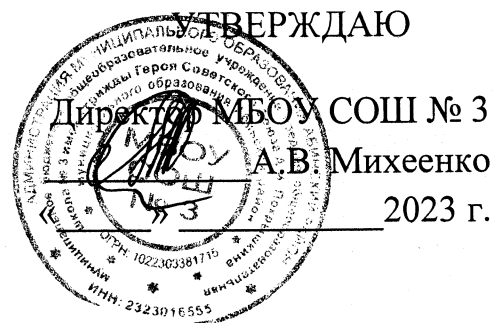


Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя
общеобразовательная школа №3
имени трижды Героя Советского Союза А.И.Покрышкина
муниципального образования Абинский район



ТЕХНИЧЕСКИЙ ПАСПОРТ

пищеблока муниципального бюджетного общеобразовательного
учреждения средней общеобразовательной школы №3
имени трижды Героя Советского Союза А.И.Покрышкина
муниципального образования Абинский район

Адрес месторасположения : 353320 Краснодарский край,
г. Абинск, ул.Володарского,55

Телефон: 8(86150)5-27-61

e-mail: abinskcool3@mail.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. Перечень нормативно-правовой, технической документации
13. Витаминизация
14. Средняя стоимость питания
15. Организация питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов, в том числе обучающихся на дому
16. Организация питания обучающихся других льготных категорий
17. Приложение 1. Перечень помещений

1. Общие сведения

Руководитель общеобразовательной организации: Михеенко Анна Владимировна
Ответственный за организацию питания обучающихся: Островская Наталья Алексеевна
Численность педагогического коллектива: 52

Проектная мощность ОО 700 чел.
Фактическое количество обучающихся 1148 чел.
Площадь обеденного зала 184,4 м²

Количество классов по уровням образования 38

№ 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	4	100				
2.	2 класс	4	131	1	2		
3.	3 класс	4	123	5	4		
4.	4 класс	4	128	11	0		1
5.	5 класс	4	106	3	2	28	2
6.	6 класс	4	128	14	1	24	1
7.	7 класс	5	142	11	1	24	0
8.	8 класс	4	124	6	0	25	0
9.	9 класс	3	117	7	0	23	1
10.	10 класс	1	31	0	0	5	1
11.	11 класс	1	18	0	0	3	0
ИТОГО		38	1148	58	10	132	6

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	482	482	100
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий			
2.	Обучающиеся 5 – 9 классов	617	617	100
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	132	132	
	в т.ч. за родительскую плату	485	485	
3.	Обучающиеся 10 – 11 классов	49	49	
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	8	8	
	в т.ч. за родительскую плату	41	41	

3. Модель предоставления услуги питания

3.1 Общие сведения об операторе питания (если аутсорсинг)

Фирменное наименование уполномоченной организации или уполномоченного индивидуального предпринимателя	ИП Пономаренко Руслан Александрович
Место нахождения (адрес)	г.Краснодар, ул. Калинина,350/3 кв.1
Фамилия, имя, отчество руководителя (если имеется)	Пономаренко Руслан Александрович
Государственный регистрационный номер записи о создании юридического лица/ИП (ОГРН/ЕГРИП)	
Режим работы	С 8:00 до 16:30
Контактный телефон	89654633468
Официальный сайт/ссылка на страницу "Организация питания в ОО"	https://абинск3.школакубани.рф/ https://абинск3.школакубани.рф/?section_id=29
Информация об основаниях оказания услуг по организации питания (реквизиты договора/контракта)	Контракт № 1 от (учащиеся-инвалиды) Контракт № 3 (ОВЗ) Контракт № 4 (многодетные учащиеся) Контракт № 2 (дети военнослужащих) Контракт 0318300065123000234-3 (бесплатное питание 1-4 кл)
Дата заключения договора/контракта	01.09.2023 01.09.2023 01.09.2023 01.09.2023 24.07.2023
Длительность договора/контракта	До 31.12.2023

4. Тип пищеблока

№ п/п	Тип пищеблока	Да/нет	Проектная мощность
1.	Столовая, работающая на сырье	да	120
2.	Столовая доготовочная (работающая на полуфабрикатах)		
3.	Буфет-раздаточная		
4.	Буфет		
5.	Помещение для приема пищи (из расчета количества обучающихся)		
6.	Отсутствует все вышеперечисленное		

5. Проектная мощность пищеблока. Экспликация (план-схема) помещений пищеблока

6. Экспликация (план-схема) обеденного зала
количество посадочных мест по проекту 120
фактическое количество посадочных мест 120

7. Инженерное обеспечение пищеблока

7.1. Водоснабжение (да/нет)	
централизованное	да
собственная скважина учреждения	
в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность	
вода привозная	
7.2. Горячее водоснабжение (да/нет)	
централизованное	
собственная котельная	
водонагреватель	да
наличие резервного горячего водоснабжения	
7.3. Отопление (да/нет)	
централизованное	да
собственная котельная и пр.	
7.4. Водоотведение (да/нет)	
централизованное	
выгреб	да
локальные очистные сооружения	
прочие	
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	
2.	Специализированный транспорт организации общественного питания, обслуживающей школу	
3.	Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов	
4.	Специализированный транспорт ИП, обслуживающего школу	да
5.	Специализированный транспорт отсутствует	
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, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Количество, 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	26	2013	2019	30			
		Стулья	150	2013	2019	30			
		Раковины для мытья рук	7	2014	2019	30			
		Электрополотенца	2	2014	2019	30			
Раздаточная зона		Мармит 1-х блюд	1	2013	2019	30			
		Мармит 2-х блюд	1	2013	2019	30			
		Мармит 3-х блюд							
		Холодильный прилавок (витрина, секция)	1	2012	2019	30			
		Прилавок нейтральный							
		Прилавок для столовых приборов	1	2012	2019	30			
		Другое							
Горячий цех		Плита электрическая 4-х конф.	3	2013	2019	30			
		Жарочный (духовой) шкаф							
		Котел пищеварочный	1	2013	2019	30			
		Электрическая сковорода	1	2012	2019	30			
		Зонт вентиляционный	4	2012	2019	30			
		Пароконвектомат	1	2012	2019	30			

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Количество шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям действующих СанПиН	
							Наименование	кол-во штук
		Столы производственные	4	2013	2019	30		
		Моечная ванна 1-о или 2-х секционная	1	2012	2019	30		
		Универсальный механический привод для готовой продукции	1	2012	2019	30		
		или овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции						
		Весы электронные для готовой продукции	1	2012	2019	30		
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	1	2012	2019	30		
		Миксер 10-20л						
		Тележка сервировочная	1	2012	2019	30		
		Тележка для сбора грязной посуды	1	2013	2019	30		
		Хлеборезка	1	2012	2019	30		
		Шкаф для хранения хлеба	1	2012	2019	30		
		Подставки под кухонный инвентарь	2	2012	2019	30		
		Стеллаж кухонный	8	2012	2019	30		

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Количество шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям действующих СанПиН	
							Наименование	количество шт.
		настенный						
		Раковина для мытья рук	2	2013	2019	30		
		Другое (умывальник)						
Холодный цех		Стол производственный	4	2013	2019	30		
		Весы электронные	1	2012	2019	30		
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1	2013	2019	30		
		Универсальный механический привод						
		или овощерезательная машина						
		Бактерицидная установка						
		Моечная ванна	2	2012	2019	30		
		Весы электронные						
		Раковина для мытья рук	1	2012	2019	30		
Догоготовочный цех		Стол производственный						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Шкаф холодильный низкотемпературный						
		Моечная ванна						
		овощерезательная машина с протирочной						

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Количество шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям действующих СанПиН	
							Наименование	кол-во штук
		насадкой и мясорубка для готовой продукции						
		овощерезательная машина и мясорубка для сырой продукции						
		Весы электронные						
		Раковина для мытья рук						
Мучной цех		Стол производственный	2	2012	2019	30		
		Тестомесильная машина	1	2013	2019	30		
		Пекарский шкаф						
		Стеллаж кухонный	1	2012	2019	30		
		Моечная ванна	1	2012	2019	30		
		Весы электронные						
		Раковина для мытья рук	1	2012	2019	30		
Помещение для обработки яйца		Моечная ванна 3-х секционная						
		или Моечная ванна 1-о секционная и 2 емкости	1	2013	2019	30		
		Стол производственный	1	2012	2019	30		
		Шкаф холодильный	1	2012	2019	30		
		Овоскоп			2019	30		
		Раковина для мытья рук	1	2013	2019	30		

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Количество шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям действующих СанПиН		
							Наименование	кол-во штук	
Мясо-рыбный цех		Стол производственный	2	2012	2019	30			
		Моечная ванна 3-х секц.	1	2012	2019	30			
		Стеллаж кухонный	2	2013	2019	30			
		Электропривод для сырой продукции							
		или электромясорубка							
		Весы электронные	1	2012	2019	30			
		Шкаф холодильный среднетемпературный							
		Шкаф холодильный низкотемпературный							
		Полка для разделочных досок							
		Раковина для мытья рук	1	2012	2019	30			
Овощной цех (первичной обработки)		Моечная ванна 2-х секц.	1	2012	2019	30			
		Стол производственный	2	2013	2019	30			
		Стеллаж кухонный настенный							
		Весы	1	2012	2019	30			
		Стеллаж кухонный	1	2012	2019	30			
		Картофелеочистительная машина	1	2013	2019	30			

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Количество шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям действующих СанПиН	
							Наименование	количество шт.
Овощной цех (вторичной обработки)		Моечная ванна 2-х секц.	1	2012	2019	30		
		Стол производственный	2	2012	2019	30		
		Стеллаж кухонный настенный	1	2012	2019	30		
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1	2012	2019	30		
		Раковина для мытья рук	1	2013	2019	30		
Моечная кухонной посуды и инвентаря		Моечная ванна 2-х секц.	1	2012	2019	30		
		Стеллаж кухонный	1	2012	2019	30		
		Зонт вентиляционный	1	2013	2019	30		
		Водонагреватель	1	2012	2019	30		
		Раковина для мытья рук	3	2012	2019	30		
		Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов	2	2013	2019	30		
		Посудомоечная машина	1	2012	2019	30		
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	2	2013	2019	30		
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	2	2012	2019	30		
		Зонт вентиляционный	1	2012	2019	30		
Водонагреватель проточный	1	2012	2019	30				

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Количество шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям действующих СанПиН	
							Наименование	кол-во штук
		Раковина для мытья рук	1	2012	2019	30		
		Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств	1	2013	2019	30		
		Стеллажи	2	2012	2019	30		
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1	2013	2019	30		
		Подтоварники	3	2012	2019	30		
		Стеллажи	1	2012	2019	30		
Склад для сыпучих продуктов		Подтоварники	1	2012	2019	30		

10. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока

	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	2,4	раковина, унитаз
Гардеробная персонала	11,7	шкаф, стол, стул
Душевые для сотрудников пищеблока	2,7	водонагреватель,
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется	нет	стирают самостоятельно

11. Штатное расписание

	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие личной медицинской книжки (да/нет)
Поваров	2	да	3 разряд,	10 лет	есть
			5 разряд	8 лет	есть
Рабочих кухни/помощники повара	2	да		6 года	есть
				4 года	есть
Официантов	-	-	-	-	-
Других работников пищеблока/посудомойщицы	1	да		1	есть
Технических работников/уборщиц	1	да		5	есть

11.1 Персонал пищеблока входит в штатное расписание

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

12. Форма организации питания обучающихся

№ п/п	Учреждение, организация	Да/нет
1.	Предварительное накрытие столов	да
2.	Самообслуживание	
3.	Стол свободного выбора (шведский стол)	
4.	Меню по выбору	

13. Перечень нормативно-правовой, технической документации

№ п/п	Наименование документации (при необходимости дополнить)	Реквизиты документа, да/нет
1.	Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП	да
2.	Меню, дифференцированное по возрастам (цикличное)/сезонное	да
3.	Ежедневное меню	да
4.	Наличие технологических/технико-технологических карт приготовления блюд	да
5.	Контракт на оказание услуг по организации питания обучающихся (актуальный на данный период)	да
6.	План проведения текущего и капитального ремонта помещений пищеблока, столовой	да
7.	План проведения профилактических технологических осмотров оборудования	да
8.	План проведения метрологических работ по проверке измерительного оборудования	да
9.	План технологического переоснащения пищеблока с учетом модели предоставления питания	да
10.	План проведения профилактических дезинфекционных мероприятий, в том числе в условиях подъема инфекционных заболеваний (эпидемий, пандемий)	да
11.	Ведомость контроля за рационом питания	да
12.	Договор с аккредитованной лабораторией на проведение периодических испытаний пищевой продукции по физико-химическим показателям	да
13.	Договор с аккредитованной метрологической лабораторией на проведение проверки весоизмерительного оборудования	да
14.	Договор на проведение профилактических работ технологического оборудования	да
15.	Договор на вывоз пищевых отходов	да
16.	Акт проверки готовности пищеблока к началу учебного года	да
17.	Гигиенический журнал (сотрудники)	да
18.	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	да
19.	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	да
20.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	да
21.	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	да
22.	Наличие должностных инструкций	да
23.	График питания в школьной столовой	да
24.	График дежурства в школьной столовой администрации и педагогических работников	да
25.	Положение об организации питания обучающихся	да
26.	Положение о бракеражной комиссии	да
27.	Приказ об организации питания	да

28.	Приказ о составе бракеражной комиссии	да
29.	Требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы	да
30.	Наличие оформленных стендов в обеденном зале	да
31.	Протоколы заседаний по рассмотрению вопроса организации питания на заседании управляющего или педагогического совета, общественного совета, родительского комитета и т.п.	да
32.	ДРУГОЕ	

14. В общеобразовательной организации «С»-витаминизация готовых блюд: проводится/не проводится (нужное подчеркнуть, если проводится – описать как)

15. Средняя стоимость питания

№	Стоимость завтрака			Стоимость обеда			Стоимость полдника		
	1-4 классы	5-9 классы	10-11 классы	1-4 классы	5-9 классы	10-11 классы	1-4 классы	5-9 классы	10-11 классы
	95	100	100	115	120	120	75	77,90	77,90

16. Организация питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов (описать), в том числе обучающихся на дому
 Организовано двух разовое питание, 1 смена завтрак, обед 2 смена обед, полдник
 Учащимся на дому выплачивается компенсационная выплата.

17. Организация питания обучающихся других льготных категорий (описать)

Многодетным учащимся удешевления питания на 15 рублей

Перечень помещений и их площадь м²
(перечень и площадь помещений в зависимости от модели предоставления питания)

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Площадь помещения м ²			
		Столовые школьно-базовые	Столовые, работающие на сырье	Столовые на доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения		9,5		
2	Производственные помещения		107,1		
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)		9,4		-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)		9,4		-
2.3	Мясо-рыбный цех		13,3	-	-
2.4	Доготовочный цех	-	-		-
2.5	Горячий цех		53,6		-
2.6	Холодный цех		11,0		-
2.7	Мучной цех		10,4	-	-
2.8	Раздаточная		8,6		
2.9	Помещение для резки хлеба			-	-
2.10	Помещение для обработки яиц		10,9	-	-
2.11	Моечная кухонной посуды		24,6		-
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)				