



## 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: Багрей Ирина Альбертовна  
 Ответственный за организацию питания обучающихся: Литвинова Наталия Михайловна

Численность педагогического коллектива: 32

Проектная мощность ОО 350 чел.

Фактическое количество обучающихся \_\_\_\_\_ 523 \_\_\_\_\_ чел.

Площадь обеденного зал 199,6 м<sup>2</sup>

Количество классов по уровням образования \_\_\_\_\_

№ п/п	Классы	Кол-во классов	Численность обучающихся	Численность обучающихся с ОВЗ	Численность детей-инвалидов (инвалидов)	Численность обучающихся других льготных категорий (многодетные)	Численность школьников, обучающихся на дому
1.	1 класс	2	55	0	0	7	0
2.	2 класс	2	59	1	0	7	1
3.	3 класс	3	83	1	0	13	1
4.	4 класс	3	71	1	0	8	0
5.	5 класс	2	54	0	0	9	1
6.	6 класс	1	29	1	0	3	1
7.	7 класс	2	58	3	0	2	0
8.	8 класс	2	47	3	0	3	2
9.	9 класс	1	32	2	0	2	4
10.	10 класс	1	20	0	0	2	0
11.	11 класс	1	15	0	1	2	1
ИТОГО		20	523	12	1	58	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	266	266	100%
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	4	4	100%
2.	Обучающиеся 5 – 9 классов	220	120	55%
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	27	27	100%
3.	Обучающиеся 5 – 9 классов			
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий			
4.	Обучающиеся 10 – 11 классов	35	10	29%
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	2	2	100%
	в т.ч. за родительскую плату	10	10	29%

## 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	266	0	0
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	3	3	100%
2.	Обучающиеся 5 – 9 классов	220	0	0
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	9	9	100%
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
3.	Обучающиеся 5 – 9 классов			
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату			
4.	Обучающиеся 10 – 11 классов	35	0	0
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	0	0	0
	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	Общество с ограниченной ответственностью «Каньон»
Место нахождения (адрес)	Краснодарский край, г.Приморско-Ахтарск, ул.Комиссара Шевченко, д.101А
Фамилия, имя, отчество руководителя (если имеется)	Строцкая Жанна Александровна
Государственный регистрационный номер записи о создании юридического лица/ИП (ОГРН/ЕГРИП)	1052326314127
Режим работы	6.00-17.00
Контактный телефон	8 86143 3 23 22
Официальный сайт/ссылка на страницу "Организация питания в ОО"	<a href="https://primahtarskschool1.nubex.ru/10278/">https://primahtarskschool1.nubex.ru/10278/</a>
Информация об основаниях оказания услуг по организации питания (реквизиты договора/контракта)	Контракт 2022/29 от 10.01.2023
Дата заключения договора/контракта	ежемесячно
Длительность договора/контракта	месяц

### 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		
2.	Столовая доготовочная (работающая на полуфабрикатах)	да	
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 150  
 фактическое количество посадочных мест 150
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	да
водонагреватель	
наличие резервного горячего водоснабжения	да
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	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	да
3.	Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов	
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 <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
Обеденный зал	199,6	Столы обеденные	23	2019	2019			
		Стулья	150	2019	2019			
		Раковины для мытья рук	8	2019	2019			
		Электропелленца	4	2019	2019			
		Мармит 1-х блок	1	2019	2019			
		Мармит 2-х блок	1	2019	2019			
Раздаточная зона	18,8	Мармит 3-х блок	1	2019	2019			
		Холодильный прилавок (витрина, секция)	1	2019	2019			
		Прилавок нейтральный	1	2019	2019			
		Прилавок для столовых приборов	1	2019	2019			
		Другое	-	2019	2019			
		Плита электрическая 4-х конф.	2	2019	2019			
		Жарочный (духовой) шкаф	1	2019	2019			
		Котел пищеварочный	1	2019	2019			
		Электрическая сковорода	1	2019	2019			
		Зонт вентиляционный	5	2019	2019			
Горячий цех	49,6	Пароконвектомат	1	2019	2019			
		Столы производственные	4	2019	2019			
		Моечная ванна 1-0 или 2-х секционная	1	2019	2019			
		Универсальный механический привод для готовой продукции	1	2019	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
		или овощерезательная машина с прогирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции	1	2019	2019			
		Весы электронные для готовой продукции	1	2019	2019			
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	-	2019	2019			
		Миксер 10-20л	4	2019	2019			
		Тележка сервировочная	-	2019	2019			
		Тележка для сбора грязной посуды	-	2019	2019			
		Хлеборезка	-	2019	2019			
		Шкаф для хранения хлеба	-	2019	2019			
		Подставки под кухонный инвентарь	4	2019	2019			
		Стеллаж кухонный настенный	-	2019	2019			
		Раковина для мытья рук	1	2019	2019			
		Другое (умывальник)	-	2019	2019			
		Стол производственный	3	2019	2019			
		Весы электронные	1	2019	2019			
		Шкаф холодильный среднетемпературный	2	2019	2019			
Холодный цех	14,4	Универсальный механический привод или овощерезательная машина	1	2019	2019			
		Бактерицидная установка	1	2019	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
Договочный цех	-	Моечная ванна	2	2019	2019			
		Весы электронные	1	2019	2019			
		Раковина для мытья рук	1	2019	2019			
		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						
		Стол производственный			2	2019	2019	
Муочной цех (Цех выпечки)	12,3	Тестомесильная машина	1	2019	2019			
		Пекарский шкаф	1	2019	2019			
		Стеллаж кухонный	1	2019	2019			
		Моечная ванна	1	2019	2019			
		Весы электронные	-					
		Раковина для мытья рук	1	2019	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	
Моечная кухонной посуды и инвентаря	9,6	Моечная ванна 2-х секц.	1	2019	2019				
		Стеллаж кухонный	3	2019	2019				
		Зонт вентиляционный	-						
		Водонагреватель	-						
		Раковина для мытья рук	1	2019	2019				
		Стол для сбора отходов	1	2019	2019				
		Стол производственный	1	2019	2019				
		Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды	1	2019	2019				
		Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов	1	2019	2019				
		Посудомоечная машина	1	2019	2019				
Моечная столовой посуды	18,9	Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	2	2019	2019				
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	1	2019	2019				
		Зонт вентиляционный	5	2019	2019				
		Водонагреватель проточный	1	2019	2019				
		Раковина для мытья рук	1	2019	2019				
Помещение для обработки и хранения	4,1	Шкаф для уборочного инвентаря	1	2019	2019				
		Душевой поддон	1	2019	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
Набор помещений уборочного инвентаря		Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств	1	2019	2019			
		Раковина для мытья рук	1	2019	2019			
Склад для хранения овощей	12,3	Контейнер для хранения и транспортировки овощей	-					
		Стеллажи	2	2019	2019			
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1	2019	2019			
		Подтоварники	3	2019	2019			
		Стеллажи	3	2019	2019			
Склад для сыпучих продуктов	7,0	Подтоварники	1	2019	2019			
		Шкаф холодильный среднетемпературный	-					
Склад для хранения скоропортящихся продуктов	11,9	Шкаф холодильный среднетемпературный	3	2019	2019			
		Шкаф холодильный низкотемпературный	2	2019	2019			
		Подтоварник	1	2019	2019			
Загрузочная продуктов	8,5	Весы товарные электронные	1	2019	2019			

9.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования				сроки профилактического осмотра
		назначение	марка	дата изготовления	срок службы	
1.	Тепловое	Приготовление пищи	1. Шкаф пекарский электрический МХМ ПШЭ104, 2. Пароконвектомат Атеси Рубикон 3. Котел пищеvarочный Аббат 4. Плита электрическая МХМ 5. Плита электрическая МХМ 6. Сковорода электрическая Тулагортехника СЭСМ 7. Прилавок Ривьера для горячих напитков 8. Мармит для 1х блюд 9. Мармит для 2х блюд 10. Шкаф пекарский МХМ ПШЭ104 11. Кипятильник Электрический Дэбис 12. Ротационная печь Восход Муссон Ротор 33 13. Шкаф Расстойный Восход Бриз	2019		Ежегодно
		Резервное горячее водоснабжение	Водонагреватели аккумуляторные Гродторгмаш 8 штук	2019		Ежегодно

	Механическое	Очистка и измельчение овощей Измельчение продуктов Замешивание теста Просеивание муки	и 1. Овоперезка ЛЕПС 3 шт 2. Машинная овоцрезательная протирочная УМК -11 3. Машинка для очистки овощей МОК -150У 4. Слайсер VIATTO HBS - 250 5. Мукопросеиватель Атеси 6. Мясорубка стационарная М - 75 7. Тестомесильная машина Воеход Прима	1. Овоперезка ЛЕПС 3 2019	Ежегодно
3.	Холодильное	Охлаждение и заморозка продуктов	и 1. Холодильник однокамерный Саратов 2. Шкаф холодильный Polair DM105-S.- 7 штук 3. Шкаф морозильный Polair СВ107-G,- 2 штуки 4. Стол холодильный Nicold GN 11/TN - 4 штуки 5. Стол морозильный NICOLD GN 111/BT 6. Стол охлаждаемый Атеси Ривьера-2 шт	2019	Ежегодно
4.	Весомерительное	Взвешивание продуктов готовой продукции	Весы торговые электронные МИЛД МТ 15 МГЖА	2019	

## 10. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока

	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	1,2	
Гардеробная персонала	17,3	
Душевые для сотрудников пищеблока	2,4	
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					
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	
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	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
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	
7.	План проведения профилактических технологических осмотров оборудования	
8.	План проведения метрологических работ по проверке измерительного оборудования	да
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	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



**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
	87,80	99,20	99,20				0	0	0

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

Дети с ОВЗ получают двухразовое питание: завтрак, обед. Дети инвалиды денежную компенсацию, т. к. ребенок находится на домашнем обучении.

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

Краевым бюджетом выделяется 10 рублей на многодетных детей.

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 доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения			29,7	
2	Производственные помещения			175,1	
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)			11,2	-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)			10,9	-
2.3	Мясорыбный цех			12,3	-
2.4	Доготовочный цех	-	-	-	-
2.5	Горячий цех			49,6	-
2.6	Холодный цех			14,4	-
2.7	Мучной цех			12,3	-
2.8	Раздаточная			18,8	
2.9	Помещение для резки хлеба			-	-
2.10	Помещение для обработки яиц			6,7	-
2.11	Моечная кухонной посуды			9,6	-
2.12	Моечная столовой посуды			18,9	-
2.13	Моечная и кладовая тары			10,4	--
2.14	Производственное помещение буфета-раздаточной	-	-	-	
2.15	Посудомоечная буфета-раздаточной	-	-	-	
3	Комната для приема пищи (персонал)			17,3	