

ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА

МАОУ СОШ №20

Адрес месторасположения - г. Краснодар, ул. Сормовская, 171

Телефон 232-85-81 эл почта: school20@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: Лякишева Елена Петровна
 Ответственный за организацию питания обучающихся: Дзюба Мария Васильевна
 Численность педагогического коллектива: 64

Проектная мощность ОО 1000 чел.

Фактическое количество обучающихся 1550 чел.

Площадь обеденного зала 188 м²

Количество классов по уровням образования 50

№ 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	5	159	3	0	0	2
2.	2 класс	5	171	4	1	0	0
3.	3 класс	5	166	4	1	0	0
4.	4 класс	5	154	1	2	0	0
5.	5 класс	5	159	1	1	9	0
6.	6 класс	5	155	3	1	5	0
7.	7 класс	5	156	4	3	5	0
8.	8 класс	5	160	4	2	8	0
9.	9 класс	5	134	1	0	1	1
10.	10 класс	3	77	0	1	5	1
11.	11 класс	2	59	0	0	2	3
ИТОГО		50	1550	25	12	35	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	650	650	100
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий			
2.	Обучающиеся 5 – 9 классов	764	590	
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	20	20	
	в т.ч. за родительскую плату	20	20	

3.	Обучающиеся 5 – 9 классов			
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату			
4.	Обучающиеся 10 – 11 классов	136	80	
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	7	7	
	в т.ч. за родительскую плату	7	7	

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			
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	16	16	100
	в т.ч. за родительскую плату			
2.	Обучающиеся 5 – 9 классов			
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату			
3.	Обучающиеся 5 – 9 классов			
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	20	20	100
	в т.ч. за родительскую плату			
4.	Обучающиеся 10 – 11 классов			
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	1	1	
	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	АНО «Школьное питание»
Место нахождения (адрес)	г. Краснодар, ул. Старокубанская, д. 149, стр. 1
Фамилия, имя, отчество руководителя (если имеется)	Михаил Сергеевич Шевченко
Государственный регистрационный номер записи о создании юридического лица/ИП (ОГРН/ЕГРИП)	1232300029829
Режим работы	понедельник- пятница 08.00 - 17.00
Контактный телефон	
Официальный сайт/ссылка на страницу "Организация питания в ОО"	https://school20.centerstart.ru/food
Информация об основаниях оказания услуг по организации питания (реквизиты договора/контракта)	Договоры № 7, 8, 9
Дата заключения договора/контракта	10.11.2024
Длительность договора/контракта	5 лет

3.2 Общие сведения (если самостоятельно)

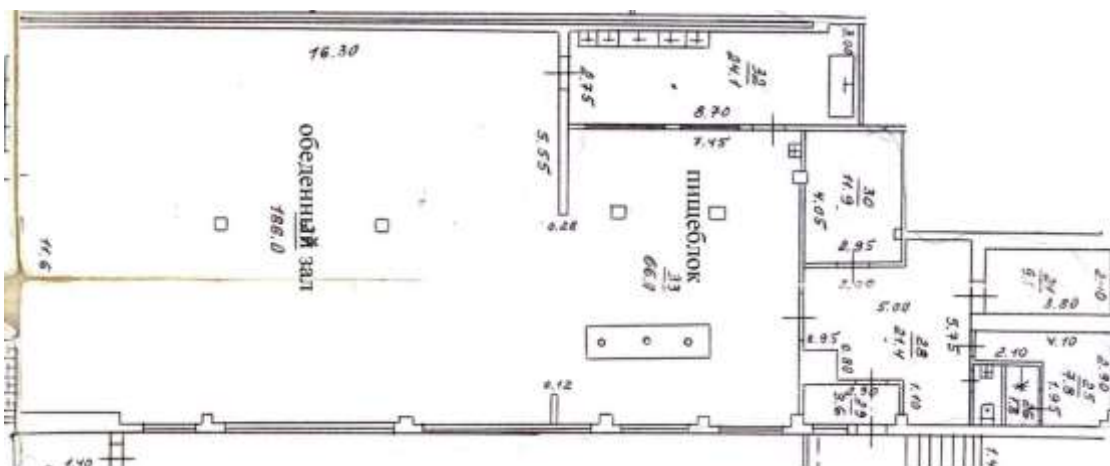
Фамилия, имя, отчество заведующего производством	
--	--

Место нахождения (адрес)	Краснодар, ул. Сормовская,171
Режим работы пищеблока	Пн-пт с 8-00 до 17-00
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	180
2.	Столовая доготовочная (работающая на полуфабрикатах)		
3.	Буфет-раздаточная		
4.	Буфет		
5.	Помещение для приема пищи (из расчета количества обучающихся)		180
6.	Отсутствует все вышперечисленное		

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



6. Экспликация (план-схема) обеденного зала

количество посадочных мест по проекту 180

фактическое количество посадочных мест 180

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	Нет
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	Нет
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	Изношенность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям действующих СанПиН	
							наименование	кол-во штук
Обеденный зал	188,0	Столы обеденные	9	2015	01.07.2015	70		
			45	2007	01.12.2007	100		
		Стулья	25	2013	01.11.2013	100		
			104	2015	01.07.2015	10		
			59	2007	01.12.2007	100		
		Раковины для мытья рук	10	2009	01.12.2009	100		
		Электрополотенца	2	2008	01.12.2008	100		
Раздаточная зона	66,0	Столы производственные	3	2008	01.12.2008	100		
		Тележка сервировочная	4	2015	01.07.2015	70		
		Тележка для сбора грязной посуды	2	2009	01.12.2009	100		
		Мармит 1-х блюд	1	2021	01.12.2021	10		
		Мармит 2-х блюд	1	2021	01.12.2021	10		
		Мармит 3-х блюд	-					
		Холодильный прилавок (витрина, секция)	1	2009	01.12.2009	100		
Горячий цех	66,0	Прилавок нейтральный	1	2009	01.12.2009	100		
		Прилавок для столовых приборов	1	2009	01.12.2009	100		
		Прилавок для стаканов	1	2009	01.12.2009	100		
		Плита электрическая 4-х конф.	1	2009	01.12.2009	100		
		Жарочный (духовой) шкаф	1	2009	01.12.2009	100		
Горячий цех	66,0	Котел пищеvarочный	1	2009	01.12.2009	100		
		Электрическая сковорода	-					

Набор помещений	Площадь , м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол- во шт.	Дата выпуск а, год	Дата подключения (начала функциониров ания), год	Изношенность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям действующих СанПиН	
							наименование	кол-во штук
Мучной цех		Зонт вентиляционный	1	2009	01.12.2009	100		
		Пароконвектомат	2	2009	01.12.2009	100		
		Столы производственные	9	2008	01.12.2008	100		
		Моечная ванна 1-о или 2-х секционная	3	2017	01.08.2017	50		
		Универсальный механический привод для готовой продукции	1	2019	01.11.2019	30		
		или овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции	1	2005	01.04.2005	100		
		Весы электронные для готовой продукции	3	2009	01.10.2009	100		
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	1	2012	01.10.2012	100		
		Миксер 10-20л	-					
		Тележка сервировочная	-					
		Тележка для сбора грязной посуды	-					
		Хлеборезка	-					
		Шкаф для хранения хлеба	1	2022	01.08.2022	0		
		Подставки под кухонный инвентарь	-					
		Стеллаж кухонный	4	2009	01.10.2009	100		
		Раковина для мытья рук	3	2017	01.08.2017	50		
		Другое (умывальник)	-					
		Стол производственный	-					
		Тестомесильная машина	1	2009	01.12.2009	100		

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, а, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям действующих СанПиН			
							наименование	кол-во штук		
Набор помещений		Пекарский шкаф	-							
		Стеллаж кухонный	-							
		Моечная ванна	-							
		Весы электронные	-							
		Раковина для мытья рук	-							
Догоготовочный цех		Стол производственный	-							
		Шкаф холодильный среднетемпературный	3	2008	01.12.2008	100				
		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	-							
		Помещение для обработки яйца		Моечная ванна 3-х секционная	-					
				или Моечная ванна 1-о секционная и 2 емкости	-					
Стол производственный	-									
Шкаф холодильный	-									
Овоскоп	-									
Раковина для мытья рук	-									
или овощерезательная машина	-									
Бактерицидная	-									

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, а, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям действующих СанПиН	
							наименование	кол-во штук
		установка						
		Моечная ванна	-					
		Весы электронные	-					
		Раковина для мытья рук	-					
Мясо-рыбный цех		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	-					
		Раковина для мытья рук	-					
Овощной цех (первичной обработки)		Моечная ванна 2-х секц.	-					
		Стол производственный	-					
		Стеллаж кухонный настенный	-					
		Весы	-					
		Стеллаж кухонный	-					
		Картофелеочистительная машина	-					
		Раковина для мытья рук	-					
Овощной цех (вторичной обработки)		Моечная ванна 2-х секц.	-					
		Стол производственный	-					
		Овощерезательная машина	-					

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, а, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям действующих СанПиН	
							наименование	кол-во штук
Набор помещений		Стеллаж кухонный настенный	-					
		Стеллаж кухонный	-					
		Весы	-					
		Шкаф холодильный среднетемпературный	-					
		Раковина для мытья рук	-					
Моечная кухонной посуды и инвентаря		Моечная ванна 2-х секц.	-					
		Стеллаж кухонный	-					
		Зонт вентиляционный	-					
		Водонагреватель	-					
		Раковина для мытья рук	-					
Моечная столовой посуды	24,1	Стол для сбора отходов	1	2009	01.10.2009	100		
		Стол производственный	1	2009	01.10.2009	100		
		Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды	-					
		Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов	3	2017	01.08.2017	50		
		Посудомоечная машина	1	2015	01.07.2015	80		
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	5	2009	01.10.2009	100		
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов						
		Зонт вентиляционный	4	2009	01.12.2009	100		
		Водонагреватель проточный	-					
		Раковина для мытья рук	-					
		Помещение для обработки и	1,1	Шкаф для уборочного инвентаря	1	2009	01.10.2009	100

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
хранения уборочного инвентаря		Душевой поддон	-					
		Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств	-					
		Раковина для мытья рук	1	2009	01.12.2009	100		
Склад для хранения овощей		Контейнер для хранения и транспортировки овощей	-					
		Стеллажи	-					
		Шкаф холодильный среднетемпературный	-					
		Подтоварники	-					
Склад для сыпучих продуктов	11,9	Стеллажи	1	2009	01.10.2009	100		
		Подтоварники	3	2009	01.010.2009	100		
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1	2008	01.05.2008	100		
Склад для хранения скоропортящихся продуктов	9,1	Шкаф холодильный среднетемпературный	2	2008 2012	01.12.2008 01.10.2012	100 100		
		Шкаф холодильный низкотемпературный	1	2008	01.12.2008	100		
		Склад холодильный	1	2005	01.08.2005			
Загрузочная продуктов		Подтоварник	2	2009	01.010.2009	100		
		Весы товарные электронные	-					

9.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производительность	дата изготовления	срок службы	сроки профилактического осмотра
7.	Посудомоечная машина «МПУ-700»	Посудомоечная машина	Abat «МПУ-700»	700	2015	10	1 раз в неделю (пятница)
8.	Котел пищеварочный "КПЭМ-250"	Подогрев воды	Abat КПЭМ-250	250	2009	10	1 раз в неделю (пятница)
9.	Мармит 2-х блюд МЭП-25-П/ЛПЭ	для приготовления 2-х блюд	МЭП-25-П/ЛПЭ		2021	10	1 раз в неделю (пятница)
10.	Мармит 1-х блюд МЭП-1G/ЛПЭ	для приготовления 1-х блюд	МЭП-1G/ЛПЭ		2021	10	1 раз в неделю (пятница)
11.	Шкаф расточный "XC 404 UNOX"	приготовление выпечки	XC 404 UNOX		2009	10	1 раз в неделю (пятница)
12.	Тестомесильная машина "IMPASTATRICE"	замешивание теста	IMPASTATRICE		2009	10	1 раз в неделю (пятница)
13.	Печь электрическая "UNOX" S	предназначен для приготовления	UNOX		2009	10	1 раз в неделю (пятница)

	пароконвекционн ая	я различных блюд на пару					
14.	Печь электрическая "UNOX" S пароконвекционн ая	предназначен для приготовлени я различных блюд на пару	UNOX		2009	10	1 раз в неделю (пятница)
15.	Печь электрическая "UNOX" конвекционная	Приготовлени е выпечки	UNOX		2009	10	1 раз в неделю (пятница)
16.	Прилавок- витрина охлаждаемый "ПВО-11-А"	Хранение приготовленн ый холодных закусок	Abat ПВО-11-А		2009	10	1 раз в неделю (пятница)
17.	Прилавок нейтральный "ПН-11-А"	Предназначен для раздачи блюд, напитков	Abat "ПН-11-А"		2009	10	1 раз в неделю (пятница)
18.	Прилавок для стаканов "ITERMA"	Предназначен для напитков	Abat "ITERMA"		2009	10	1 раз в неделю (пятница)
19.	Стойка для подносов и стол приборов "СП-2- А"	Предназначен а для хранения столовых приборов и подносов	Abat "СП-2-А"		2009	10	1 раз в неделю (пятница)

20.	Холодильный шкаф "Polair ШХ-1.4"	Поддержание необходимой температуры для хранения продуктов	Polair		2008	10	1 раз в неделю (пятница)
21.	Холодильный шкаф "Polair ШХ-1.4"	Поддержание необходимой температуры для хранения продуктов	Polair		2008	10	1 раз в неделю (пятница)
22.	Мясорубка "МИМ-300"	Измельчение продуктов	БЕЛТОРГМАШ		2005	10	1 раз в неделю (пятница)
23.	Измельчитель овощной Гамма-5А	измельчение овощей	ЛЕПСЕ		2019	10	1 раз в неделю (пятница)
24.	Шкаф холодильный "Бирюса 8-ЕК"	хранение продуктов	Бирюса		2012	10	1 раз в неделю (пятница)
25.	Весы электронные настольные "DB-150Н"	Взвешивание продуктов	Энтеро		2009	10	1 раз в неделю (пятница)

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						
	Котел пищеварочный "КПЭМ-250"	да	да	По необходимости	да	Титоренко Ю.В.	1 раз в неделю (пятница)
	Мармит 2-х блюд МЭП-25-П/ЛПЭ	да	да	По необходимости	да	Титоренко Ю.В.	1 раз в неделю (пятница)
	Мармит 1-х блюд МЭП-1G/ЛПЭ	да	да	По необходимости	да	Титоренко Ю.В.	1 раз в неделю (пятница)
	Шкаф расточный "ХС 404 UNOX"	да	да	По необходимости	да	Титоренко Ю.В.	1 раз в неделю (пятница)
	Печь электрическая "UNOX" S пароконвекционная	да	да	По необходимости	да	Титоренко Ю.В.	1 раз в неделю (пятница)
	Печь электрическая "UNOX" S пароконвекционная	да	да	По необходимости	да	Титоренко Ю.В.	1 раз в неделю (пятница)

	ая						
	Печь электрическая "UNOX" конвекционная	да	да	По необходимости	да	Титоренко Ю.В.	1 раз в неделю (пятница)
	Прилавок для стаканов "ITERMA"	да	да	По необходимости	да	Титоренко Ю.В.	1 раз в неделю (пятница)
2.	Механическое						
	Посудомоечная машина «МПУ-700»	да	да	По необходимости	да	Титоренко Ю.В.	1 раз в неделю (пятница)
	Тестомесильная машина "IMPASTATRICE"	да	да	По необходимости	да	Титоренко Ю.В.	1 раз в неделю (пятница)
	Прилавок нейтральный "ПН-11-А"	да	да	По необходимости	да	Титоренко Ю.В.	1 раз в неделю (пятница)
	Стойка для подносов и стол приборов "СП-2-А"	да	да	По необходимости	да	Титоренко Ю.В.	1 раз в неделю (пятница)
	Мясорубка "МИМ-300"	да	да	По необходимости	да	Титоренко Ю.В.	1 раз в неделю (пятница)
	Измельчитель овощной Гамма-	да	да	По необходимости	да	Титоренко Ю.В.	1 раз в неделю (пятница)

	5А						
3.	Холодильное						
	Прилавок-витрина охлаждаемый "ПВО-11-А"	да	да	По необходимости	да	Титоренко Ю.В.	1 раз в неделю (пятница)
	Холодильный шкаф "Polair ШХ-1.4"	да	да	По необходимости	да	Титоренко Ю.В.	1 раз в неделю (пятница)
	Холодильный шкаф "Polair ШХ-1.4"	да	да	По необходимости	да	Титоренко Ю.В.	1 раз в неделю (пятница)
	Шкаф холодильный "Бирюса 8-ЕК"	да	да	По необходимости	да	Титоренко Ю.В.	1 раз в неделю (пятница)
4.	Весоизмерительное						

10. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока

	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	1,6	Раковина, унитаз
Гардеробная персонала	7,8	Шкафы для личной и рабочей одежды
Душевые для сотрудников пищеблока	1,8	душ

11. Штатное расписание

	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие личной медицинской книжки (да/нет)
Поваров	3	3	3, 4	2; 12; 5	Да
Рабочих кухни/помощники повара	0	0	0	0	0
Официантов	0	0	0	0	0
Других работников пищеблока/посудомойщицы	2	2		22; 26	Да
Технических работников/уборщиц	1	1		25	Да

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	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):
Витаминизация третьих блюд, фрукты

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
	107,35	92,0	92,0	143,28	92,0	92,0	---		

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

- *Ежедневным бесплатных двухразовым питанием (как дополнительная мера социальной поддержки) обеспечиваются учащиеся с ограниченными возможностями здоровья, инвалиды и дети - инвалиды, обучающиеся в школе по очной форме обучения.*

В случаях, когда действующим законодательством установлено обучение с использованием различных образовательных технологий, позволяющих обеспечивать взаимодействие обучающихся и педагогических работников опосредованно (на расстоянии), в том числе с применением электронного обучения и **дистанционных образовательных технологий**, двухразовое бесплатное питание обучающихся с ОВЗ и детей-инвалидов может быть заменено компенсацией в размере стоимости двухразового питания на основании заявления родителя (законного представителя, усыновителя, опекуна, попечителя), в котором указывается почтовый адрес получателя компенсации или реквизиты банковского счета получателя компенсации в кредитной организации.

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья и дети-инвалиды, осваивающим образовательные программы начального общего, основного общего, среднего общего образования в муниципальных образовательных организациях **на дому**, бесплатное двухразовое питание может быть заменено компенсацией в размере стоимости двухразового питания по количеству календарных дней.

17. Организация питания обучающихся других льготных категорий (описать)

Категории обучающихся, которым предоставляется льготное питание:

- Обучающиеся из семей со среднедушевым доходом семьи ниже величины прожиточного минимума;
- Обучающиеся из многодетных семей;
- Дети сотрудников правоохранительных органов и военнослужащих, погибших при исполнении служебных обязанностей;

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	-	1,9	-	-
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	-	66,0	-	-
2.6	Холодный цех	-	9,1	-	-
2.7	Мучной цех	-	-	-	-
2.8	Раздаточная	-	-	-	-
2.9	Помещение для резки хлеба	-	-	-	-
2.10	Помещение для обработки яиц	-	-	-	-
2.11	Моечная кухонной посуды	-	24,1	-	-
2.12	Моечная столовой посуды	-	24,1	-	-
2.13	Моечная и кладовая тары	-	-	-	-
2.14	Производственное помещение буфета-раздаточной	-	-	-	-
2.15	Посудомоечная буфета-раздаточной	-	-	-	-
3	Комната для приема пищи (персонал)	-	-	-	-