

Утверждено



приказом по школе
от 02.09.2024 г. № 01.10/66/1

Директор ГКОУ школы № 22
С. В. Макаренко

ПАСПОРТ

пищеблока ГКОУ школы № 2 г. Армавира

на 2024-2025 учебный год

Адрес месторасположения: г. Армавир, ул. Лермонтова, 150

Телефон: 8(86137)4-05-37

эл почта: school22armavir@rambler.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: С.В.Макаренко

Ответственный за организацию питания обучающихся: Н.В.Лебединская

Численность педагогического коллектива: 42 чел.

Проектная мощность 120 чел.

Фактическое количество обучающихся 117 чел.

Площадь обеденного зала 90,1м²

Количество классов по уровням образования -10

№ 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	18	15	-	6
2.	2 класс	1	23	23	20	-	11
3.	3 класс	1	24	24	17	-	13
4.	4 класс	1	20	20	19	-	8
5.	5 класс	1	19	19	17	-	7
6.	6 класс	1	16	16	16	-	4
7.	7 класс	1	23	23	23	-	12
8.	8 класс	1	26	26	20	-	14
9.	9 класс	1	22	22	20	-	9
10	10 класс	1	9	9	7	-	0
ИТОГО		10	200	200	174	-	84

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	нет	-	-
2.	в т.ч. обучающиеся льготных категорий			
3.	Обучающиеся 5 - 9 классов	нет	-	-
4.	в т.ч. обучающиеся льготных категорий			
5.	в т.ч. за родительскую плату			
6.	Обучающиеся 10-11 классов	нет	-	-
7.	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	-	-	-
8.	в т.ч. за родительскую плату	-	-	-

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	85	47	55
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий			
2.	Обучающиеся 5 - 9 классов	116	70	61
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату	нет	-	-
3.	Обучающиеся 5 - 9 классов	-	-	-
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату			
4.	Обучающиеся 10-11 классов	-	-	-
	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	нет
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 0 0 "	-
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	нет
Место нахождения (адрес)	г. Армавир, ул.Лермонтова, 150
Режим работы пищеблока	7.00-15.00
Контактный телефон	8-86137-4-05-37
Официальный сайт/ссылка на страницу "Организация питания в 00 "	spschool22/armavir.kubannet.ru

4. Тип пищеблока

№ п/п	Тип пищеблока	Да/нет	Проектная мощность
1.	Столовая, работающая на сырье	да	120 чел.
2.	Столовая доготовочная (работающая на полуфабрикатах)	нет	
3.	Буфет-раздаточная	нет	
4.	Буфет	нет	
5.	Помещение для приема пищи (из расчета количества обучающихся)	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 - 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 их ведомственную принадлежность	нет
вода привозная	нет
7.2. Горячее водоснабжение (да/нет)	
централизованное	нет
собственная котельная	нет
водонагреватель	да
наличие резервного горячего водоснабжения	нет
7.3. Отопление (да/нет)	
централизованное	нет
собственная котельная и пр.	да
7.4. Водоотведение (да/нет)	
централизованное	да
выгреб	нет
локальные очистные сооружения	нет
прочие	-
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	-
3.	Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов	да
4.	Специализированный транспорт ИП, обслуживающего школу	да
5.	Специализированный транспорт отсутствует	нет
6.	Иной вид подвоза (указать)	-

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

9.1. Характеристика технологического оборудования пищеблока

Набор помещений	Площадь, м2	Наименование Оборудования (дополнить при необходимости)	Количество, шт.	Дата выпуска	Дата подключения (начала функционирования)	Износность оборудования, в%	Недостающее оборудование согласно требованиям действующих СанПиН
							кол-во, штук
Обеденный зал	90,1	Столы обеденные	13	2006	01.06.2006	100	
		Стулья	72	2006	01.06.2006	100	
		Раковины для мытья рук	4				
		Электрополотенца	3	2007	01.07.2007	100	
Раздаточная зона блюд		Мармит 1-х	0				
		Мармит 2-х блюд	1	1992	01.09.1992	100	
		Мармит 3-х блюд	0				
		Холодильный прилавок (витрина, секция)	0				
		Прилавок	0				

		нейтральный					
		Прилавок для столовых приборов	0				
		Другое					
Горячий цех	30	Плита электрическая 4-х конф.	1	2013		100	
		Жарочный (духовой) шкаф		2013	15.11.2003	100	
		Котел пищеварочный					
		Электрическая сковорода	1	2013	15.11.2013	100	
		Зонт вентиляционный	4				
		Пароконвектомат	0				
		Столы производственные	6	2008	01.09.2008	100	
		Моечная ванна 1-о или 2-х секционная	1	2008	11.07.2008	100	
		Универсальный механический привод для готовой продукции	0				
		или овощерезательная машина с протирачной насадкой и мясорубка для готовой продукции	1	2011	01.09.2011	100	
		Весы электронные для готовой продукции	1	2006	01.09.2006	100	
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	1	2003	15.11.2013	100	
		Тележка сервировочная	0				
		Тележка для	0				

		сбора грязной посуды					
		Хлеборезка	0				
		Шкаф для хранения хлеба	1	2007	01.07.2007	100	
		Подставки под кухонный инвентарь	1	2007	11.07.2007	100	
		Стеллаж кухонный настенный	1	2010	19.04.2010	100	
		Раковина для мытья рук	1				
		Другое (умывальник)					
Холодный цех	Не предусмотрен	Стол производственный					
		Весы электронные					
		Шкаф холодильный среднетемпературный					
		Универсальный механический привод					
		или овощерезательная машина					
		Бактерицидная установка					
		Моечная ванна					
		Весы электронные					
		Раковина для мытья рук					
Догоготовочный цех	Не предусмотрен	Стол производственный					
		Шкаф холодильный среднетемпературный					
		Шкаф холодильный низкотемпературный					

		Моечная ванна					
		овощерезательная машина с протирачной насадкой и мясорубка для готовой продукции					
		овощерезательная машина и мясорубка для сырой продукции					
		Весы электронные					
		Раковина для мытья рук					
Мучной цех	Не придусм отрен	Стол производственный					
		Тестомесильная машина					
		Пекарский шкаф					
		Стеллаж кухонный					
		Моечная ванна					
		Весы электронные					
		Раковина для мытья рук					
Помещение для обработки яйца	6,7	Моечная ванна 3-х секционная					
		или Моечная ванна 1-о секционная и 2 емкости	1	2006	01.07.2006	100	
		Стол производственный	1	2007	01.07.2007	100	
		Шкаф холодильный	1	2009	12.12.2009	100	
		Овоскоп	0				
		Раковина для мытья рук	1				
Мясо-рыбный цех	8,7	Стол производственный	4	2008	01.03.2008	100	
		Моечная ванна 3-х секц.	1	2006	01.07.2006	100	
		Стеллаж	1	2007	01.07.2007	100	

		кухонный					
		Электропривод для сырой продукции	-				
		или электромясорубка	1	2023	26.12.2023	0	
		Весы электронные	1	2012	10.03.2012	100	
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0				
		Шкаф холодильный низкотемпературный	0				
		Полка для разделочных досок	0				
		Раковина для мытья рук	1				
Овощной цех (первичной обработки)	8,7	Моечная ванна 2-х секц.	1	2006	01.07.2006	100	
		Стол производственный	1	2008	01.03.2008	100	
		Стеллаж кухонный настенный	0				
		Весы	1	2012	10.03.2012	100	
		Стеллаж кухонный					
		Картофелеочистительная машина	1	2023	26.12.2023	0	
		Раковина для мытья рук	1				
Овощной цех (вторичной обработки)	Не предусмотрен	Моечная ванна 2-х секц.					
		Стол производственный					
		Овощерезательная машина					
		Стеллаж кухонный настенный					
		Стеллаж кухонный					

		Весы					
		Шкаф холодильный среднетемпера турный					
		Раковина для мытья рук					
Моечная кухонной посуды и инвентаря	7	Моечная ванна 2-х секц	1	2008	11.08.2008	100	
		Стеллаж кухонный	2	2010	19.04.2010	100	
		Зонт вентиляционн ый					
		Водонагревате ль	1	2009	29.14.2009	100	
		Раковина для мытья рук	0				
Моечная столовой посуды	8,9	Стол для сбора отходов	1	2007	01.07.2007	100	
		Стол производствен ный					
		Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды	1	2008	11.08.2008	100	
		Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов	0				
		Посудомоечна я машина	0				
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	1	2010	19.04.2010	100	
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	1	2008	11.07.2008	100	
		Зонт вентиляционн ый					
		Водонагревате ль проточный	1	2014	29.10.2014	100	
		Раковина для мытья рук	1				
Помещени е для	14,1	Шкаф для уборочного	0				

обработки и хранения уборочного инвентаря		инвентаря					
		Душевой поддон	0				
		Шкаф для хранения моющих и дезинфицирую щих средств	1			100	
		Раковина для мытья рук	0				
Склад для хранения овощей	8,8	Контейнер для хранения и транспортиров ки овощей	0				
		Стеллажи	0				
		Шкаф холодильный среднетемпера турный	1	2006	01.12.2006	100	
		Подтоварники	0				
Склад для сыпучих продуктов	8,2	Стеллажи	2			100	
		Подтоварники	0				
		Шкаф холодильный среднетемпера турный	3	2002 2006 2009	01.08.2002 01.12.2006 13.12.2009		
		Шкаф холодильный среднетемпера турный	2	2002 2006	01.08.2002 01.12.2006	100	
Склад для хранения скоропорт ящихся продуктов		Шкаф холодильный низкотемперат урный	1	2009	01.09.2009	100	
		Сплит система	1	2023	03.10.2023	0	
		Холодильник с морозильнико м	1	2023	26.12.2023	0	
		Ларь морозильный	1	2023	03.10.2023	0	
Загрузочн ая продуктов		Подтоварник	0				
		Весы товарные электронные	1	2005	01.12.2005	100	

9.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования

№ п/ п	Наименовани е технологичес кого оборудования	Характеристика оборудования					
		назначе ние	мар ка	производител ьность	дата изготовл ения	срок служ бы	сроки профилактич еского осмотра

1.	Тепловое						
2.	Механическое						
3.	Холодильное						
4.	Весомизмерительное						

9.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования

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

10. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока

	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	1,9	Раковина, унитаз
Гардеробная персонала	14,1	Вешалки для одежды
Душевые для сотрудников пищеблока	1,5	Душевой поддон, Колонка газовая
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется	договор	

11. Штатное расписание

	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие личной медицинской книжки (да/нет)
Поваров	1	100%	5	12	да
Рабочих кухни/помощи или повара	3	100%	2/2/2	13/15/1	да
Официантов	0				
Других работников	1	100%	2	3	да

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	№ 01.10/62 от 21.07.2021г
2.	Меню, дифференцированное по возрастам (циклическое)/сезонное.	Утв.02.09.2024
3.	Ежедневное меню	да
4.	Наличие технологических/технических карт приготовления блюд	да
5.	Контракт на оказание услуг по организации питания обучающихся (актуальный на данный период)	нет
6.	План проведения текущего и капитального ремонта помещений пищеблока, столовой	нет
7.	План проведения профилактических технологических осмотров оборудования	III квартал 2024г
8.	План проведения метрологических работ по проверке измерительного оборудования	III квартал 2024г
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)	
11.	Ведомость контроля за рационом питания	да
12.	Договор с аккредитованной лабораторией на проведение периодических испытаний пищевой продукции по физико-химическим показателям	№ 42-305/П/Р/ от 14.06.2024г
13.	Договор с аккредитованной метрологической	№ 42-293/П/Р

	лабораторией на проведение проверки весоизмерительного оборудования	от 10.06.2024г
14.	Договор на проведение профилактических работ технологического оборудования	№ 30 от 26.06 2024г
15.	Договор на вывоз пищевых отходов	0318/0213 от 13.02.2024г
16.	Акт проверки готовности пищеблока к началу учебного года	от 09.08.2024г
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	Утв.приказом от 02.09.2024г
26.	Положение о бракеражной комиссии	Утв.приказом от 02.09.2024г
27.	Приказ об организации питания	Приказ от 02.09.2024г
28.	Приказ о составе бракеражной комиссии	Приказ от 02.09.2024г
29.	Требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы	
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)

Витаминизация проводится прямо на пищеблоке медицинским работником непосредственно перед раздачей. Данные С-витаминизации записываются в специальный журнал, где указывается дата и час витаминизации, наименование витаминизированного блюда, доза витамина.

15. Средняя стоимость питания

№	Стоимость завтрака		Стоимость обеда		Стоимость полдника	
	1-4 классы	5-10 классы	1-4 классы	5-10 классы	1-4 классы	5-10 классы
1	90,47	102,99	109,66	125,13г	нет	нет

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

Обучающимся с ОВЗ, обучение которых организовано на дому, бесплатное двухразовое питание заменяется денежной компенсацией за учебные дни на основании заявления о замене бесплатного двухразового питания обучающемуся с ОВЗ. (Приказ Министерства просвещения РФ от 18 ноября 2022 г. № 1001 "Об утверждении Порядка обеспечения бесплатным двухразовым питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, обучение которых организовано федеральными государственными образовательными организациями, находящимися в ведении Министерства просвещения Российской Федерации, на дому, в том числе возможности замены бесплатного двухразового питания денежной компенсацией")

17. Организация питания обучающихся других льготных категорий (описать)

Других льготных категорий нет