**ПАСПОРТ**

пищеблока муниципального автономного

общеобразовательного учреждения

 гимназия №82

г.Краснодара

г Краснодар, ул. имени 30-й Иркутской дивизии, № 1

 Телефон 232-61-36 эл почта: school82@rambler.ru

 2024год

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. Общие сведения
2. Охват горячим питанием по возрастным группам
	1. Охват одноразовым горячим питанием по возрастным группам
	2. Охват двухразовым горячим питанием по возрастным группам
3. Модель предоставления услуги питания
	1. Общие сведения об операторе питания (аутсорсинг)
	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
	1. Водоснабжение
	2. Горячее водоснабжение
	3. Отопление
	4. Водоотведение
	5. Вентиляция
8. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции
9. Материально-техническое оснащение пищеблока
	1. Характеристика технологического оборудования пищеблока
	2. Дополнительные характеристики технологического оборудования
	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
19. **Общие сведения**

**Руководитель общеобразовательной организации: Скитева Алла Францевна**

**Ответственный за организацию питания обучающихся: Севостьянова Ирина Владимировна**

**Численность педагогического коллектива: 80**

Проектная мощность ОО 1568 чел.

Фактическое количество обучающихся 1683 чел.

Площадь обеденного зала 223.3 м2

**Количество классов по уровням образования 52**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ 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 класс | 5 | 166 |  | 0 |  | 0 |
|  | 2 класс | 4 | 139 | 1 | 0 | 1 | 1 |
|  | 3 класс | 6 | 169 | 0 | 1 |  |  |
|  | 4 класс | 5 | 165 | 1 | 1 |  |  |
|  | 5 класс | 5 | 167 |  | 1 | 21 | 1 |
|  | 6 класс | 6 | 197 |  | 1 | 20 | 0 |
|  | 7 класс | 6 | 163 |  | 1 | 22 | 1 |
|  | 8 класс | 6 | 202 | 1 | 1 | 21 | 0 |
|  | 9 класс | 5 | 175 |  | 1 | 13 | 1 |
|  | 10 класс | 2 | 76 |  | 1 | 6 | 0 |
|  | 11 класс | 2 | 64 |  |  | 2 |  |
| ИТОГО | 52 | 1683 | 3 | 8 | 106 | 4 |

1. **Охват горячим питанием по возрастным группам**
	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 | **660** | **660** | **100** |
|  | в т.ч. обучающиеся льготных категорий | **6** | **6** | **100** |
| 2. | Обучающиеся5 – 9 классов | **886** | **797** | **90** |
|  | в т.ч. обучающиеся льготных категорий | **91** | **91** | **100** |
|  | в т.ч. за родительскую плату | **706** | **706** | **100** |
| 3. | Обучающиеся 10 – 11 классов | **142** | **128** | **90** |
|  | в т.ч. обучающиеся льготных категорий | **9** | **9** | **100** |
|  | в т.ч. за родительскую плату | **119** | **119** | **100** |

* 1. **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 | **660** | **5** | **100** |
|  | в т.ч. обучающиеся льготных категорий | **1** | **1** | **100** |
| 2. | Обучающиеся 5 – 9 классов | **886** | **8** | **100** |
|  | в т.ч. обучающиеся льготных категорий | **6** | **6** | **100** |
|  | в т.ч. за родительскую плату | **-** | **-** | **-** |
| 3. | Обучающиеся5 – 9 классов | **706** | **8** | **100** |
|  | в т.ч. обучающиеся льготных категорий | **2** | **2** | **100** |
|  | в т.ч. за родительскую плату | **-** | **-** | **-** |
| 4. | Обучающиеся10 – 11 классов | **142** | **1** | **100** |
|  | в т.ч. обучающиеся льготных категорий |  **1** | **1** | **100** |
|  | в т.ч. за родительскую плату | **-** | **-** | **-** |

1. **Модель предоставления услуги питания**
	1. **Общие сведения об операторе питания (если аутсорсинг)**

|  |  |
| --- | --- |
| Фирменное наименование уполномоченной организации или уполномоченного индивидуального предпринимателя | Автономная некоммерческая организация «Школьное питание» |
|
| Место нахождения (адрес) | АНО «Школьное питание»Адрес: 350059, г. Краснодар, ул. Старокубанская, д. 149, стр. 1. |
| Фамилия, имя, отчество руководителя (если имеется) | Шевченко Михаила Сергеевича |
| Государственный регистрационный номер записи о создании юридического лица/ИП (ОГРН/ЕГРИП) | ИНН 2312318995 КПП 231201001ОГРН 1232300029829 |
| Режим работы | **С 8.00 до 16.00** |
| Контактный телефон | e-mail: ano-shp@krd8(861) 217-91-85 |
| Официальный сайт/ссылка на страницу "Организация питания в АНО «Школьное питание» | E-mail: e-mail: ano-shp@krd |
| Информация об основаниях оказания услуг по организации питания (реквизиты договора/контракта) | **Договор № 121 от 31.08.2023г.** |
| Дата заключения договора/контракта | **31.08.2023г.** |
| Длительность договора/контракта | **до 31.12.2023 г. пролонгируется до 31.12.2028** |

* 1. **Общие сведения (если самостоятельно)**

|  |  |
| --- | --- |
| Фамилия, имя, отчество заведующего производством | **Карташова Наталья Николаевна** |
|
| Место нахождения (адрес) | **Ул.им.30-й Иркутской дивизии,1** |
| Режим работы пищеблока | **С 8.00 до 16.00** |
| Контактный телефон | **8-918 480-88-98** |
| Официальный сайт/ссылка на страницу "Организация питания в АНО «Школьное питание» | **https://www.audit-it.ru/contragent/1232300029829\_ano-shkolnoe-pitanie** |

1. **Тип пищеблока**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№****п/п** | **Тип пищеблока** | **Да/нет** | **Проектная мощность**  |
| 1. | Столовая, работающая на сырье |  Да |  1568 |
| 2. | Столовая доготовочная (работающая на полуфабрикатах) |  - |  - |
| 3. | Буфет-раздаточная |  -  |  - |
| 4. | Буфет |  - |  - |
| 5. | Помещение для приема пищи(из расчета количества обучающихся) |  - |  - |
| 6. | Отсутствует все вышеперечисленное |  - |  - |

1. **Проектная мощность пищеблока. Экспликация (план-схема) помещений пищеблока**
2. **Экспликация (план-схема) обеденного зала**

количество посадочных мест по проекту 300

фактическое количество посадочных мест 300

1. **Инженерное обеспечение пищеблока**

|  |
| --- |
| **7.1. Водоснабжение** (да/нет) |
| централизованное |  да |
| собственная скважина учреждения |  -  |
| в случае использования других источников указать ихведомственную принадлежность |  - |
| вода привозная | - |
| **7.2. Горячее водоснабжение** (да/нет) |
| централизованное |  да |
| собственная котельная |  - |
| водонагреватель |  - |
| наличие резервного горячего водоснабжения |  - |
| **7.3. Отопление** (да/нет) |
| централизованное |  да |
| собственная котельная и пр. |  - |
| **7.4. Водоотведение** (да/нет) |
| централизованное |  да |
| выгреб |  - |
| локальные очистные сооружения |  - |
| прочие |  - |
| **7.5.Вентиляция** (да/нет) |
| естественная |  -  |
| механическая |  да |

1. **Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№****п/п** | **Транспорт** | **(да/нет)** |
|  | Специализированный транспорт школы |  - |
|  | Специализированный транспорт организации общественного питания, обслуживающей школу |  да |
|  | Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов |  - |
|  | Специализированный транспорт ИП, обслуживающего школу |  - |
|  | Специализированный транспорт отсутствует |  - |
|  | Иной вид подвоза (указать) |  - |

1. **Материально-техническое оснащение пищеблока (в зависимости от модели предоставления питания)**
	1. **Характеристика технологического оборудования пищеблока**

| **Набор****помещений** | **Площадь,****м2** | **Наименование****оборудования****(дополнить при необходимости)** | **Кол-во шт.** | **Дата****выпуска,****год** | **Дата подключения****(начала функционирования), год** | **Изношенность оборудования,****%** | **Недостающее оборудование согласно требованиям действующихСанПиН** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **наименование** | **кол-во штук** |
| Обеденный зал | 223,3м2 | Столы обеденные | 50 | 2013 | 2020 | 30% | - | - |
| Стул мелалокаркасный | 273 | 2007 | 2007 | 70% | - | - |
| Стул мягкий  | 25 | 2009 | 2009 | 70% | - | - |
| Стол фуршетный | 3 | 2007 | 2007 | 70% | - | - |
| Витрина холодильная HKN-UPD100 | 1 | 2022 | 2022 | 10% | - |  |
| Мармит для вторых блюд компактный встраиваемый RM21DK Drop In с полкой | 1 | 2022 | 2022 | 10% | - | - |
| Раковины для мытья рук | 6 | 2021 | 2021 | 10% | - | - |
| Электрополотенца | 4 | 2013 | 2013 | 70% | - | - |
| Раздаточная зона |  | Линия раздачи | 1 | 2010 | 2010 | 80% |  |  |
| Мармит 1-х блюд | 1 | 2006 | 2006 | 80% | - | - |
| Мармит 2-х блюд | 1 | 2006 | 2006 | 80% | - | - |
| Мармит 3-х блюд | 0 | - | - | - | - | - |
| Холодильный прилавок(витрина, секция) | 1 | 2013 | 2014 | 80% | - | - |
| Прилавок нейтральный | 1 | 2013 | 2014 | 80% | - | - |
| Стойка для столовых приборов  | 1 | 2014 | 2014 | 80% |  |  |
| Прилавок для столовыхприборов | 4 | 2013 | 2014 | 55% | - | - |
| Другое |  |  |  |  |  |  |
| Горячий цех | 50,2 | Плита электрическая 4-х конф. | 12 | 202420222022 | 202420222022 | 0%10%10% | - | - |
| Жарочный (духовой) шкаф | 1 | 2024 | 2024 | 0% | - |  |
| Котел пищеварочный | 1 | 2014 | 2014 | 70% |  |  |
| Электрическая сковорода | 1 | 2018 | 2018 | 70% |  |  |
| Зонт вентиляционный | 8 | 2011 | 2011 | 80% |  |  |
| Пароконвектомат | 11 | 20132021 | 20132021 | 70%10% |  |  |
| Столы производственные | 5 | 2013 | 2014 | 55% |  |  |
| Моечная ванна 1-о или 2-х секционная | 1 | 2012 | 2012 | 70% |  |  |
| Машина протирочно-резательная CL 50 Robot Cоupe | 1 | 2014 | 2014 | 80% | - | - |
| Электромясорубка | 1 | 2013 | 2013 | 80% | - | - |
| Машина для переработки овощей МПО-1 | 1 | 2018 | 2018 | 50% |  |  |
| Машина тестомесильная МТМ-110 | 1 | 2013 | 2013 | 70% |  |  |
| Весы электронные для готовой продукции | 1 | 2022 | 2022 | 10% | - | - |
| Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб) | 1 | 2013 | 2014 | 70% | - | - |
| Миксер 10-20л | 0 | - | - | - | - | - |
| Тележка сервировочная | 1 | 2013 | 2014 | 55% | - | - |
| Тележка для сбора грязной посуды | 1 | 2013 | 2013 | 55% | - | - |
| Хлеборезка-слайсер | 1 | 2023 | 2023 | 0 | - | - |
| Шкаф для хранения хлеба | 1 | 2013 | 2013 | 55% | - | - |
| Подставки под кухонный инвентарь | 5 | 2013 | 2013 | 55% | - | - |
| Стеллаж кухонный настенный | 2 | 2012 | 2012 | 55% | - | - |
| Раковина для мытья рук | 1 | 2013 | 2013 | 60% | - | - |
| Другое (умывальник) | 0 | - | - | - | - | - |
| Холодный цех |  | Стол производственныйнет | 0 | - | - | - | - | - |
| Весы электронные | 0 | - | - | - | - | - |
| Шкаф холодильный среднетемпературный | 0 | - | - | - | - | - |
| Универсальный механический привод  | 0 | - | - | - | - | - |
| или овощерезательная машина | 0 | - | - | - | - | - |
| Бактерицидная установка | 0 | - | - | - | - | - |
| Моечная ванна | 0 | - | - | - | - | - |
| Весы электронные | 0 | - | - | - | - | - |
| Раковина для мытья рук | 0 | - | - | -- | - | - |
| Доготовочный цех | 20,0 | Стол производственный | 6 | 2013 | 2013 | 60% | - | - |
| Шкаф холодильный среднетемпературный | 411 | 201320192022 | 201320192022 | 60%20%0% | - | - |
| Шкаф холодильный низкотемпературный | 2 | 2013 | 2013 | 70% | -- | - |
| Моечная ванна | 5 | 2013 | 2013 | 60% | - | - |
| овощерезательная машина с протирочной насадкой  | 1 | 2013 | 2014 | 70% | - | - |
| мясорубка для сырой продукции | 2 | 2013 | 2014 | 70% | - | -- |
| Весы электронные | 1 | 2022 | 2022 | 10% | - | - |
| Раковина для мытья рук | 1 | 2013 | 2013 | 55% | - | - |
| Мучной цех |  | Стол производственный | 1 | 2013 | 2014 | 60% | -- | - |
| Тестомесильная машина | 1 | 2013 | 2013 | 60% | - | - |
| Пекарский шкаф | 1 | 2022 | 2022 | 10% | - | - |
| Стеллаж кухонный | 2 | 2013 | 2014 | 60% | - | - |
| Моечная ванна | 0 | - | - | - | - | -- |
| Весы электронные | 1 | 2017 |  2017 | 50% | - | - |
| Раковина для мытья рук | 0 | - | - | - | - | - |
| Помещениедля обработки яйца |  | Моечная ванна 3-х секционная | 0 | - | - | - | - | - |
| или Моечная ванна 1-о секционнаяи 2 емкости | 0 | - | - | - | - | - |
| Стол производственный | 0 |  |  |  |  |  |
| Шкаф холодильный | 0 |  |  |  |  |  |
| Овоскоп | 0 |  |  |  |  |  |
| Раковина для мытья рук | 0 |  |  |  |  |  |
| Мясо-рыбныйцех |  | Стол производственный | 0 |  |  |  |  |  |
| Моечная ванна 3-х секц. | 0 |  |  |  |  |  |
| Стеллаж кухонный | 0 |  |  |  |  |  |
| Электропривод для сыройпродукции | 0 |  |  |  |  |  |
| или электромясорубка | 0 |  |  |  |  |  |
| Весы электронные | 0 |  |  |  |  |  |
| Шкаф холодильный среднетемпературный | 0 |  |  |  |  |  |
| Шкаф холодильный низкотемпературный | 0 |  |  |  |  |  |
| Полка для разделочных досок | 0 |  |  |  |  |  |
| Раковина для мытья рук | 0 |  |  |  |  |  |
| Овощной цех(первичной обработки) |  | Моечная ванна 2-х секц. | 0 |  |  |  |  |  |
| Стол производственный | 0 |  |  |  |  |  |
| Стеллаж кухонный настенный | 0 |  |  |  |  |  |
| Весы | 0 |  |  |  |  |  |
| Стеллаж кухонный | 0 |  |  |  |  |  |
| Картофелеочистительная машина | 0 | 0 | 0 | 0 | - | - |
| Раковина для мытья рук | 0 |  |  |  |  |  |
| Овощной цех(вторичной обработки) |  | Моечная ванна 2-х секц. | 0 |  |  |  |  |  |
| Стол производственный | 0 |  |  |  |  |  |
| Овощерезательная машина | 0 |  |  |  |  |  |
| Стеллаж кухонный настенный | 0 | - | - | - | - | - |
| Стеллаж кухонный | 0 | - | - | - | - | - |
| Весы | 0 | - | - | - | - | - |
| Шкаф холодильный среднетемпературный | 0 | - | - | - | - | - |
| Раковина для мытья рук | 0 | - | - | - | - | - |
| Моечнаякухонной посуды и инвентаря | 5,7 | Моечная ванна 2-х секц. | 1 | 2012 | 2012 | 70% | - | - |
| Стеллаж кухонный | 1 | 2012 | 2012 | 70% | - | - |
| Зонт вентиляционный | 1 | 2012 | 2012 | 70% | - | - |
| Водонагреватель | 1 | 2011 | 2011 | 100% |  | - |
| Раковина для мытья рук | 0 | - | - | - | - | - |
| Моечнаястоловой посуды | 20,2 | Стол для сбора отходов | 1 | 2013 | 2013 | 80% | - | - |
| Стол производственный | 2 | 2013 | 2013 | 80% | - | - |
| Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды | 0 | - | - | - | - | - |
| Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов | 21 | 20192019 | 20192019 | 30%30% | - | - |
| Посудомоечная машина | 11 | 20142023 | 20142023 | 90%0% | - | - |
| Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды | 2 | 2013 | 2014 | 80% | - | - |
| Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов | 0 | - | - | - | - | - |
| Зонт вентиляционный | 1 | 2012 | 2012 | 80% | - | - |
| Водонагреватель проточный | 1 | 2011 | 2011 | 80% | - | - |
| Раковина для мытья рук | 1 | 2013 | 2013 | 70% | - | - |
| Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря |  | Шкаф для уборочного инвентаря | 1 | 2013 | 2013 | 70% | - | - |
| Душевой поддон | 0 | - | - | - | - | - |
| Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств | 0 | - | - | - | - | - |
| Раковина для мытья рук | 0 | - | - | - | - | - |
| Склад дляхранения овощей | 10,4 | Контейнер для хранения и транспортировки овощей | 0 | - | - | - | - | - |
| Стеллажи | 21 | 20192013 | 20192014 | 30%80% | - | - |
| Шкаф холодильный среднетемпературный | 1 | 2010 | 2010 | 85% | - | - |
| Подтоварники | 0 | - | - | - | - | - |
| Склад длясыпучихпродуктов | 15,0 | Стеллажи | 3 | - | - | - | - | - |
| Подтоварники | 2 | - | - | - | - | - |
| Шкаф холодильный среднетемпературный | 0 | - | - | - | - | - |
| Склад для хранения скоропортящихся продуктов | 8 | Шкаф холодильный среднетемпературный | 2 | - | - | - | - | - |
|  | Шкаф холодильный низкотемпературный | 5 | - | - | - | - | - |
| Загрузочнаяпродуктов | 5 | Подтоварник | 0 | - | - | - | - | - |
| Весы товарные электронные | 1 | - | - | - | - | -- |

* 1. **Дополнительные характеристики технологического оборудования**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование****технологического оборудования** | **Характеристика оборудования** |
| **назначение** | **марка** | **производительность** | **дата изготовления** | **срок****службы** | **сроки профилактического осмотра** |
| 1. | Тепловое |  |  |  |  |  |  |
| 1.1 | Плита электрическая  | Приготовление пищи | ПЭП-0,48-М |  | 30.11.2009 | 60 месяцев | 1 раз в квартал |
|  | Пароконвектомат автоматическая мойка (с тележкой) | Приготовление пищи | ПАК-20 |  | 16.02.2021 | 60 месяцев | 1 раз в квартал |
|  | Плита электрическая ПищТех | Приготовление пищи | ПищТех |  | 31.08.2022 | 60 месяцев | 1 раз в квартал |
|  | Шкаф пекарский | Приготовление пищи |  |  | 31.08.2022 | 60 месяцев | 1 раз в квартал |
|  | Электрическая плита кухонная четырехконфорочная на подставке | Приготовление пищи |  |  | 28.10.2022 | 60 месяцев | 1 раз в квартал |
|  | Сковорода электрическая СЭЧ-045 | Приготовление пищи | СЭЧ-045 |  | 29.08.2018 | 60 месяцев | 1 раз в квартал |
|  | Электроводонагреватель ЭВПЗ-15 проточный | Нагрев воды | ЭВПЗ-15 |  | 01.11.2011 | 60 месяцев | 1 раз в квартал |
|  | Пароконвектомат  | Приготовление пищи | Unox XVC1005ЕР |  | 19.02.2013 | 60 месяцев | 1 раз в квартал |
|  | Котёл пищеварочный | Приготовление пищи |  |  | 18.08.2014 | 60 месяцев | 1 раз в квартал |
|  | Плита электрическая четырёхконфорочная, 930x810x850 мм | Приготовление пищи |  |  | 02.12.2019 | 60 месяцев | 1 раз в квартал |
| 2. | Механическое |  |  |  |  |   |   |
|  | Овощерезка  | Обработка овощей | CH 30bistro |  | 30.09.2009 | 60 месяцев | 1 раз в квартал |
|  | Миксер  | Обработка продуктов | «JEJU B5D» |  | 31.07.2011 | 60 месяцев | 1 раз в квартал |
|  | Посудомоечная машина купольная со столом загрузки | Обработка посуды |  |  | 02.12.2019 | 60 месяцев | 1 раз в квартал |
|  | Машина для переработки овощей  | переработки овощей | МПО-1 |  | 29.08.2018 | 60 месяцев | 1 раз в квартал |
|  | Машина тестомесильная  | Обработка продуктов | МТМ-110 |  | 19.02.2013 | 60 месяцев | 1 раз в квартал |
|  | Электромясорубка  | Обработка продуктов | МИМ-300М |  | 19.02.2013 | 60 месяцев | 1 раз в квартал |
|  | Машина протирочно-резательная  | Обработка продуктов | CL 50 Robot Coupe |  | 13.02.2014 | 60 месяцев | 1 раз в квартал |
|  | Посудомоечная машина  |  | МПК-1100К |  | 01.07.2014 | 60 месяцев | 1 раз в квартал |
| 3. | Холодильное |  |  |  |  |  |  |
|  | Холодильник  | Хранение продуктов | Бирюса 6 1 кам,280л.(233+47)КлА 1450\*580\*620 |  |  01.10.2023 | 60 месяцев | 1 раз в квартал |
|  | Стол морозильный  | Хранение продуктов | Hicold GN11/BT O |  | 12.09.2023 | 60месяцев | 1 раз в квартал |
|  | Шкаф холодильный  | Хранение продуктов | ТТ-3000 |  | 30.09.2009 | 60 месяцев | 1 раз в квартал |
|  | Ларь морозильный  | Хранение продуктов | «Снеж МЯК 400» |  | 03.08.2017 | 60 месяцев | 1 раз в квартал |
|  | Ларь морозильный  | Хранение продуктов | «Снеж МЯК 400 |  | 03.08.2017 | 60 месяцев | 1 раз в квартал |
|  | Шкаф холодильный | Хранение продуктов |  Капри 1,12Ск |  | 03.08.2017 | 60 месяцев | 1 раз в квартал |
|  | Шкаф морозильный (корзина) 350л | Хранение продуктов |  |  | 02.12.2019 | 60 месяцев | 1 раз в квартал |
|  | Ларь морозильный | Хранение продуктов |  |  | 31.08.2022 | 60 месяцев | 1 раз в квартал |
|  | Шкаф холодильный | Хранение продуктов |  |  | 31.08.2022 | 60 месяцев | 1 раз в квартал |
|  | Шкаф холодильный  | Хранение продуктов | DM-129S |  | 01.11.2012 | 60 месяцев | 1 раз в квартал |
|  | Шкаф холодильный  | Хранение продуктов | DM-129S |  | 01.11.2012 | 60 месяцев | 1 раз в квартал |
|  | Ларь морозильный  | Хранение продуктов |  «CF300S» |  | 01.11.2012 | 60 месяцев | 1 раз в квартал |
|  | Ларь морозильный  | Хранение продуктов |  «CF600S» |  | 01.11.2012 | 60 месяцев | 1 раз в квартал |
|  | Холодильник для проб  | Хранение продуктов | Polair |  | 01.11.2012 | 60 месяцев | 1 раз в квартал |
|  | Шкаф холодильный  | Хранение продуктов | Polair CM-107S |  | 19.02.2013 | 60 месяцев | 1 раз в квартал |
|  | Ларь морозильный  | Хранение продуктов | Polair |  | 20.02.2002 | 60 месяцев | 1 раз в квартал |
| 4. | Весоизмерительное |  |  |   |  |  |  |
|  | Весы электронные, напольные | Измерение количество продуктов |  |  | 28.10.2022 | 60 месяцев | 1 раз в квартал |
|  | Весы электронные настольные | Измерение количество продуктов |  |  | 28.10.2022 | 60 месяцев | 1 раз в квартал |
|  | Весы электронные настольные  | Измерение количество продуктов |  «МК-15» |  | 01.11.2012 | 60 месяцев | 1 раз в квартал |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

**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 | ИП Лихоносов Д.Г.Договор №1от 10.01.2024г. | - |  При поломке | имеется | Сердюкова Н.В. | имеется |
| 2. | Механическое | ИП Лихоносов Д.Г.Договор №1от 10.01.2024г. | - | При поломке | имеется | Сердюкова Н.В. | имеется |
| 3. | Холодильное | ИП Лихоносов Д.Г.Договор №1от 10.01.2024г. | - | При поломке | имеется | Сердюкова Н.В. | имеется |
| 4. | Весоизмерительное | ИП Лихоносов Д.Г.Договор №1от 10.01.2024г. | - | При поломке | имеется | Сердюкова Н.В. | имеется |

1. **Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Площадь** | **Оборудование** |
| Сан.узел для сотрудников пищеблока | 2,3 | унитаз |
| Гардеробная персонала | 8,7 | шкафы |
| Душевые для сотрудников пищеблока | 1,6 | Раковина . |
| Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется | - |  |

1. **Штатное расписание**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Кол-во ставок** | **Укомплектованность** | **Квалификационный разряд** | **Стаж работы по специальности** | **Наличие личной медицинской книжки****(да/нет)** |
| Поваров |  **4** | **да** |  |  | **да** |
| Рабочихкухни/помощники повара | **4** | **да** |  |  | **да** |
| Официантов | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** |
| Других работников пищеблока/ посудомойщицы | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** |
| Технических работников/ уборщиц | **2** | **да** | **0** | **0** | **да** |

* 1. **Персонал пищеблока входит в штатное расписание**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№****п/п** | **Учреждение, организация** | **Да/нет** |
|  | Образовательного учреждения | НЕТ |
|  | Организации общественного питания, обслуживающего школу | ДА |
|  | Индивидуального предпринимателя, обслуживающего школу | НЕТ |

1. **Форма организации питания обучающихся**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№****п/п** | **Учреждение, организация** | **Да/нет** |
|  | Предварительное накрытие столов | **Да** **1-4-кл.** |
|  | Самообслуживание | **Да****5-6 кл.** |
|  | Стол свободного выбора (шведский стол) | **-5-11** |
|  | Меню по выбору | **Да** **5-11** |

1. **Перечень нормативно-правовой, технической документации**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование документации****(при необходимости дополнить)** | **Реквизиты документа, да/нет** |
|  | Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП | от 01.09.2024да |
|  | Меню, дифференцированное по возрастам (цикличное)/сезонное | да |
|  | Ежедневное меню | да |
|  | Наличие технологических/технико-технологических карт приготовления блюд  | да |
|  | Контракт на оказание услуг по организации питания обучающихся (актуальный на данный период) | Да №8 от 31.08.2023г. |
|  | План проведения текущего и капитального ремонта помещений пищеблока, столовой | Да 01.09.2022 |
|  | План проведения профилактических технологических осмотров оборудования | 01.07.2024да |
|  | План проведения метрологических работ по проверке измерительного оборудования | 01.07.2024да |
|  | План технологического переоснащения пищеблока с учетом модели предоставления питания | 01.07.2024да |
|  | План проведения профилактических дезинфекционных мероприятий, в том числе в условиях подъема инфекционных заболеваний (эпидемий, пандемий) | 01.09.2024да |
|  | Ведомость контроля за рационом питания | да |
|  | Договор с аккредитованной лабораторией на проведение периодических испытаний пищевой продукции по физико-химическим показателям | нет |
|  | Договор с аккредитованной метрологической лабораторией на проведение проверки весоизмерительного оборудования | ДаДоговор №б/нот 28.06.2023г. |
|  | Договор на проведение профилактических работ технологического оборудования | ДаДоговор №1от 17.02.2024г. |
|  | Договор на вывоз пищевых отходов | ДаДоговор№ б/нот 30.12.2024 |
|  | Акт проверки готовности пищеблока к началу учебного года | да |
|  | Гигиенический журнал (сотрудники) | да |
|  | Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции | да |
|  | Журнал бракеража готовой пищевой продукции | да |
|  | Журнал учета температурного режима холодильного оборудования | Да от 02.09.2024 |
|  | Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях | да |
|  | Наличие должностных инструкций | да |
|  | График питания в школьной столовой | да 02.09.2023 |
|  | График дежурства в школьной столовой администрации и педагогических работников | Да02.09.2024 |
|  | Положение об организации питания обучающихся | Да02.09.2024 |
|  | Положение о бракеражной комиссии | Да02.09.2024 |
|  | Приказ об организации питания | Приказ №23от 01.09.2024 |
|  | Приказ о составе бракеражной комиссии | Приказ № 372 30 .08.2024 |
|  | Требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы | да |
|  | Наличие оформленных стендов в обеденном зале | да |
|  | Протоколы заседаний по рассмотрению вопроса организации питания на заседании управляющего или педагогического совета, общественного совета, родительского комитета и т.п. | да |
|  | ДРУГОЕ | - |

1. **В общеобразовательной организации «С»-витаминизация готовых блюд: проводится/не проводится (нужное подчеркнуть, если проводится – описать как)**
2. **Средняя стоимость питания**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Стоимость завтрака** | **Стоимость обеда** | **Стоимость полдника** |
| **1-4 классы** | **5-9 классы** | **10-11 классы** | **1-4 классы** | **5-9 классы** | **10-11 классы** | **1-4 классы** | **5-9 классы** | **10-11 классы** |
|  | 107,42 | 128,00 | 128,00 | 153,30 | 180,00 | 180,00 | 67.96 | - | - |

1. **Организация питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья,**

**детей-инвалидов: питание 2-х разовое:**

**1-я смена нач-й школы получают 7чел. обед в т.ч.на 142,73руб.**

 **2-я смена нач-й школы получают 0 чел. полдник в т.ч. 0**

**1я смена 5-11 классы, получают 13чел. , завтрак и обед в т.ч. на 296,73 руб.**

**в том числе обучающиеся на дому в количестве 6-х чел.. получают денежную30 3компенксацию, в зависимости от количества дней в текущем месяце, цена 1 д/дн для детей среднего звена 199,76руб.**

1. **Организация питания обучающихся других льготных категорий :**

**Дети из многодетных семей в кол-ве 105чел. питаются на 128руб. бесплатно**

 **Дети из малообеспеченных семей в кол-ве 2 чел. питаются на 128,00руб из которых :**

 **10,50руб- дотация из муниципального бюджета;**

 **15,00руб.- дотация из местного бюджет;**

 **102,50,50руб - родительская доплата**

Приложение 1

Перечень помещений и их площадь м2

(перечень и площадь помещений в зависимости от модели предоставления питания)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименованиецехов и помещений | Площадь помещение м2 |
| Столовые школьно-базовые | Столовые, работающие на сырье  | Столовыедоготовочные | Раздаточные, буфеты |
| 1 | Складские помещения | - | 16,6 | - | - |
| 2 | Производственные помещения | - |  |  |  |
| 2.1 | Овощной цех (первичной обработки овощей) |  |  |  | - |
| 2.2 | Овощной цех (вторичной обработки овощей) |  |  |  | - |
| 2.3 | Кухня доготовки |  | 20,2 | - | - |
| 2.4 | Доготовочный цех | - | 50,2 | - | - |
| 2.5 | Горячий цех |  |  |  | - |
| 2.6 | Холодный цех |  |  |  | - |
| 2.7 | Мучной цех |  |  | - | - |
| 2.8 | Раздаточная |  |  |  |  |
| 2.9 | Душевая |  |  | - | - |
| 2.10 | Туалетная комната |  | 2,3 | - | - |
| 2.11 | Моечная кухонной посуды |  | 5,7 |  | - |
| 2.12 | Моечная столовой посуды |  | 20,2 |  | - |
| 2.13 | Моечная и кладовая тары |  |  |  | -- |
| 2.14 | Холодильная камера | - | 7,2 | -- |  |
| 2.15 | Коридор | - | 27,3 | - |  |
| 3 | Гардеробная |  | 8,7 |  |  |