) шкаф                                 | 1          | 2006              | 2006  | 7                            | -  | -           |
|                  |                         | Котел пищеварочный                                      | -          | -                 | -   | -                            | -  | -           |
|                  |                         | Электрическая сковорода                                 | 1          | 2009              | 2009  | -                            | -  | -           |
|                  |                         | Зонт вентиляционный                                     | 1          | -                 | -   | -                            | -  | -           |
|                  |                         | Пароконвектомат   | -          | -                 | -   | -                            | -  | -           |
|                  |                         | Столы производственные                                  | 4          | -                 | -   | -                            | -  | -           |
|                  |                         | Моечная ванна 1-о или 2-х секционная                    | 4          | -                 | -   | -                            | -  | -           |
|                  |                         | Универсальный механический привод для готовой продукции | -          | -                 | -   | -                            | -  | -           |

| 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 | -          | -                     | -   | -                            | -  | -           |   |   |
|                                      |                         | Весы электронные для готовой продукции   | -          | -                     | -   | -                            | -  | -           |   |   |
|                                      |                         | Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)                                      | -          | -                     | -   | -                            | -  | -           |   |   |
|                                      |                         | Миксер 10-20л  | -          | -                     | -   | -                            | -  | -           |   |   |
|                                      |                         | Тележка сервировочная  | -          | -                     | -   | -                            | -  | -           |   |   |
|                                      |                         | Тележка для сбора грязной посуды   | -          | -                     | -   | -                            | -  | -           |   |   |
|                                      |                         | Хлеборезка   | 1          | 2012                  | 2012  | 6                            | -  | -           |   |   |
|                                      |                         | Шкаф для хранения хлеба  | -          | -                     | -   | -                            | -  | -           |   |   |
|                                      |                         | Подставки под кухонный инвентарь   | 2          | -                     | -   | -                            | -  | -           |   |   |
|                                      |                         | Стеллаж кухонный настенный   | -          | -                     | -   | -                            | -  | -           |   |   |
|                                      |                         | Раковина для мытья рук   | -          | -                     | -   | -                            | -  | -           |   |   |
|                                      |                         | Другое (умывальник)  | -          | -                     | -   | -                            | -  | -           |   |   |
|                                      |                         | Холодный цех   |            | Стол производственный | 3   | -                            | -  | -           | - | - |
|                                      |                         |  |            | Весы электронные      | -   | -                            | -  | -           | - | - |
| Шкаф холодильный среднетемпературный | 1                       |  |            | 2020                  | 2020  | -                            | -  | -           |   |   |
| Универсальный механический привод    | -                       |  |            | -                     | -   | -                            | -  | -           |   |   |
| или овощерезательная машина          | -                       |  |            | -                     | -   | -                            | -  | -           |   |   |
| Бактерицидная установка              | 1                       |  |            | 2021                  | 2021  | -                            | -  | -           |   |   |

| 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  | 2          | -                 | -   | -                            | -  | -           |
|                              |                         | Весы электронные   | -          | -                 | -   | -                            | -  | -           |
|                              |                         | Раковина для мытья рук   | 1          | -                 | -   | -                            | -  | -           |
|                              |                         |  |            |                   |   |                              |  |             |
| Догоготовочный цех           |                         | Стол производственный  | -          | -                 | -   | -                            | -  | -           |
|                              |                         | Шкаф холодильный среднетемпературный   | -          | -                 | -   | -                            | -  | -           |
|                              |                         | Шкаф холодильный низкотемпературный  | -          | -                 | -   | -                            | -  | -           |
|                              |                         | Моечная ванна  | -          | -                 | -   | -                            | -  | -           |
|                              |                         | овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции | -          | -                 | -   | -                            | -  | -           |
|                              |                         | овощерезательная машина и мясорубка для сырой продукции                          | -          | -                 | -   | -                            | -  | -           |
|                              |                         | Весы электронные   | -          | -                 | -   | -                            | -  | -           |
|                              |                         | Раковина для мытья рук   | -          | -                 | -   | -                            | -  | -           |
| Мучной цех                   |                         | Стол производственный  | -          | -                 | -   | -                            | -  | -           |
|                              |                         | Тестомесильная машина  | -          | -                 | -   | -                            | -  | -           |
|                              |                         | Пекарский шкаф   | -          | -                 | -   | -                            | -  | -           |
|                              |                         | Стеллаж кухонный   | -          | -                 | -   | -                            | -  | -           |
|                              |                         | Моечная ванна  | -          | -                 | -   | -                            | -  | -           |
|                              |                         | Весы электронные   | -          | -                 | -   | -                            | -  | -           |
|                              |                         | Раковина для мытья рук   | -          | -                 | -   | -                            | -  | -           |
| Помещение для обработки яйца |                         | Моечная ванна 3-х секционная   | -          | -                 | -   | -                            | -  | -           |
|                              |                         | или Моечная ванна 1-о секционная и 2 емкости                                     | -          | -                 | -   | -                            | -  | -           |
|                              |                         | Стол производственный  | -          | -                 | -   | -                            | -  | -           |
|                              |                         | Шкаф холодильный   | -          | -                 | -   | -                            | -  | -           |



| 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   | -          | -                 | -   | -                            | -  | -           |  |
|                                   |                         | Раковина для мытья рук                                  | -          | -                 | -   | -                            | -  | -           |  |
|                                   |                         | Стол производственный                                   | -          | -                 | -   | -                            | -  | -           |  |
| Мясо-рыбный цех                   |                         | 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 настенный                              | -          | -                 | -   | -                            | -  | -           |  |
|                                   |                         | Весы  | -          | -                 | -   | -                            | -  | -           |  |
|                                   |                         | Стеллаж кухонный  | -          | -                 | -   | -                            | -  | -           |  |
|                                   |                         | Картофелеочистительная машина                           | -          | -                 | -   | -                            | -  | -           |  |
|                                   |                         | Раковина для мытья рук                                  | -          | -                 | -   | -                            | -  | -           |  |
| Овощной цех (вторичной обработки) |                         | Моечная ванна 2-х секц.                                 | -          | -                 | -   | -                            | -  | -           |  |
|                                   |                         | Стол производственный                                   | -          | -                 | -   | -                            | -  | -           |  |
|                                   |                         | Овощерезательная машина                                 | -          | -                 | -   | -                            | -  | -           |  |
|                                   |                         | Стеллаж кухонный настенный                              | -          | -                 | -   | -                            | -  | -           |  |

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





|    |                  |   |   |   |   |        |         |
|----|------------------|---|---|---|---|--------|---------|
| 2. | Механическое     | - | - | - | - | завхоз | ведется |
|    |                  |   |   |   |   |        |         |
| 3. | Холодильное      | - | - | - | - | завхоз | ведется |
|    |                  |   |   |   |   |        |         |
| 4. | Весозмерительное | - | - | - | - | завхоз | ведется |
|    |                  |   |   |   |   |        |         |

## 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) |
|---|---------------|--------------------|-------------------------|------------------------------|--|
| Поваров                                   | 1             | 1                  | 5                       | 11                           | да   |
| Рабочих кухни/помощники повара            | 1             | 1                  | -                       | 11                           | да   |
| Официантов                                | -             | -                  | -                       | -                            | -  |
| Других работников пищеблока/посудомойщицы | -             | -                  | -                       | -                            | -  |
| Технических работников/уборщиц            | -             | -                  | -                       | -                            | -  |

### 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)   | нет |
| 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. Витаминизация компота из сухофруктов витамином С.**

**16. Средняя стоимость питания**

| № | Стоимость завтрака |               |                 | Стоимость обеда |               |                 | Стоимость полдника |               |                 |
|---|--------------------|---------------|-----------------|-----------------|---------------|-----------------|--------------------|---------------|-----------------|
|   | 1-4<br>классы      | 5-9<br>классы | 10-11<br>классы | 1-4<br>классы   | 5-9<br>классы | 10-11<br>классы | 1-4<br>классы      | 5-9<br>классы | 10-11<br>классы |
|   | 49,2               | 48            | 0               | 73,22           | 0             | 0               | -                  | -             | 0               |

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

**18. Организация питания обучающихся других льготных категорий (описать)**



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                           | -                                | 12,6                          | -                     | -                   |
| 2     | Производственные помещения                    | -                                | 35,69                         | -                     | -                   |
| 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                                   | -                                | 24.51                         | -                     | -                   |
| 2.6   | Холодный цех                                  | -                                | 10.4                          | -                     | -                   |
| 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)            | -                                | -                             | -                     | -                   |

