ПАСПОРТ

пищеблока Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение муниципального образования муниципальный округ город Горячий Ключ Краснодарского края «Средняя общеобразовательная школа № 10 имени Героя Советского Союза Остапенко Андрея Николаевича»

Адрес месторасположения п. Первомайский, ул. Юбилейная,4

Телефон <u>8(86159)5-82-79</u> эл почта: school10@gor.kubannet.ru

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. Общие сведения
- 2. Охват горячим питанием по возрастным группам
 - 2.1 Охват одноразовым горячим питанием по возрастным группам
 - 2.2 Охват двухразовым горячим питанием по возрастным группам
- 3. Модель предоставления услуги питания
 - 3.1 Общие сведения об операторе питания (аутсорсинг)
 - 3.2 Общие сведения (самостоятельно)
- 4. Тип пищеблока
- 5. Проектная мощность пищеблока. Экспликация (план-схема) помещений пищеблока
- 6. Экспликация (план-схема) обеденного зала
- 7. Инженерное обеспечение пищеблока
 - 7.1 Водоснабжение
 - 7.2 Горячее водоснабжение
 - 7.3 Отопление
 - 7.4 Водоотведение
 - 7.5 Вентиляция
- 8. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции
- 9. Материально-техническое оснащение пищеблока
 - 9.1 Характеристика технологического оборудования пищеблока
 - 9.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования
 - 9.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования
- 10. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока
- 11. Форма организации питания обучающихся
- 12. Форма организации питания обучающихся
- 13. Перечень нормативно-правовой, технической документации
- 14. Витаминизация
- 15. Средняя стоимость питания
- 16. Организация питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов, в том числе обучающихся на дому
- 17. Организация питания обучающихся других льготных категорий
- 18. Приложение 1. Перечень помещений

1. Общие сведения

Руководитель общеобразовательной организации:

Ответственный за организацию питания обучающихся:

Численность педагогического коллектива:

Проектная мощность ОО 350 чел.		
Фактическое количество обучающихся	400	чел.
Площадь обеденного зала 51,4м ²		

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	18	0	0		2
2.	2 класс	2	44	2	2		
3.	3 класс	2	44	3			
4.	4 класс	2	50	3			1
5.	5 класс	2	40	0			1
6.	6 класс	2	50	5 -			
7.	7 класс	2	37	4			
8.	8 класс	2	32	3			
9.	9 класс	2	65	2	1		
10.	10 класс	1	7	0			
11.	11 класс	1	13	0	1		
ИТС	РΟ	19	400				

2. Охват горячим питанием по возрастным группам

2.1. Охват одноразовым горячим питанием по возрастным группам

№ n/n	TO	V V	Охвачено горячим питанием						
	Контингент по группам обучающихся	Численность обучающихся	Количество, чел.	% от числа обучающихся					
1.	Обучающиеся 1 – 4 классов	156	91	100					
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий								
2.	Обучающиеся 5 – 9 классов	224	118	52,6					
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	98							
	в т.ч. за родительскую плату	20							
3.	Обучающиеся 5 – 9 классов								
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий								
	в т.ч. за родительскую плату								
4.	Обучающиеся 10 – 11 классов	20	15	75					
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	6							
	в т.ч. за родительскую плату	.9							

2.2. Охват двухразовым горячим питанием по возрастным группам

No	Контингент по группам	Численность	Охвачено горячим питанием						
n/n	обучающихся	обучающихся	Количество, Чель	% от числа обучающихся					
1.	Обучающиеся 1 – 4 классов	156	65	100					
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий								
2.	Обучающиеся 5 – 9 классов	224	12	5,3					
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий								
	в т.ч. за родительскую плату								
3.	Обучающиеся 5 – 9 классов								
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий								
	в т.ч. за родительскую плату								
4.	Обучающиеся 10 – 11 классов	20	1	5					
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий								
	в т.ч. за родительскую плату								

3. Модель предоставления услуги питания

3.1. Общие сведения об операторе питания (если аутсорсинг)

Фирменное наименование уполномоченной организации					
или уполномоченного индивидуального предпринимателя	14			1	
Место нахождения (адрес)		1	11		
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)			1		
Дата заключения договора/контракта					
Длительность договора/контракта					

3.2. Общие сведения (если самостоятельно)

Фамилия, имя, отчество заведующего производством	Потапова Ольга Владимировна
Место нахождения (адрес)	Краснодарский край, МО г. Горячий Ключ, п. первомайский, ул. Юбилейная, д.4
Режим работы пищеблока	8.00-16.00
Контактный телефон	8(86159)58279
Официальный сайт/ссылка на страницу "Организация питания в ОО"	http://school10.gor.kubannet.ru/орган изация-питания/

4. Тип пищеблока

N₂	Тип пищеблока	Да/нет	Проектная

п/п			мощность
1.	Столовая, работающая на сырье	да	
2.	Столовая доготовочная (работающая на	нет	
	полуфабрикатах)	4	
3.	Буфет-раздаточная	нет	
4.	Буфет	нет	
5.	Помещение для приема пищи (из расчета количества	да	
	обучающихся)		
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 _	72	
фактическое количество посадочных мест	72	

7. Инженерное обеспечение пищеблока

7.1. Водоснабжение (да/нет)							
централизованное	да						
собственная скважина учреждения	нет -						
в случае использования других источников указать	нет						
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	да						
собственная котельная и пр.	нет						
7.4. Водоотведение (да/нет)							
централизованное	нет						
выгреб	да						
локальные очистные сооружения	нет						
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	нет

нет

9. Материально-техническое оснащение пищеблока (в зависимости от модели предоставления питания)

9.1. Характеристика технологического оборудования инщеблока

Горячий цех							Раздаточная зона								COOL CHILDREN	Обеленици зап		Набо-р помещений			
																					TO HER MANAGE
Моечная ванна 1-о или	Столы производственные	Пароконвектомат	Зонт вентиляционный	Электрическая сковорода	Котел пищеварочный	Жарочный (духовой) шкаф	Плита электрическая 6- ти конф.	Другое	приборов	Памиральный	T	Холодильный прилавок (витрина, секция)	Мармит 3-х блюд	Мармит 2-х блюд	Мармит 1-х блюд	Электрополотенца	Раковины для мытья рук	Стулья	Столы обеденные	необходимости)	Наименование оборудования
1	6		1	7		1	-	ı				1			1		5	72	12	II.	Кол-
2017	2018		2007	2006		2022	2017							1978			2019	2009	2009	год	Дата
2017	2018		2007	2006		2022	2017						The state of the s	1978			2019			функционирова	Дата подключения начала
80	40		100	100		30	50							100	10 July 10 Jul		30	80	90		Изношенность оборудования,
	производственные		Зонт вентиляционный	Электрическая сковорода					столовых приборов	Патара	CCKHNA)	прилавок (витрина,		Мармит вторых блюд	Мармит первых блюд					наименование	Недостающее оборудование согласно требованиям действующих СанПиН
	4		1	1					-	-		-		1	-					кол-во	удование ниям нПиН

Холодный цех Стол Стол производственныйнет	Другое (умывал	Бактерицидная установка	і акобина дол мн	Dovonius and Mi	Стеллаж кухонн настенный	Подставки под кухонный инвен Стеллаж кухонн настенный	ІПкаф для хране хлеба Подставки под кухонный инвен Степлаж кухонн настенный	Хлеборезка Шкаф для хране хлеба Подставки под кухонный инвен Стеллаж кухонн настенный	Тележка для сбо грязной посуды Хлеборезка ШІкаф для хране хлеба Подставки под кухонный инвен Стеллаж кухонный настенный	Тележка сервиру Тележка для сбогрязной посуды Хлеборезка Шкаф для хране хлеба Подставки под кухонный инвен Стеллаж кухонный настенный	Тележка сервира Тележка для сбогрязной посуды Хлеборезка Шкаф для хране хлеба Подставки под кухонный инвен Стеллаж кухонный настенный	Шкаф холодиль среднетемперат (для проб) Миксер 10-20л Тележка сервир Тележка для сбогрязной посуды Хлеборезка Шкаф для хране хлеба Подставки под кухонный инвен Стеллаж кухонный настенный	Весы электронн готовой продуктотовой продуктотовой продуктореднетемперат (для проб) Миксер 10-20л Тележка сервир Тележка для сбогрязной посуды Хлеборезка Шкаф для хране хлеба Подставки под кухонный инвен Стеллаж кухонн настенный	или овощерезати машина с проти насадкой и мясо для готовой продукі готовой продукі Шікаф холодиль среднетемперат (для проб) Миксер 10-20л Тележка сервиру Тележка для сбогрязной посуды Хлеборезка Шікаф для хране хлеба Подставки под кухонный инвен Стеллаж кухонный инвен Стеллаж кухонный повод настенный	Универсальный механический п для готовой про или овощерезати насадкой и мясо для готовой продукі готовой продукі ПІкаф холодиль среднетемперат (для проб) Миксер 10-20л Тележка сервира Тележка для сбогрязной посуды Хлеборезка Подставки под кухонный инвен Стеллаж кухонный инвен Стеллаж кухонный настенный	2-х секционная Универсальный механический п для готовой про или овощерезати насадкой и мясо для готовой продукі готовой продукі ПІкаф холодиль среднетемперат (для проб) Миксер 10-20л Тележка сервир Тележка для сбогрязной посуды Хлеборезка Подставки под кухонный инвен Стеллаж кухонный инвен Стеллаж кухонный пастенный	Помещении
установка Пругое (умывальник)	установка	Бактерицидная	Раковина для мытья рук	Стеллаж кухонный настенный		Подставки под кухонный инвентаг	Шкаф для хранения хлеба Подставки под кухонный инвентар	Хлеборезка Шкаф для хранения хлеба Подставки под кухонный инвентар	Тележка для сбора грязной посуды Хлеборезка Шкаф для хранения хлеба Подставки под кухонный инвентар	Тележка сервировочная Тележка для сбора грязной посуды Хлеборезка Шкаф для хранения хлеба Подставки под кухонный инвентарь	Миксер 10-20л Тележка сервирово Тележка для сбора грязной посуды Хлеборезка Шкаф для хранениз хлеба Подставки под кухонный инвентар	Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб) Миксер 10-20л Тележка сервировочна Грязной посуды Хлеборезка Шкаф для хранения хлеба Подставки под кухонный инвентарь	Весы электронные для готовой продукции Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб) Миксер 10-20л Тележка сервировочна Гележка для сбора грязной посуды Хлеборезка Шкаф для хранения хлеба Подставки под кухонный инвентарь	или овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции Весы электронные для готовой продукции ПЦкаф холодильный среднетемпературный (для проб) Миксер 10-20л Тележка для сбора грязной посуды Хлеборезка Подставки под кухонный инвентарь	Универсальный механический привод для готовой продукции или овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции Весы электронные для готовой продукции ПІкаф холодильный среднетемпературный (для проб) Миксер 10-20л Тележка для сбора грязной посуды Хлеборезка Подставки под кухонный инвентарь	2-х секционная Универсальный механический прив для готовой продук или овощерезателы машина с протироч насадкой и мясоруб для готовой продукции весы электронные, готовой продукции Шкаф холодильный среднетемпературн (для проб) Миксер 10-20л Тележка для сбора грязной посуды Хлеборезка Шкаф для хранениз хлеба Подставки под кухонный инвентар	
Стеллаж кухонный настенный Раковина для мыть Бактерицидная установка	настенный настенный Раковина для мыть Бактерицидная установка	Стеллаж кухонный настенный Раковина для мыть	настенный		Подставки под кухонный инвентарь	1101000	Шкаф для хранени	Хлеборезка Шкаф для хранени хлеба	Тележка для сбора грязной посуды Хлеборезка Шкаф для хранени хлеба	Тележка сервирово Тележка для сбора грязной посуды Хлеборезка Шкаф для хранени	Миксер 10-20л Тележка сервирово Тележка для сбора грязной посуды Хлеборезка Шкаф для хранени хлеба	Шкаф холодильны среднетемпературн (для проб) Миксер 10-20л Тележка сервировс Тележка для сбора грязной посуды Хлеборезка Шкаф для хранени хлеба	Весы электронные готовой продукции Шкаф холодильны среднетемпературн (для проб) Миксер 10-20л Тележка сервировс Тележка для сбора грязной посуды Хлеборезка Шкаф для хранени хлеба	или овощерезатель машина с протироч насадкой и мясоруб для готовой продукции Весы электронные готовой продукции ПІкаф холодильны среднетемпературн (для проб) Миксер 10-20л Тележка сервировс Тележка для сбора грязной посуды Хлеборезка Шкаф для хранени хлеба	Универсальный механический прин для готовой продук или овощерезатель машина с протироч насалкой и мясоруб для готовой продукции весы электронные готовой продукции продовой продукции пробо продукция пробо Миксер 10-20л Тележка сервировс Тележка для сбора грязной посуды Хлеборезка Шкаф для хранени хлеба	2-х секционная Универсальный механический прин для готовой продун или овощерезатель машина с протирочнасалкой и мясоруб для готовой продукции Весы электронные готовой продукции Викаф холодильны среднетемпературн (для проб) Миксер 10-20л Тележка для сбора грязной посуды Хлеборезка Шкаф для хранени хлеба	необходимости 2-х секционная Универсальный механический прин для готовой продук или овощерезатель машина с протирочнасалкой и мясору для готовой продукции весы электронные готовой продукции весы электронные готовой продукции весы продобратурн (для проб) Миксер 10-20л Тележка для сбора грязной посуды Хлеборезка Шкаф для хранени хлеба
тавки под нный инвентарь лаж кухонный енный енный енный вина для мытья рерицидная новка	тавки под нный инвентарь лаж кухонный енный вина для мытья рерицидная новка	тавки под нный инвентарь лаж кухонный енный	тавки под нный инвентарь лаж кухонный енный	ставки под нный инвентарь		ф для хранения		опезка	жка для сбора юй посуды	жка сервировочн жка для сбора юй посуды	сер 10-20л жка сервировочн жка для сбора ой посуды	ф холодильный нетемпературны проб) сер 10-20л жка сервировочн жка для сбора ной посуды	вой продукции ф холодильный нетемпературны проб) сер 10-20л жка сервировочн жка для сбора ной посуды опезка	оповощерезательна ина с протирочна ина с протирочна имясорубка отовой продукции отовой продукции ф холодильный нетемпературны проб) сер 10-20л жка сервировочных для сбора ной посуды	версальный нический приводоговой продукци оповой продукци оповой и мясорубки оповой продукци оповой продукции оповой продукции ф холодильный нетемпературны проб) сер 10-20л жка сервировочныка для сбора носуды опосуды	екционная версальный нический привод отовой продукца рвощерезательна ина с протирочна пкой и мясорубка отовой продукци отовой продукции отовой пробра отовочна отовоч	екционная версальный привод отовой продукци оннае с протирочна ннае с протирочна ннае с протирочна ннае с протирочные для ой продукции отовой пробо сер 10-20л ока сервировочнака для сбора ной посуды отогака
тарь іьій ытья рук	тарь њій	тарь ный ытья рук	тарь	тарь		виня			opa	овочная	овочная	урный урный овочная	ции ный урный овочная	ельная рочной эрубка эдукции ые для ции урный урный овочная эра	ривод дукции ельная рочной эрубка дукции ые для ции урный урный	гривод дукции ельная грочной эрубка дукции гые для ции урный урный	ости)
1 2	2	2	2			1	1		,	1 1	1 1				1 1 1 1 1 1	1 1 1 - 1	1 ET.
2016	2016	2016		2019		2019						2007	2007	2007	2007	2007	тод 2007
2016				2019	L.	. 2019											функ
		30	50	50			60	60	60	60	60	100	100	100	100	100	60
								Хлеборезка	Хлеборез	Тележка сервировочная Хлеборезка	Миксер 10-20л Тележка сервировочная Хлеборезка	Шкаф холодильный среднетемперый (для проб) Миксер 10-20 Тележка сервировочна Хлеборезка	Веся электр для готовой продукции Шкаф холодильны среднетемпо ый (для про Миксер 10-2 Тележка сервировоч Хлеборезка	Веся элек для готово продукция Шкаф холодилы среднетем ый (для п) Миксер 10 Тележка сервирово	Веся элек для готов продукци Шкаф холодилы среднетем ый (для п) Миксер 1 Тележка сервирово	Веся элек для готов продукци Шкаф холодилы среднетем ый (для п Миксер 1 Тележка сервирово	Веся элек для готов продукци Шкаф холодилы среднетем ый (для п Миксер 1 Тележка сервировс Хлеборез
								зка	23Ka	вочная	10-20л вочная вочная	Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб) Миксер 10-20л Тележка сервировочная хлеборезка	Веся электронные для готовой продукции ПІкаф ІІІкаф колодильный среднетемпературный (для проб) Миксер 10-20л Тележка сервировочная Сервировочная	жтронные вой ии проб) 10-20л вочная вочная	жтронные вой (ни (ни проб) 10-20л вочная вочная	жтронные вой (вный емпературн проб) 110-20л вочная	наименование шт жол электронные 1 готовой эдукции саф 1 годильный днетемпературн (для проб) пежка 1 вежка 1 вежка 1 веборезка 1
	4							- 1	-								жол-во штук и штук 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1

		IVI) THOM HOA	Morrio Hav									100	Hororopo mora	Поготовочный					,															Набо» Площадь,
TATOR TITING DATETIN	Моечная ванна	Стеллаж кухонный	Пекарский шкаф	Тестомесильная машина	Стол производственный	Раковина для мытья рук	Весы электронные	сырой продукции	машина и мясорубка для	овощерезательная	для готовой продукции	насадкой и мясорубка	машина с протирочной	овощерезательная	Моечная ванна	низкотемпературный	Шкаф холодильный	среднетемпературный	Шкаф холодильный	Стол производственный	Раковина для мытья рук	Весы электронные	Моечная ванна	установка	Бактерицидная	машина	или овощерезательная	механический привод	Универсальный	среднетемпературный	Шкаф холодильный	Весы электронные	необходимости)	Наименование оборудования
	-	ı	1	ı	i	,	ı		1										1			ī											шт.	Кол-
																																	ГОД	Дата выпуска
																																	функционирова	Дата подключения (начала
																																		Изношенность оборудования,
																																	наименование	Недостающее оборудование согласно требованиям действующих СанПиН
																											V						кол-во штук	удование :апиям анПиН

Набо∗) помещспий	Площадь,	Наименование оборудования (дополнить при	кол-	Дата выпуска	Дата подключения (начала	Изношенность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям действующих СанПиН
And Civin Change of the Control of t	17.1	необходимости)	mT.	ГОД	функционирова ния), год		наименование
		Раковина для мытья рук	ı				
		Моечная ванна 3-х					
		секционная					
		или Моечная ванна 1-о					
Помещение		секционная	1				
для обрасотки		и 2 емкости					
яйца		Стол производственный					
		Шкаф холодильный					
		Овоскоп	1				
		Раковина для мытья рук	1				
		Стол производственный	2	2018	2018	60	
	10	Моечная ванна 3-х секц.	1	2012	2012	70	
		Стеллаж кухонный	1				
		Электропривод для					
-1-		сырой	1				
Мясо-рыбный		или электромясорубка	_	2021	2021	30	
цех		Весы электронные	1				Весы электронные
	-	Шкаф холодильный среднетемпературный	w	2007, 2024	2007,2024	100, 10	
	-	Шкаф холодильный	2	2021, 2024	2021, 2024	30,10	
		Полка для разделочных					
		досок					
		Раковина для мытья рук	, —	2007	2007	50	
		Моечная ванна 2-х секц.	1	2012	2012	70	
		Стол производственный	2	1995	1995	80	
Овощной цех		Стеллаж кухонный	ı			*	
(первичной		настенный					
обработки)		Весы	1				
		Стеллаж кухонный					
		Картофелеочистительная	1	2021	2021	50	

					столовой посуды	Моечная							и инвентаря	кухонной гюсуды	Моечная						обработки)	йогиндота)	Овощной цех						OPICIAC	Ha60-)
																								,					IAI	Площадь,
Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	посуды	хранения столовой	Стеллаж (шкаф) для	Посудомоечная машина	приборов	для стаканов и столовых	Моечная ванна 2-х секц.	для столовой посуды	Моечная ванна 3-х секц.	Стол нроизводственный	Стол для сбора отходов	Раковина для мытья рук	Водонагреватель	Зонт вентиляционный	Стеллаж кухонный	Моечная ванна 2-х секц.	Раковина для мытья рук	среднетемпературный	Шкаф холодильный	Весы	Стеллаж кухонный	настенный	Стеллаж кухонный	Овощерезательная машина	Стол производственный	Моечная ванна 2-х секц.	Раковина для мытья рук	машина	необходимости)	Наименование оборудования
2		•		1		2			1		-	,	1		2	-1	· C	1	_			,		1			1		interior in the control in the contr	Кол-
				2024		2017					1975					2017		040	2022					2021			2007		год	Дата выпуска
				2024		2017			, i		1975					2017		0.40.4	2023					2021			2007		функционирова	Дата подключения (начала
				20		70	1				80					30		20	20					50			50			Изношенность оборудования,
										7	Стол для сбора отходов									Весы									наименование	Недостающее оборудование согласно требованиям действующих СанПиН
											-									1									кол-во штук	удование аниям иПНН

																		×								_	CK.				
	Ha60cp	HOMOLECHE							Поментечье ппа	обработти и	хранения	уборочного	инвентаря		,		Склад для	хранения овощей			Cream mag	Childy this	TIDOTIVETOR	Thorn from	Склад для	хранения	скоропортящихся	продуктов	Sarmonuna	Out Discussion	TOUTVETOR
	Площадь,	i e														-		-											,		
VIIIOUVANCAUINORE	оборудования	необходимости)	Зонт вентиндимонный	Зонт всптизиционный	Водонагреватель	проточный	Раковина для мытья рук	Шкаф пля уборочного	инвентаря	Лушевой поддон	Шкаф для хранения	моющих и	средств	Раковина для мытья рук	Контейнер для хранения	и транспортировки	овощей	Стеллажи	Шкаф холодильный	Подтоварники	Стеллажи	Подтоварники	Шкаф холодильный	среднетемпературный	Шкаф холодильный	среднетемпературный	Шкаф холодильный	низкотемпературный	Подтоварник	Rech Toranhaie	Decor republish
	KoJ-	lunki lenal lenal lenel			1						-	-						1.	ω	1	2										
TE OTO	выпуска	, год			2015	1010			1985			1985							2021,202	,	1985										
Jara	подключения	функционирова			2015	i ci c			1985			1985							2021,2023		1985										
THE CERTICAL PROPERTY.	оборудования,	/0			80				100			100							25.30		100										
Недостающее оборудование	согласно гребованиям действующих СанПиН	наименование	Зонт	вентиляционный	Водонагреватель	проточный		Шкаф для	уборочного		Шкаф для хранения	моющих и	средств		Контейнер для	хранения и	овощей				Стеллажи										
удование	аниям шПи Н	кол-во штук	1		_			-			1		1		1		-				2										

номещени	
	Площаль,
необходимости)	Наименование оборудования
mt.	Во
год	Дата
функциони рова ния), год	Дата нодключения (начала
. /6	Изношенность оборудования,
наименование	Недостающее оборудование согласно требованиям действующих СанПиН
кол-во штук	дование ниям нПиН

9.2. Дополнительные характеристики технологического оборудования

№ п/п те надолического «борудования» щалиачение «борудования» марка» продзедний продовдительность дата взуотовлевия срок службы 1.1 Тепловое Приготовление вини ници СЭП-045 Октабрь 2006 7 1.1 Электросковорода пини Приготовление пини Приготовление пини Приготовление пини Приготовление пини Октабрь 2022 10 лет 1.2 Жерочный шкаф пини Приготовление пини 900 сер. ПЕКМА Некабрь 2022 10 лет 1.3 электрическая 6-ти шпи Приготовление обо сер. ПЕКМА ПЕКМА Декабрь 2022 10 лет 1.4 электрическая 4-ти шпи Приготовление пини 1475/850/860-24 Декабрь 2017 10 лет 1.5 электрическая 4-ти шпи Приготовление продукции Август 2005 10 лет 2.1 Мясорубка продукции Обработка сырой пин продукции МИМ-300 Август 2005 10 лет 2.1 Мясорубка окраба Продукции Обработка окраба Продукции Обработка окраба Декабрь 2017 3 года 3 года элет Обработка окраба Плот<					Характеристи	Характеристика оборудования		
Приготовление СЭП-045 Октябрь 2006 7	№ EE/EE	Паименование телнологического 460рудования	назначение	марка	производительность	дата изготовления	срок службы	сроки профилактического осмотра
Этектросковорода Винци Приготовление инди СЭП-045 Октябрь 2006 7 Жарочный шкаф нищи Приготовление ниши Приготовление ниши Декабрь 2022 10 ле ниши 1Плита номфорочная плита номфорочная имофорочная номфорочная	-	Тепловое				-		
Жарочный шкаф Приготовление ППЖЭ-2 Декабрь 2022 10 ле Плита Приготовление Обработка обработка обработка обработка Продукции обработка о	1.1	Электросковорода	Приготовление пищи	СЭП-045		Октябрь 2006	7	1 раз в год
Плита Приготовление ЭП-6П без духовки момфорочная б-ти инши номбрь 2022 10 ле	1.2	Жарочный шкаф	Приготовление пищи	ШЖЭ-2		Декабрь 2022	10 лет	1 раз в год
Томфорочная Приготовление 900 сер. ITERMA Пекабрь 2017 10 ле	1.3	Плита электрическая 6-ти	Приготовление пиши	ЭП-6П без духовки		Ноябрь 2022	10 лет	1 раз в год
Плита Приготовление Август 2005 10 ле	1.4		Приготовление	cep. -6HP- /850/86		Декабрь 2017	10 лет	1 раз в год
Механическое МЕМН-300 ИКОНЬ 2021 Мясорубка Сырой продукции ИММ-300 Истябрь 2007 Мясорубка Сырой продукции Обработка Октябрь 2007 Измельчитель овощей электрический продукции Гамма-5 А Июнь 2021 Овощерезка Обработка LILOMA VC 55 MF Декабрь 2017	1.5	Плита электрическая 4-х комфорочная	Приготовление пищи			Август 2005	10 лет	1 раз в год
Мясорубка сырой продукции Обработка МИМ-300 Иконь 2021 Мясорубка сырой продукции МИМ-300 Октябрь 2007 Мясорубка продукции продукции Продукции Обработка Гамма-5 А овощей сырой электрический продукции Обработка Сырой Сырой Продукции Обработка Сырой Декабрь 2017	2.	Механическое	e M					
Обработка МИМ-300 Октябрь 2007 а сырой продукции Гамма-5 А Июнь 2021 сырой продукции Обработка LILOMA VC 55 MF Сырой	2.1		Обработка сырой продукции	MIM-300	839	Июнь 2021	3 года	1 раз в год
ль Обработка Гамма-5 А Июнь 2021 сырой продукции Продукции Декабрь 2017 сырой Декабрь 2017 Декабрь 2017			Обработка сырой продукции	МИМ-300		Октябрь 2007	'5 лет	
Обработка LILOMA VC 55 MF Декабрь 2017 сырой			Обработка сырой продукции	Гамма-5 А		Июнь 2021	3 года	
TO THE PARTY OF TH	-		Обработка сырой	LILOMA VC 55 MF		Декабрь 2017	10 лет	

	.4								9	ç.	
	Весоизмерительное	Шкаф холодильный	ШКАФ СРЕДНЕТЕМПЕР АТУРНЫЙ	Холодильник	М ФРОЗИЛЬНАЯ КАМЕРА	Шкаф холодильный	Лаэь морозильный	Хране Ла₃ь морозильный сырой продуг	Лазь морозильный	Колодильное	К <i>е</i> ртофелечистка МОК -150 У
1	ı	Хранение сырой продукции	Хранение сырой продукции	Хранение сырой продукции	Хранение сырой продукции	Хранение сырой продукции	Хранение сырой продукции	Хранение сырой продукции	Хранение сырой продукции		Обработка сырой продукции
1	1	CM 107 S (IIIX 0,7)	C7D		ЛН 600 sб	Капри 0,5 М	горизонтальный F 180 S NEW	FROSTOR F 600 S	F 600 S (Белый)		МОК -150 У
	1		120						~		
1	1	Август 2023	Март 2024	Март 2005	Октябрь 2007	Июль 2019	Июль 2019	Дкабрь 2024	Декабрь 2021		Июнь 2021
1		10 лет	10 лет	10 лет	10 лет	10 лет	10 лет	10 лет	10 лет		3 года
	1										

9.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования

	4.	w	2.		No m/m
	Вессизмерительное	Холодильное	Механическое	I CILIJOBOG	I≣анменование Форудования
					наличне договора на техосмотр
					наличие договора на проведение метрологических работ
	-				Хар Проведение ремонта
					Карактеристика мероприятий план приобретения не нового и замена старого оборудования
\					ответственный за состояние оборудования
					график санитарной обработки оборудования

10. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока

	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	нет	
Гардеробная персонала	нет	
Душевые для сотрудников пищеблока	нет	
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется	нет	=

11. Штатное расписание

	Кол-во ставок		милектов иность	Квалификационны й разряд	Стаж работы по специальности	Наличие личной медицинской книжки (да/нет)
Поваров	2	1	+	4	2	да
Рабочих кухни/помощ ники повара	1,5	1		0	4	да
Официантов	0	0		0	0	
Других работников пищеблока/ посудомойщи цы	1,5	1		0	2	да
Технических работников/ уборщиц	4	2		0	3	да

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

No n/n	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	да
	XACCII	

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	нет
6	(актуальный на данный период)	IVOT
6.	План проведения текущего и капитального ремонта помещений пищеблока, столовой	нет
7.	План проведения профилактических технологических осмотров оборудования	нет
8.	План проведения метрологических работ по проверке измерительного оборудования	нет
9.	План технологического переоснащения пищеблока с учетом модели предоставления питания	нет
10.	План проведения профилактических дезинфекционных мероприятий, в том числе в условиях подъема инфекционных заболеваний (эпидемий, пандемий)	да
11.	Ведомость контроля за рационом питания	да
12.	Договор с аккредитованной лабораторией на проведение периодических испытаний пищевой продукции по физико-химическим показателям	да
13.	Договор с аккредитованной метрологической лабораторией на проведение проверки весоизмерительного оборудования	нет
14.	Договор на проведение профилактических работ технологического оборудования	нет
15.	Договор на вывоз пищевых отходов	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	<u>-</u>

14. В общеобразовательной организации «С»-витаминизация готовых блюд: проводится/не проводится

15. Средняя стоимость питания

	Стоимость завтрака			Стоимость обеда			Стоимость полдника		
$N_{\underline{0}}$	1-4	5-9	10-11	1-4	5-9	10-11	1-4	5-9	10-11
	классы	классы	классы	классы	классы	классы	классы	классы	классы
	106,63	125,40	125,40	149,29	175,56	175,56	63,98	75,24	75,24

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

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

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

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

17. Организация питания обучающихся других льготных категорий

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

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

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

Перечень помещений и их площадь M^2

-	пет	речень	и площадь	помещений	в зависимости	от модели	предоставления питания	(R
	1		and the same of th	and the state of the state of the		THE PROPERTY OF THE PERSON		-/

№	Наименование	Площадь помещение м ² Столовые, Столовые Раздаточные					
п/п	цехов и помещений	школьно- базовые	работающие на сырье	доготовочные	буфеты		
1	Складские помещения		28				
2	Производственные помещения		94,2				
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	- 1 -	11,5		-		
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)		-		· ·		
2.3	Мясо-рыбный цех		11,3	-			
2.4	Доготовочный цех	-	-		-		
2.5	Горячий цех		43,7				
2.6	Холодный цех		-		-		
-2.7	Мучной цех		_	-	-		
2.8	Раздаточная		8,5				
2.9	Помещение для резки хлеба		-	-	-		
2.10	Помещение для обработки яиц		-	•	-		
2.11	Моечная кухонной посуды		10,4		-		
2.12	Моечная столовой посуды		19,2		-		
2.13	Моечная и кладовая тары		_		-		
2.14	Производственное помещение буфета-раздаточной	-	-	_ 1			
2.15	Посудомоечная буфета- раздаточной	-	~	-			
3	Комната для приема пищи (персонал)	-	-	/			

Директо

for fully-our