

Утверждаю:  
директор МБОУ СОШ №7  
им. П.Н. Степаненко



2022 г.

## ПАСПОРТ

Пищеблока МБОУ СОШ №7 им П.Н. Степаненко

Адрес месторасположения Краснодарский край, Кавказский район,  
г. Кропоткин, Микрорайон 1, д.11

Телефон 8(861 38) 3-37-67 эл почта: school7@krp.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: Редько Анна Петровна  
 Ответственный за организацию питания обучающихся:  
 1-4 классы учитель начальных классов Галкина Галина Николаевна  
 5-11 классы библиотекарь Клочко Марина Игорьевна  
 Численность педагогического коллектива: 74

Проектная мощность ОО: основное здание - 900 чел.  
 Отдельно стоящий блок начальной школы - 400 чел  
 Фактическое количество обучающихся - 1408 чел.  
 Площадь обеденного зала основное здание - 233,5м<sup>2</sup>  
 Отдельно стоящий блок начальной школы - 238м<sup>2</sup>

Количество классов по уровням образования 44

№ 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	139	1	1	16	1
2.	2 класс	5	157	1	1	12	
3.	3 класс	5	168	1		9	1
4.	4 класс	5	164	6	2	9	
5.	5 класс	5	166	3	1	26	2
6.	6 класс	4	140	1		20	2
7.	7 класс	4	120	3		16	1
8.	8 класс	4	127	4		12	
9.	9 класс	4	123	6		12	
10.	10 класс	2	56		2	5	
11.	11 класс	2	48	1	1	3	
ИТОГО		44	1408	27	8	140	7

## 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	628	628	100%
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий			
2.	Обучающиеся 5 – 9 классов	676		
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	86		
	в т.ч. за родительскую плату	493		
3.	Обучающиеся 5 – 9 классов	676		
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	86		
	в т.ч. за родительскую плату	493		
4.	Обучающиеся 10 – 11 классов	104		
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	8		
	в т.ч. за родительскую плату	48		

## 2.2 Охват двухразовым горячим питанием по возрастным группам

№ п/п	Контингент по группам обучающихся	Численность обучающихся	Охвачено горячим питанием	
			Количество, чел.	% от числа обучающихся
1.	Обучающиеся 1 – 4 классов	13	13	100%
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий			
2.	Обучающиеся 5 – 9 классов	18	18	100%
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату			
3.	Обучающиеся 5 – 9 классов	18	18	100%
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату			
4.	Обучающиеся 10 – 11 классов	4	4	100%
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату			

## 3. Модель предоставления услуги питания

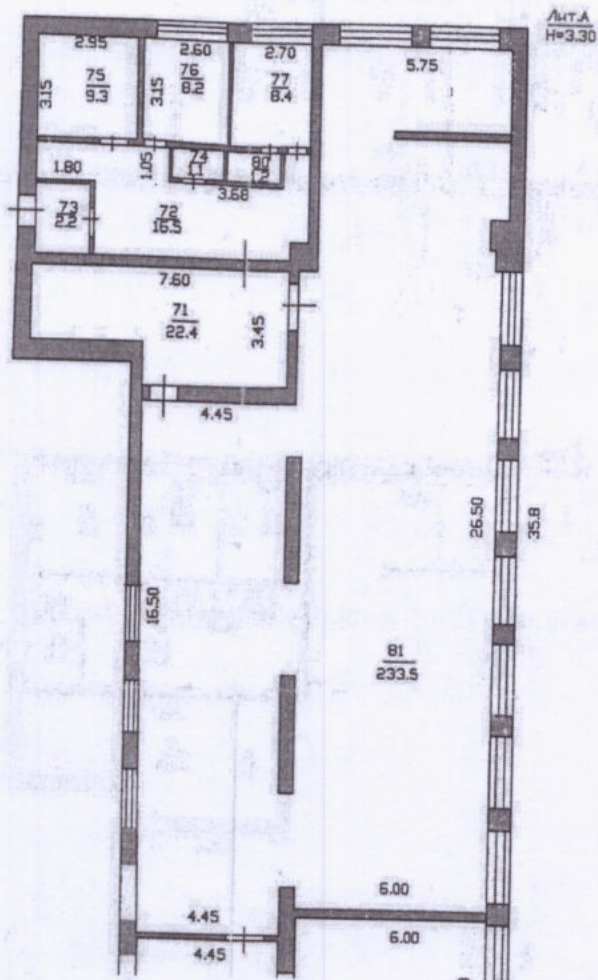
### 3.1 Общие сведения об операторе питания (если аутсорсинг)

Фирменное наименование уполномоченной организации или уполномоченного индивидуального предпринимателя	Муниципальное унитарное предприятие «Комбинат школьного питания»
Место нахождения (адрес)	Краснодарский край, Кавказский район, г. Кропоткин, ул. Базарная, 49
Фамилия, имя, отчество руководителя (если имеется)	Щербакова Диана Арсеновна
Государственный регистрационный номер записи о создании юридического лица/ИП (ОГРН/ЕГРИП)	
Режим работы	Понедельник-пятница 08.00-17.00
Контактный телефон	8-861-38-400-83
Официальный сайт/ссылка на страницу "Организация питания в ОО"	
Информация об основаниях оказания услуг по организации питания (реквизиты договора/контракта)	соглашение о сотрудничестве организации питания учащихся
Дата заключения договора/контракта	30.08.2022 года
Длительность договора/контракта	До 31.08.2023 год

### 3.2 Общие сведения (если самостоятельно)

Фамилия, имя, отчество заведующего производством	
Место нахождения (адрес)	
Режим работы пищеблока	
Контактный телефон	
Официальный сайт/ссылка на страницу "Организация питания в ОО"	





6. Экспликация (план-схема) обеденного зала  
 количество посадочных мест по проекту 200\200  
 фактическое количество посадочных мест 200\200

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	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	да
механическая	

**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	да
3.	Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов	
4.	Специализированный транспорт ИП, обслуживающего школу	
5.	Специализированный транспорт отсутствует	
6.	Иной вид подвоза (указать)	





Набор помещений	Площадь, м <sup>2</sup>	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Износенность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям действующих СанПиН	
							наименование	кол-во штук
		Столы производственные	8\24	2015\2019	2015\2019			
		Мочная ванна 1-0 или 2-х секционная	8\9	2015\2019	2015\2019			
		Универсальный механический привод для готовой продукции или овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции	1\1	1989\2019	1989\2019			
		Весы электронные для готовой продукции	1\1	2019\2019	2019\2019			
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	0\0				Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	2
		Миксер 10-20л	0\0				Миксер 10-20л	2
		Тележка сервировочная	0\2	0\2019	0\2019		Тележка сервировочная	2
		Тележка для сбора грязной посуды	0\0				Тележка для сбора грязной посуды	2
		Хлеборезка	1\1	2012\2019	2012\2019			
		Шкаф для хранения хлеба	1\1	2012\2019	2012\2019			
		Подставки под кухонный инвентарь	0\0					
		Стеллаж кухонный настенный	0\0					
		Раковина для мытья рук	1\1	2012\2019	2012\2019			
		Другое (умывальник)						

Набор помещений	Площадь, м <sup>2</sup>	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям действующих СанПиН	
							наименование	кол-во штук
Холодный цех	0\22,9	Стол производственный	4	2019	2019			
		Весы электронные	0					
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1	2019	2019			
		Универсальный механический привод или овощерезательная машина	1	2019	2019			
		Бактерицидная установка	1	2019	2019			
		Моечная ванна						
		Весы электронные						
		Раковина для мытья рук						
		Стол производственный						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
Доготовочный цех		Шкаф холодильный низкотемпературный						
		Моечная ванна						
		овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции						
		овощерезательная машина и мясорубка для сырой продукции						
		Весы электронные						
		Раковина для мытья рук						
		Стол производственный						
		Тестомесильная машина						
		Пекарский шкаф						
		Стеллаж кухонный						
Мучной цех								

Набор помещений	Площадь, м <sup>2</sup>	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям действующих СанПиН	
							наименование	кол-во штук
Помещение для обработки яйца	Участок мясного рыбного цеха 1,1\17,9	Моечная ванна						
		Весы электронные						
		Раковина для мытья рук						
		Моечная ванна 3-х секционная	1\1	2012\2019	2012\2019			
		или Моечная ванна 1-0 секционная и 2 емкости	0\1	2019	2019			
		Стол производственный	1\1	2014\2019	2014\2019			
		Шкаф холодильный	1\1	2006\2019	2006\2019		Шкаф холодильный	1
		Овоскоп	0\1	2019	2019			
		Раковина для мытья рук	1\1	2012\2019	2012\2019			
		Стол производственный	2\3	2014\2019	2014\2019			
Мясо-рыбный цех	17,25\13,9	Моечная ванна 3-х секц.	0\3	2019	2019		Моечная ванна	2
		Стеллаж кухонный	0\0					
		Электропривод для сырой продукции	1\0	1989	1989			
		или электромясорубка	2\2	2006, 2022\2019, 2022	2006, 2022\2019, 2022			
		Весы электронные	1\1	2019	2019			
		Шкаф холодильный среднетемпературный	2\1	2020\2019	2020\2019			
		Шкаф холодильный низкотемпературный	1\1	2017\2019	2017\2019			
		Полка для разделочных досок	1\1	2012\2019	2012\2019			

Набор помещений	Площадь, м <sup>2</sup>	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям действующих СанПиН	
							наименование	кол-во штук
Овощной цех (первичной обработки)	8,2\14,9	Раковина для мытья рук	1\1	2012\2019	2012\2019			
		Моечная ванна 2-х секц.	1\2	2014\2019	2014\2019			
		Стол производственный	1\2	2015\2019	2015\2019			
		Стеллаж кухонный настенный	0\0					
		Весы	0\1	2019	2019			
		Стеллаж кухонный	0\0					
		Картофелеочистительная машина	1\1	2019\2019	2019\2019			
		Раковина для мытья рук	1\1	2012\2019	2012\2019			
		Моечная ванна 2-х секц.	2\1	2014\2019	2014\2019			
		Стол производственный	2\3	2015\2019	2015\2019			
Овощной цех (вторичной обработки)	8,4\12	Овощерезательная машина	1\1	2020\2019	2020\2019			
		Стеллаж кухонный настенный	0\0					
		Стеллаж кухонный	0\1	2019	2019			
		Весы	0\1	2019	2019			
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0\1	2019	2019			
		Раковина для мытья рук	0\1	2019	2019			
		Моечная ванна 2-х секц.	0\1	2019	2019			
Моечная	11,2\10,4							

Набор помещений	Площадь, м <sup>2</sup>	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям действующих СанПиН	
							наименование	кол-во штук
Кухонной посуды и инвентаря		Стеллаж кухонный	2\3	2015 \2019	2015 \2019			
		Зонт вентиляционный	0					
		Водонагреватель	0					
		Раковина для мытья рук	1\1	2012 \2019	2012\2019			
		Стол для сбора отходов	4\7	2012 \2019	2012\2019		4	Стол для сбора отходов
		Стол производственный	0\1	2019	2019			
		Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды	0\1	2019	2019			
		Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов	1\2	2012 \2019	2012 \2019			
		Посудомоечная машина	1\1	2021 \2019	2021 \2019			
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	4\1	2015 \2019	2015 \2019			
Моечная столовой посуды	11,2\19	Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	0\1	2019	2019			
		Зонт вентиляционный	0\1	2019	2019			
		Водонагреватель проточный	0\0					
		Раковина для мытья рук	1\1	2012 \2019	2012 \2019			

Набор помещений	Площадь, м <sup>2</sup>	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Износенность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям действующих СанПиН	
							наименование	кол-во штук
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря	43,2	Шкаф для уборочного инвентаря	1\1	2012\2019	2012\2019		Шкаф для уборочного инвентаря	1
		Душевой поддон	0\1	2019	2019			
		Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств	1\1	2012\2019	2012\2019		Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств	1
Склад для хранения овощей	7,8	Раковина для мытья рук	0\1	2019	2019			
		Контейнер для хранения и транспортировки овощей	0					
		Стеллажи	2	2019	2019			
Склад для сыпучих продуктов	9,3\8,2	Шкаф холодильный среднетемпературный	1	2019	2019			
		Подтоварники	2	2019	2019			
		Стеллажи	3\5	2019\2019	2019\2019			
Склад для хранения скоропортящихся продуктов	11,1	Подтоварники	0\1	2019	2019		Подтоварники	2
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1\0	2008	2008			
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0\1	2019	2019			
Загрузочная продуктов	11,1	Шкаф холодильный низкотемпературный	0\1	2019	2019			
		Подтоварник	0\1	2019	2019			
Загрузочная продуктов	11,1	Весы товарные электронные	0\1	2019	2019			

9.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования						
		назначение	марка	производительность	дата изготовления	срок службы	сроки профилактического осмотра	
1.	Тепловое							
2.	Механическое							
3.	Холодильное	Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Шкаф холодильный низкотемпературный						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						

	среднетемпературный											
	Шкаф холодильный низкотемпературный											
	Шкаф холодильный среднетемпературный											
	Шкаф холодильный среднетемпературный											
	Шкаф холодильный среднетемпературный											
4.	Весы товарные электронные											
	Весы											
	Весы электронные											
	Весы электронные											
	Весы электронные											

9.3.3. Дополнительные характеристики обслуживания оборудования

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика мероприятий				ответственный за обслуживание оборудования	график санитарной обработки оборудования
		наличие договора	Проведение ремонта	план приобретения нового и замена старого оборудования	состояние оборудования		
		наличие договора	Проведение ремонта	план приобретения нового и замена старого оборудования	состояние оборудования		



	техосмотр	работ				
1.	Тепловое					
2.	Механическое					
3.	Холодильное					
4.	Весозмерительное					

## 10. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока

	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	1,1\1,6	
Гардеробная персонала	2\11,7	
Душевые для сотрудников пищеблока	2\1,8	
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется		В домашних условиях

## 11. Штатное расписание

	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие личной медицинской книжки (да/нет)
Поваров	2	100			да
Рабочих кухни/помощники повара					
Официантов					
Других работников пищеблока/посудомойщицы	2	100			да
Технических работников/уборщиц					

### 11.1 Персонал пищеблока входит в штатное расписание

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

## 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

**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
	75,50	75,50	75,50	75,50	150,21	150,21			

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

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

Перечень помещений и их площадь м<sup>2</sup>  
(перечень и площадь помещений в зависимости от модели предоставления питания)

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Площадь помещения м <sup>2</sup>			
		Столовые школьно-базовые	Столовые, работающие на сырье	Столовые на доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения				
2	Производственные помещения				
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)		8,2\14,9		-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)		8,4\12		
2.3	Мясо-рыбный цех		17,25\13,9	-	-
2.4	Доготовочный цех	-	-		-
2.5	Горячий цех		18\51,9		-
2.6	Холодный цех		0\22,9		
2.7	Мучной цех		-	-	-
2.8	Раздаточная		12\12		
2.9	Помещение для резки хлеба			-	-
2.10	Помещение для обработки яиц		Участок мясо-рыбного цеха 1,1\7,9	-	-
2.11	Моечная кухонной посуды		11,2\10,4		-
2.12	Моечная столовой посуды		11,2\19		-
2.13	Моечная и кладовая тары		0\8,9		--
2.14	Производственное помещение буфета-раздаточной	-	-	-	-
2.15	Посудомоечная буфета-раздаточной	-	-	-	
3	Комната для приема пищи (персонал)		2\11,7		