



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОД КРАСНОДАР
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 97
ИМЕНИ ВИКТОРА ИВАНОВИЧА ЛИХОНОСОВА**
Прикубанский внутригородской округ г. Краснодара
ул. Конгрессная, 27/2 тел. 991-16-45

ПАСПОРТ пищеблока

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение муниципального
образования город Краснодар средняя общеобразовательная школа № 97
имени Виктора Ивановича Лихоносова
(МБОУ СОШ № 97);
наименование образовательной организации**

Адрес месторасположения: **Российская Федерация, Краснодарский край, 350005,
городской округ город Краснодар, город Краснодар, ул. Конгрессная, д. 27/2**

телефон **8 (861) 991-16-45**
эл.почта: **school97@internet.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: Хасанова Наталья Юрьевна

Ответственный за организацию питания обучающихся: Строева Светлана Владимировна

Численность педагогического коллектива: 65 чел.

Проектная мощность ОО: 1550 чел.

Фактическое количество обучающихся: 1788 чел.

Площадь обеденного зала: 681,51 м²

1. Количество классов по уровням образования 57

№ 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	9	252	5	0	6	1
2.	2 класс	10	291	2	4	1	0
3.	3 класс	4	151	0	0	11	0
4.	4 класс	5	187	3	4	15	1
5.	5 класс	5	160	2	2	8	0
6.	6 класс	5	167	1	2	9	0
7.	7 класс	4	127	1	3	19	0
8.	8 класс	3	112	88	3	9	4
9.	9 класс	3	98	6	4	6	4
10.	10 класс	3	75	1	2	5	1
11.	11 класс	4	113	0	0	10	0
12.	12 класс	2	55	0	0	0	0
ИТОГО		57	1788	29	24	114	11

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	878	8788	100
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	33	33	100
2.	Обучающиеся 5 – 9 классов	653	569	87
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	70	70	100
	в т.ч. за родительскую плату	583	569	87
3.	Обучающиеся 10 – 11 классов	177	123	59
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	15	15	12
	в т.ч. за родительскую плату	162	108	66

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	878	878	100
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	18	18	2
2.	Обучающиеся 5 – 9 классов	653	186	28
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	106	106	100
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
3.	Обучающиеся 10 – 11 классов	177	177	9
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	16	16	9
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0

3. Модель предоставления услуги питания

3.1 Общие сведения об операторе питания (если аутсорсинг)

Фирменное наименование уполномоченной организации или уполномоченного индивидуального предпринимателя	Автономная некоммерческая организация "Школьное питание"
Место нахождения (адрес)	Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Старокубанская, д. 149, стр. 1
Фамилия, имя, отчество руководителя (если имеется)	Шевченко Михаил Сергеевич
Государственный регистрационный номер записи о создании юридического лица/ИП (ОГРН/ЕГРИП)	1232300029829
Режим работы	-
Контактный телефон	8(861)217-91-85
Официальный сайт/ссылка на страницу "Организация питания в ОО"	https://school97.centerstart.ru/index.php/node/386
Информация об основаниях оказания услуг по организации питания (реквизиты договора/контракта)	Договор №133 от 01.09.2023
Дата заключения договора/контракта	01.09.2023
Длительность договора/контракта	31.12.2028

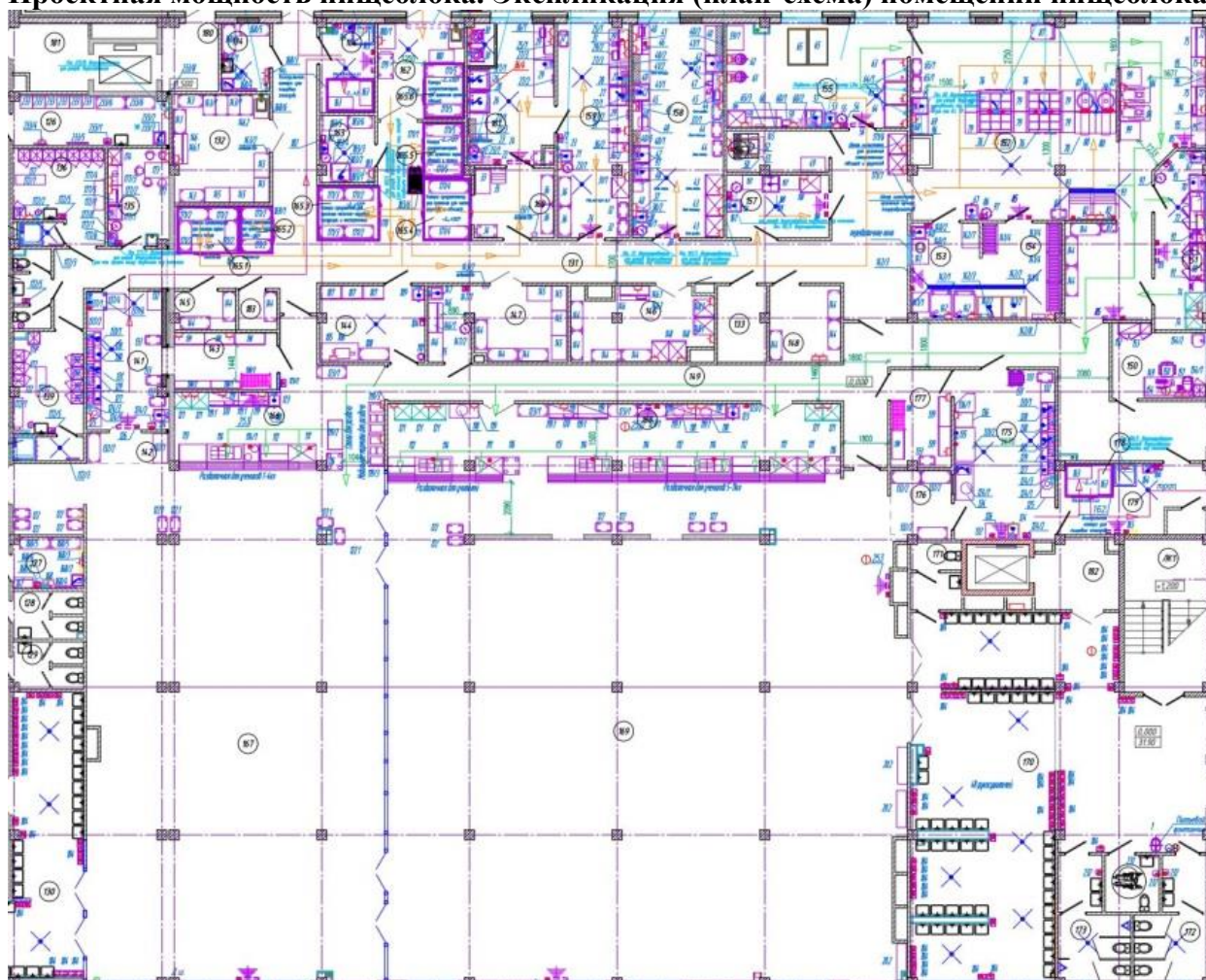
3.2 Общие сведения (если самостоятельно)

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	Да	4598 блюд в сутки
2.	Столовая доготовочная (работающая на полуфабрикатах)	Нет	Нет
3.	Буфет-раздаточная	Нет	Нет
4.	Буфет	Нет	Нет
5.	Помещение для приема пищи (из расчета количества обучающихся)	Да	822 чел.
6.	Отсутствует все вышеперечисленное	-	

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



6. Экспликация (план-схема) обеденного зала
 количество посадочных мест по проекту 822
 фактическое количество посадочных мест 822

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	Да
собственная котельная	Нет
водонагреватель	Нет
наличие резервного горячего водоснабжения	Да
7.3. Отопление (да/нет)	
централизованное	Да
собственная котельная и пр.	Нет
7.4. Водоотведение (да/нет)	
централизованное	Да
выгреб	Нет
локальные очистные сооружения	Нет
прочие	Нет
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	Нет
2.	Специализированный транспорт организации общественного питания, обслуживающей школу	Да
3.	Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов	Да
4.	Специализированный транспорт ИП, обслуживающего школу	Нет
5.	Специализированный транспорт отсутствует	Нет
6.	Иной вид подвоза (указать)	Нет

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	Изнюшенность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям действующих СанПиН	
							наименование	кол-во штук
Обеденный зал		Столы обеденные	130	2023	2023	10%	-	-
		Стулья	780	2023	2023	10%	-	-
		Раковины для мытья рук	86	2023	2023	10%	-	-
		Сушилка для рук погружная	19	2023	2023	10%	-	-
Раздаточная зона		Холодильный прилавок (витрина, секция)	4	2023	2023	10%	-	-
		Прилавок для столовых приборов	3	2023	2023	10%	-	-
Горячий цех		Плита электрическая	4	2023	2023	10%	-	-
		Жарочный (духовой) шкаф	1	2023	2023	10%	-	-
		Котел пищеварочный	2	2023	2023	10%	-	-
		Электрическая сковорода	2	2023	2023	10%	-	-
		Зонт вентиляционный	20	2023	2023	10%	-	-
		Пароконвектомат	2	2023	2023	10%	-	-
		Столы производственные	16	2023	2023	10%	-	-
		Моечная ванна 1-о или 2-х секционная	3	2023	2023	10%	-	-
		Овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции	4	2023	2023	10%	-	-
		Весы электронные для готовой продукции	1	2023	2023	10%	-	-
Шкаф холодильный среднетемпературный	1	2023	2023	10%	-	-		

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
		(для проб)						
		Миксер планетарный	1	2023	2023	10%	-	-
		Тележка сервировочная	1	2023	2023	10%	-	-
		Тележка для сбора грязной посуды	2	2023	2023	10%	-	-
		Хлеборезка	1	2023	2023	10%	-	-
		Шкаф для хранения хлеба	1	2023	2023	10%	-	-
		Подставки под кухонный инвентарь	1	2023	2023	10%	-	-
		Стеллаж кухонный настенный	2	2023	2023	10%	-	-
		Раковина для мытья рук	1	2023	2023	10%	-	-
		Другое (умывальник)	-	2023	2023	10%		
		Холодный цех		Стол производственный	1	2023	2023	10%
Весы электронные	1			2023	2023	10%	-	-
Шкаф холодильный среднетемпературный	1			2023	2023	10%	-	-
Универсальный механический привод	-			2023	2023	10%	-	-
или овощерезательная машина	-			2023	2023	10%	-	-
Бактерицидная установка	1			2023	2023	10%	-	-
Моечная ванна	1			2023	2023	10%	-	-
Весы электронные	1			2023	2023	10%	-	-
Раковина для мытья рук	1			2023	2023	10%	-	-
Мучной цех		Стол производственный	1	2023	2023	10%	-	-
		Тестомесильная машина	1	2023	2023	10%	-	-
		Пекарский шкаф	1	2023	2023	10%	-	-
		Стеллаж кухонный	2	2023	2023	10%	-	-
		Моечная ванна	2	2023	2023	10%	-	-

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	1	2023	2023	10%	-	-
		Раковина для мытья рук	1	2023	2023	10%	-	-
		Моечная ванна 3-х секционная	1	2023	2023	10%	-	-
Помещение для обработки яйца		или Моечная ванна 1-о секционная и 2 емкости	-	2023	2023	10%	-	-
		Стол производственный	1	2023	2023	10%	-	-
		Шкаф холодильный	1	2023	2023	10%	-	-
		Овоскоп	-	2023	2023	10%	-	-
		Раковина для мытья рук	1	2023	2023	10%	-	-
		Стол производственный	2	2023	2023	10%	-	-
Мясо-рыбный цех		Моечная ванна 3-х секц.	2	2023	2023	10%	-	-
		Стеллаж кухонный	1	2023	2023	10%	-	-
		Электропривод для сырой продукции	-	2023	2023	10%	-	-
		или электромясорубка	2	2023	2023	10%	-	-
		Весы электронные	1	2023	2023	10%	-	-
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1	2023	2023	10%	-	-
		Шкаф холодильный низкотемпературный	4	2023	2023	10%	-	-
		Полка для разделочных досок	1	2023	2023	10%	-	-
		Раковина для мытья рук	1	2023	2023	10%	-	-
		Моечная ванна 2-х секц.	1	2023	2023	10%	-	-
		Стол производственный	1	2023	2023	10%	-	-
Овощной цех (первичной обработки)		Стеллаж кухонный настенный	1	2023	2023	10%	-	-
		Весы	1	2023	2023	10%	-	-
		Стеллаж кухонный	1	2023	2023	10%	-	-
		Картофелеочистительная	1	2023	2023	10%	-	-

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
		машина						
		Раковина для мытья рук	1	2023	2023	10%	-	-
Овощной цех (вторичной обработки)		Моечная ванна 2-х секц.	1	2023	2023	10%	-	-
		Стол производственный	1	2023	2023	10%	-	-
		Овощерезательная машина	1	2023	2023	10%	-	-
		Стеллаж кухонный настенный	1	2023	2023	10%		
		Стеллаж кухонный	1	2023	2023	10%	-	-
		Весы	1	2023	2023	10%	-	-
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1	2023	2023	10%	-	-
		Раковина для мытья рук	1	2023	2023	10%	-	-
Моечная кухонной посуды и инвентаря		Моечная ванна 2-х секц.	2	2023	2023	10%	-	-
		Стеллаж кухонный	5	2023	2023	10%	-	-
		Зонт вентиляционный	1	2023	2023	10%	-	-
		Водонагреватель	1	2023	2023	10%	-	-
		Раковина для мытья рук	1	2023	2023	10%	-	-
Моечная столовой посуды		Стол для сбора отходов	1	2023	2023	10%	-	-
		Стол производственный	1	2023	2023	10%	-	-
		Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды	1	2023	2023	10%	-	-
		Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов	1	2023	2023	10%	-	-
		Посудомоечная машина	2	2023	2023	10%	-	-
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	5	2023	2023	10%	-	-
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	1	2023	2023	10%	-	-
		Зонт вентиляционный	1	2023	2023	10%	-	-

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
		Водонагреватель проточный	1	2023	2023	10%	-	-
		Раковина для мытья рук	1	2023	2023	10%	-	-
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря		Шкаф для уборочного инвентаря	1	2023	2023	10%	-	-
		Душевой поддон	1	2023	2023	10%	-	-
		Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств	1	2023	2023	10%	-	-
		Раковина для мытья рук	1	2023	2023	10%	-	-
Склад для хранения овощей		Контейнер для хранения и транспортировки овощей	-	2023	2023	10%	-	-
		Стеллажи	-	2023	2023	10%	-	-
		Шкаф холодильный среднетемпературный	2	2023	2023	10%	-	-
		Подтоварники	5	2023	2023	10%	-	-
Склад для сыпучих продуктов		Стеллажи	2	2023	2023	10%	-	-
		Подтоварники	2	2023	2023	10%	-	-
		Шкаф холодильный среднетемпературный	-	2023	2023	10%	-	-
Склад для хранения скоропортящихся продуктов		Шкаф холодильный среднетемпературный	5	2023	2023	10%	-	-
		Шкаф холодильный низкотемпературный	5	2023	2023	10%	-	-
Загрузочная продуктов		Подтоварник	5	2023	2023	10%	-	-
		Весы товарные электронные	1	2023	2023	10%	-	-

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						
4.	Весозмерительное						

9.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования

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

10. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока

	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	4,6 кв.м.	Раковина, 2 унитаза
Гардеробная персонала (жен.)	11,66 кв.м.	Раковина, скамьи, локеры
Гардеробная персонала (муж.)	12,29 кв.м.	Раковина, скамьи, локеры
Душевая для сотрудников пищеблока	1,65 кв.м.	Душевая стойка с поддоном
Душевая для сотрудников пищеблока	2,67 кв.м.	Душевая стойка с поддоном
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется	-	Нет

11. Штатное расписание

	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие личной медицинской книжки (да/нет)
Поваров	5	100%	4	2-10 лет	Да
Рабочих кухни/помощники повара	2	100%	-	10 лет	Да
Официантов	-	-	-	-	-
Других работников пищеблока/посудомойщицы	3	100%	-	10 лет	Да
Технических работников/уборщиц	0	0%	-	-	-

11.1 Персонал пищеблока входит в штатное расписание

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

12. Форма организации питания обучающихся

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

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	Нет
2.	Меню, дифференцированное по возрастам (цикличное)/сезонное	Да
3.	Ежедневное меню	Да
4.	Наличие технологических/техничо-технологических карт приготовления блюд	Да
5.	Договор на оказание услуг по организации питания обучающихся (актуальный на данный период)	Да
6.	План проведения текущего и капитального ремонта помещений пищеблока, столовой	Нет
7.	План проведения профилактических технологических осмотров оборудования	Нет
8.	План проведения метрологических работ по проверке измерительного оборудования	Да
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)	Да
11.	Ведомость контроля за рационом питания	Нет
12.	Договор с аккредитованной лабораторией на проведение периодических испытаний пищевой продукции по физико-химическим показателям	Нет
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
1	125	150	150	130	140	140	45	45	45

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

-учащиеся с ограниченными возможностями здоровья, дети-инвалиды обеспечиваются бесплатным двухразовым питанием;

-обучающиеся на дому – денежной компенсацией на питание.

17. Организация питания обучающихся других льготных категорий (описать)

-учащиеся из семей, имеющих статус многодетной семьи, учащиеся из семей мобилизованных граждан – обеспечиваются бесплатным одноразовым горячим питанием.

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

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Площадь помещений, м ²			
		Столовые школьно-базовые	Столовые, работающие на сырье	Столовые доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения	-	70,97	-	-
2	Производственные помещения	-		-	-
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	-	19,55	-	-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	-	24,89	-	-
2.3	Мясо-рыбный цех	-	31,80	-	-
2.4	Доготовочный цех	-	-	-	-
2.5	Горячий цех	-	101,11	-	-
2.6	Холодный цех	-	14,47	-	-
2.7	Мучной цех	-	30,51	-	-
2.8	Раздаточная	-	83,31	-	-
2.9	Помещение для резки хлеба	-	13,02	-	-
2.10	Помещение для обработки яиц	-	10,41	-	-
2.11	Моечная кухонной посуды	-	17,26	-	-
2.12	Моечная столовой посуды	-	27,88	-	-
2.13	Моечная и кладовая тары	-	5,77	-	-
2.14	Производственное помещение буфета-раздаточной	-	-	-	-
2.15	Посудомоечная буфета-раздаточной	-	-	-	-
3	Комната для приема пищи (персонал)	-	9,33	-	-