

ПАСПОРТ

буфета – раздаточной муниципальной бюджетного общеобразовательного учреждения основной общеобразовательной школы №21 имени Героя Социалистического Труда И.Я. Гринько муниципального образования Каневской район (МБОУ ООШ №21)

наименование образовательной организации

Адрес месторасположения 353723, Россия, Краснодарский край, Каневской район, хутор Мигуты, ул. Охотничья, 13

Телефон 8(86164)39513 эл почта: school21@kan.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: Наливайченко Надежда Ивановна
Ответственный за организацию питания обучающихся: Бабенко Светлана Викторовна
Численность педагогического коллектива: 11

Проектная мощность ОО188 чел.

Фактическое количество обучающихся – 47 чел.

Площадь обеденного зала 26,9 м²

Количество классов по уровням образования - 9

№ 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	4	0	0	3	0
2.	2 класс	1	7	1	0	5	1
3.	3 класс	1	7	0	0	6	0
4.	4 класс	1	2	0	0	1	0
5.	5 класс	1	7	1	0	4	0
6.	6 класс	1	5	0	0	3	0
7.	7 класс	1	7	0	1	1	0
8.	8 класс	1	6	0	0	4	0
9.	9 класс	1	2	0	0	0	0
10.	10 класс	-	-	-	-	-	-
11.	11 класс	-	-	-	-	-	-
ИТОГО		9	0	2	1	27	1

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	20 (1 дом. об., компенсация)	19	100%
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	15	15	100%
2.	Обучающиеся 5 – 9 классов	27	22	81,5%
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	12	9	91,7%
	в т.ч. за родительскую плату	25	20	80%
3.	Обучающиеся 10 – 11 классов	-	-	-
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	-	-	-
	в т.ч. за родительскую плату	-	-	-

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	0	0	0
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий			
2.	Обучающиеся 5 – 9 классов	2	2	100%
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату			
3.	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	Индивидуальный предприниматель Чаушева Марина Яковлевна
Место нахождения (адрес)	353864, Краснодарский край, г. Приморско-Ахтарск, ул. Красноармейская, д. 112/2, кв. 5
Фамилия, имя, отчество руководителя (если имеется)	Чаушева Марина Яковлевна
Государственный регистрационный номер записи о создании юридического лица/ИП (ОГРН/ЕГРИП)	ОГРН 319237500238012
Режим работы	8.00-17.00
Контактный телефон	89282726022
Официальный сайт/ссылка на страницу "Организация питания в ОО"	http://www.kanschool21.ru/pitanie.htm
Информация об основаниях оказания услуг по организации питания (реквизиты договора/контракта)	Оказание услуг по питанию 1-4 кл. № 318300009622000000 от 23.08.2022 г. Оказание услуг по питанию 5-9 кл. № 318300009622000000 от 15.08.2022 Оказание услуг по питанию 5-9 кл. ОВЗ № 318300009622000000 от 22.08.2022 Питание детей – инвалидов № 4 от 31.08.2022
Дата заключения договора/контракта	
Длительность договора/контракта	2022-2023 учебный 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"	

4. Тип пищеблока

№ п/п	Тип пищеблока	Да/нет	Проектная мощность
1.	Столовая, работающая на сырье	нет	

2.	Столовая доготовочная (работающая на полуфабрикатах)	нет	
3.	Буфет-раздаточная	да	36
4.	Буфет	нет	
5.	Помещение для приема пищи(из расчета количества обучающихся)	нет	
6.	Отсутствует все вышеперечисленное	нет	

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

- 6. Экспликация (план-схема) обеденного зала**
количество посадочных мест по проекту - 36
фактическое количество посадочных мест - 36

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	
собственная котельная и пр.	да
7.4. Водоотведение (да/нет)	
централизованное	
выгреб	
локальные очистные сооружения	да
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	
3.	Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов	да
4.	Специализированный транспорт ИП, обслуживающего школу	
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)	Кол-во 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	6		2012	13		
		Стулья	36		2012	13		
		Раковины для мытья рук	2		2000	1		
		Электрополотенца	2		2012	25		
Раздаточная зона		Мармит 1-х блюд						
		Мармит 2-х блюд						
		Мармит 3-х блюд						
		Холодильный прилавок (витрина, секция)						
		Прилавок нейтральный						
		Прилавок для столовых приборов	1		2012	15		
		Другое						
Горячий цех		Плита электрическая 4-х конф.						
		Жарочный (духовой) шкаф						
		Котел пищеварочный						
		Электрическая сковорода						
		Зонт вентиляционный						
		Пароконвектомат						
		Столы производственные						
		Моечная ванна 1-о или 2-х секционная	2		2012	30		
		Универсальный механический привод для готовой продукции						

Набор помещений	Площадь, м ²	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
		или овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции						
		Весы электронные для готовой продукции						
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)						
		Миксер 10-20л						
		Тележка сервировочная						
		Тележка для сбора грязной посуды						
		Хлеборезка						
		Шкаф для хранения хлеба						
		Подставки под кухонный инвентарь						
		Стеллаж кухонный настенный	1	2011	2012	5		
		Раковина для мытья рук	1	2010	2012	10		
		Другое (умывальник)						
		Холодный цех		Стол производственный				
Весы электронные								
Шкаф холодильный среднетемпературный								
Универсальный механический привод								
или овощерезательная машина								
Бактерицидная установка								
Моечная ванна								

Набор помещений	Площадь, м ²	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
		Весы электронные						
		Раковина для мытья рук						
Догоготовочный цех		Стол производственный						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		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						
Мучной цех		Стол производственный						
		Тестомесильная машина						
		Пекарский шкаф						
		Стеллаж кухонный						
		Моечная ванна						
		Весы электронные						
		Раковина для мытья рук						
Помещение для обработки яйца		Моечная ванна 3-х секционная						
		или Моечная ванна 1-о секционная и 2 емкости						
		Стол производственный						
		Шкаф холодильный						
		Овоскоп						

Набор помещений	Площадь, м ²	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
Мясо-рыбный цех		Раковина для мытья рук						
		Стол производственный						
		Моечная ванна 3-х секц.						
		Стеллаж кухонный						
		Электропривод для сырой продукции						
		или электромясорубка						
		Весы электронные						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Шкаф холодильный низкотемпературный						
		Полка для разделочных досок						
Овощной цех (первичной обработки)		Раковина для мытья рук						
		Моечная ванна 2-х секц.						
		Стол производственный						
		Стеллаж кухонный настенный						
		Весы						
		Стеллаж кухонный						
		Картофелеочистительная машина						
Овощной цех (вторичной обработки)		Раковина для мытья рук						
		Моечная ванна 2-х секц.						
		Стол производственный						
		Овощерезательная машина						
		Стеллаж кухонный настенный						
Стеллаж кухонный								

Набор помещений	Площадь, м ²	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
		Весы	1	2010	2012	6		
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1	2011	2012	60		
		Раковина для мытья рук	1	2012	2012	20		
Моечная кухонной посуды и инвентаря		Моечная ванна 2-х секц.	0					
		Стеллаж кухонный	0					
		Зонт вентиляционный	0					
		Водонагреватель	0					
		Раковина для мытья рук	0					
Моечная столовой посуды		Стол для сбора отходов	1	2012	2012	30		
		Стол производственный	1	2011	2012	35		
		Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды	0					
		Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов	2	2011	2012	35		
		Посудомоечная машина	0					
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	1	2011	2012	30		
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	0					
		Зонт вентиляционный	0					
		Водонагреватель проточный	1	2009	2012	60		
		Раковина для мытья рук	1	2012	2012	30		
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря		Шкаф для уборочного инвентаря	1	2012	2012	30		
		Душевой поддон	1	2012	2012	50		
		Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств	1	2012	2012	30		

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	хранение проб	Бирюса		2011		1 раз в год
4.	Весоизмерительное	взвешивание порций	ВРНЦ-10		2009		1 раз в год

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.	Весозмерительное						

10. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока

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

11. Штатное расписание

	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие личной медицинской книжки (да/нет)
Поваров					
Рабочих кухни/помощники повара	1,0	1,0	-	5	да
Официантов					
Других работников пищеблока/посудомойщицы					
Технических работников/уборщиц					

11.1 Персонал пищеблока входит в штатное расписание

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

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	да

2.	Меню, дифференцированное по возрастам (цикличное)/сезонное	Да (от 01.09.2022, 27.10.2022, 01.12.2022)
3.	Ежедневное меню	да
4.	Наличие технологических/техничко-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	
8.	План проведения метрологических работ по проверке измерительного оборудования	
9.	План технологического переоснащения пищеблока с учетом модели предоставления питания	
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	
13.	Договор с аккредитованной метрологической лабораторией на проведение проверки весоизмерительного оборудования	
14.	Договор на проведение профилактических работ технологического оборудования	
15.	Договор на вывоз пищевых отходов	
16.	Акт проверки готовности пищеблока к началу учебного года	да
17.	Гигиенический журнал (сотрудники)	да
18.	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	
19.	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	да
20.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	да
21.	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	
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 (№125 от 31.08.2022)
28.	Приказ о составе бракеражной комиссии	Да (№126 от 31.08.2022)
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 (документация по льготному питанию (многодетные, ОВЗ, дети – инвалиды)	да

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
	90,65	102,68	-	-	-	-	-	-	-

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

На дому – 1 чел. – компенсация

Дети – инвалиды – 1 чел. (2-х разовое питание: завтрак, обед)

Дети ОВЗ – 1 чел. (2-х разовое питание: завтрак, обед)

17. Организация питания обучающихся других льготных категорий (описать)

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 доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения				
2	Производственные помещения				
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)				-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)				-
2.3	Мясо-рыбный цех			-	-
2.4	Доготовочный цех	-	-		-
2.5	Горячий цех				-
2.6	Холодный цех				-
2.7	Мучной цех			-	-
2.8	Раздаточная				40,6
2.9	Помещение для резки хлеба			-	-
2.10	Помещение для обработки яиц			-	-
2.11	Моечная кухонной посуды				-
2.12	Моечная столовой посуды				-
2.13	Моечная и кладовая тары				--
2.14	Производственное помещение буфета-раздаточной	-	-	-	26,9
2.15	Посудомоечная буфета-раздаточной	-	-	-	13,7
3	Комната для приема пищи (персонал)				

	19.Прибор по кинематике и динамике- 1шт Камертон-1шт	
--	--	--

Условия питания и охраны здоровья обучающихся

Столовая – раздаточная – подвоз готовой продукции.

Расчитана на 36 посадочных мест.

Обеспеченность посудой – 100%.

Технологическое оборудование столовой:

- Электроводонагреватель
- Весы
- Ванны моечные
- Стеллаж для посуды
- Полка кухонная
- Столы разделочные
- Холодильник для проб

Кухонная посуда, инвентарь:

- Кастрюли;
- Подносы;
- Термоса бытовые

Столовая посуда:

- Стаканы, кружки
- Тарелки глубокие
- Тарелки мелкие
- Ложки
- Вилки

Медицинский контроль за состоянием здоровья обучающихся осуществляется мед. работником ФАП х. Мигуты по договору.

Директор МБОУ СОШ №21 _____ Н.И. Наливайченко

