ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА

Таймырского муниципального казенного общеобразовательного учреждение
«Дудинская средняя школа №7»

Адрес: 647000, Российская Федерация, Красноярский край, Таймырский Долгано-
Ненецкий муниципальный район, г. Дудинка, ул. Строителей, д.12
e-mail: taimyr1.7@mail.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
 - Экспликация (план-схема) обеденного зала
 6. Инженерное обеспечение пищеблока
 7.
 - 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:

Исайкин Константин Викторович

Ответственный за организацию питания обучающихся:

Токарева Татьяна Владимировна

Численность педагогического коллектива: 33 человека

Проектная мощность ОО: 509 чел.

Фактическое количество обучающихся: 445 чел.

Количество смены: 1

Площадь обеденного зала 53,20 м²

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	Численность школьников, обучающихся на дому
1.	1 класс	2	35	12	0	0	0
2.	2 класс	2	49	11	0	0	0
3.	3 класс	3	53	7	0	0	0
4.	4 класс	2	46	4	0	0	0
5.	5 класс	2	39	1	0	8	0
6.	6 класс	2	48	0	0	12	0
7.	7 класс	3	56	1	1	11	0
8.	8 класс	2	38	0	0	10	0
9.	9 класс	2	38	0	0	11	0
10.	10 класс	1	22	0	0	4	0
11.	11 класс	1	21	0	0	2	0
ИТОГО		22	445	36	1	58	0

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	183	153	82%
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	0	0	0
2.	Обучающиеся 5 – 9 классов	219	219	100%
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	54	54	25%
	в т.ч. за родительскую плату	26	26	12%
3.	Обучающиеся 10 – 11 классов	43	43	100%
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	6	6	14%
	в т.ч. за родительскую плату	12	12	28%

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	183		
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	34	34	18
2.	Обучающиеся 5 – 9 классов	219	1	0,5%
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	54	1	0,5%
	в т.ч. за родительскую плату			
3.	Обучающиеся 10 – 11 классов	0	0	0
	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) : нет

Фирменное наименование уполномоченной организации или уполномоченного индивидуального предпринимателя	-
Место нахождения (адрес)	-
Фамилия, имя, отчество руководителя (если имеется)	-
Государственный регистрационный номер записи о создании юридического лица/ИП (ОГРН/ЕГРИП)	-
Режим работы	-
Контактный телефон	-
Официальный сайт/ссылка на страницу "Организация питания в ОО"	-
Информация об основаниях оказания услуг по организации питания (реквизиты договора/контракта)	-
Дата заключения договора/контракта	-
Длительность договора/контракта	-

3.2 Общие сведения (если самостоятельно)

Фамилия, имя, отчество заведующего производством	Токарева Татьяна Владимировна
Место нахождения (адрес)	647000, Российская Федерация, Красноярский край, г. Дудинка, ул. Строителей, д.12
Режим работы пищеблока	с 05.30 до 15.00
Контактный телефон	839191-5-44-16
Официальный сайт/ссылка на страницу "Организация питания в ОО"	https://sh7-dudinka.gosuslugi.ru/

7. Инженерное обеспечение пищеблока

7.1. Водоснабжение (да/нет)	
централизованное	Да
собственная скважина учреждения	Нет
в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность	-
вода привозная	Нет
7.2. Горячее водоснабжение (да/нет)	
централизованное	Да
собственная котельная	Нет
водонагреватель	Да
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	-
7.5. Вентиляция (да/нет)	
естественная	-
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	Нет
3.	Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов	Нет
4.	Специализированный транспорт ИП, обслуживающего школу	Нет
5.	Специализированный транспорт отсутствует	Да
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	35	2021г		10%		
		Стулья	210	2021г		10%		
		Раковины для мытья рук	Нет					
		Электрополотенца	Нет					
Раздаточная зона		Мармит 1-х блюд	1		2015	60%	Мармит 1-3 блюд	1
		Мармит 2-х блюд	1		2015	60%		
		Мармит 3-х блюд	1		2015	60%		
		Холодильный прилавок (витрина, секция)	1		2010	20%		
		Прилавок нейтральный						
		Прилавок для столовых приборов	1		2015	10%		
		Другое						
Горячий цех		Плита электрическая 4-х конф.	1		2009	80%	Плита эл.4-х конф	2
		Жарочный (духовой) шкаф	2	2014	2015	20%		
		Котел пищеварочный	1	2014	2015	30%		
		Электрическая сковорода	1	2014	2015	25%		
		Зонт вентиляционный						
		Пароконвектомат	2	2014	2015	35%		
		Столы производственные	2	2016	2017	20%		
		Моечная ванна 1-о или 2-х секционная	Нет				15%	
		Универсальный механический привод для готовой продукции	2	2014	2015	30%		

	Площадь, м²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол- во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирова ния), 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	2	2015	2015	15%		
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	1	2002	2002	60%	Шкаф холод.среднетемпер.	1
		Миксер 10-20л	Нет					
		Тележка сервировочная	1	2017	2017	15%		
		Тележка для сбора грязной посуды	1	2017	2017	15%		
		Хлеборезка	1	2010	2010	60%		
		Шкаф для хранения хлеба	1	2010	2010	80%	Шкаф для хранения хлеба	1
		Подставки под кухонный инвентарь	1	2010	2010	10%		
		Стеллаж кухонный настенный	нет					
		Раковина для мытья рук	1	2015	2015	20%		
		Другое (умывальник)						
Холодный цех		Стол производственный	2	2015	2015	20%		
		Весы электронные	1	2015	2015	55%		
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1	2015	2015	55%		
		Универсальный механический привод						
		или овощерезательная машина	1	2014	2015	35%		
		Бактерицидная установка	1	2020	2020	10%		
		Моечная ванна	1	2010	2010	15%		

Набор помещений	Площадь, м²	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
Догоготовочный цех		Раковина для мытья рук	Нет					
		Стол производственный	2	2015	2015	15%		
		Шкаф холодильный среднетемпературный	Нет					
		Шкаф холодильный низкотемпературный	Нет					
		Моечная ванна	2	2010	2010	15%		
		овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции	1	2015	2015	25%		
		овощерезательная машина и мясорубка для сырой продукции						
		Весы электронные	Нет					
Мучной цех		Раковина для мытья рук	Нет					
		Стол производственный	3	2010	2010	15%		
		Тестомесильная машина	1	1999	1999	10%		
		Пекарский шкаф	2	2015	2016	25%		
		Стеллаж кухонный	Нет					
		Моечная ванна	Нет					
		Весы электронные	1	2015	2015	25%		
Помещение для обработки яйца		Раковина для мытья рук	1	2015	2015	15%		
		Моечная ванна 3-х секционная	1	2015	2017	15%		
		или Моечная ванна 1-о секционная и 2 емкости						
		Стол производственный	1	2017	2017	15%		
		Шкаф холодильный	1	2003	2003	25%		
	Овоскоп							

Набор помещений	Площадь, м²	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	4	2015	2015	15%		
		Моечная ванна 3-х секц.	1	2015	2017	15%		
		Стеллаж кухонный	Нет					
		Электропривод для сырой продукции						
		или электромясорубка	1	2015	2015	80%	электромясорубка	1
		Весы электронные	1	2015	2015	25%		
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1	2015	2015	25%		
		Шкаф холодильный низкотемпературный	1	2008	2008	25%		
		Полка для разделочных досок	1	2010	2010	10%		
Овощной цех (первичной обработки)		Раковина для мытья рук	1	2017	2017	15%		
		Моечная ванна 2-х секц.	2	2015	2015	15%		
		Стол производственный	3	2010	2010	15%		
		Стеллаж кухонный настенный	Нет					
		Весы	1	2016	2016	25%		
		Стеллаж кухонный	Нет					
		Картофелеочистительная машина	1	2014	2014	70%	Картофелеочистительная машина	1
Овощной цех (вторичной обработки)		Раковина для мытья рук	1	2015	2015			
		Моечная ванна 2-х секц.						
		Стол производственный						
		Овощерезательная машина						
		Стеллаж кухонный настенный						
	Стеллаж кухонный							

Набор помещений	Площадь, м²	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		Весы						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Раковина для мытья рук						
		Моечная ванна 2-х секц.	1	2015	2015	15%		
		Стеллаж кухонный	2	2015	2015	15%		
Моечная столовой посуды		Зонт вентиляционный						
		Водонагреватель	1	2015	2015	15%		
		Раковина для мытья рук	Нет					
		Стол для сбора отходов	1	2015	2015	35%		
		Стол производственный	1	2015	2015	15%		
		Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды	Нет					
		Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов	1	2015	2015	15%		
		Посудомоечная машина	1	2012	2012	35%		
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	1	2015	2015	15%		
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	1	2015	2015	15%		
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря		Зонт вентиляционный	Нет					
		Водонагреватель проточный	Нет					
		Раковина для мытья рук	Нет					
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря		Шкаф для уборочного инвентаря	1	2010	2010	50%		
		Душевой поддон	1	2010	2010	30%		
		Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств	Нет					

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	Приготовление пищи	Плита эл.ЭП-6ЖШ	9 часов	2009	16	2 раза в год
		Приготовление пищи	Сковорода опрокид Премьер СЭСМ-05ЛЧ	1-2 часа	2015	10	2 раза в год
		Приготовление пищи	Шкаф жарочный	От 4 до 6 часов	2016	9	4 раза в год
		Приготовление пищи	Плита эл.Проммаш ПЭ 054 СП	9 часов	2022	3	2 раза в год
2.	Механическое	Для протирки вареных овощей и фруктов на предприятиях общественного питания	Овощерезка CL Robot с протиркой	1-2 часа	2015	10	4 раза в год
		Для переработки мяса	Мясорубка МИМ 300	1-2 часа	2012	12	4 раза в год
3.	Холодильное	Для чистки картофеля	Картофелечистка МОК -300М	1-2 часа	2011	14	4 раза в год
4.	Весозмерительное		Весы эл.DL -150 Н	1-2 часа	2015	10	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	да	да	3 раза	2-3 года	повар	Каждый раз по окончании работы
2.	Механическое	да	да	4 раза	2-3 года	кух.рабочий	Каждый раз по окончании работы
3.	Холодильное	да	да	2 раза	5-6 лет	кладовщик	Раз в неделю
4.	Весоизмерительное	да	да	2 раза	5-6 лет	посудомойщик	Раз в неделю

10. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока

	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	4,18	Унитаз, раковина для мытья рук, эл.полотенце
Гардеробная персонала	11,76	Шкафчики для верхней одежды и спец. одежды
Душевые для сотрудников пищеблока	Нет	
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	3	2	4		Да
Рабочих кухни/помощники повара	1	1	Нет	2	Да
Официантов	-	-	Нет	-	-
Других работников пищеблока/посудомойщицы	4	4	Нет (5 разряд у шеф-повара)	2/8	Да
Технических работников/уборщиц	2	2	Нет	18/8	Да

11.1 Персонал пищеблока входит в штатное расписание

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

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	Цикличное
3.	Ежедневное меню	Да
4.	Наличие технологических/техничо-технологических карт приготовления блюд	Да
5.	Контракт на оказание услуг по организации питания обучающихся (актуальный на данный период)	Нет
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	Бракеражный журнал
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)

В готовое 3 блюдо добавляется аскорбиновая кислота 0,000025 г. на ребенка. Ведется журнал витаминизации блюд.

15. Средняя стоимость питания

Стоимость завтрака				Стоимость обеда	
1-4 классы	10-11 классы ОВЗ	10-11 классы малообеспеченные	10-11 классы у.СВО	1-4 классы ОВЗ	10-11 классы ОВЗ
84,09	104,19	104,19	117,74	126,15	190,15

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

По приказу Управления Образования Администрации Таймырского Долгано-Ненецкого Муниципального района от 27 февраля 2025 года за № 218 дети с ограниченными возможностями здоровья обеспечены двух разовым горячим питанием.

17. Организация питания обучающихся других льготных категорий.

Обучающиеся из малообеспеченных семей и у.СВО обеспечены горячими завтраками.

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-й склад 12,7, 2-й склад 6,8			
2	Производственные помещения	нет			
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	13,0			
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	нет			
2.3	Мясо-рыбный цех	20,5			
2.4	Доготовочный цех	нет			
2.5	Горячий цех	53,2			
2.6	Холодный цех	5,7			
2.7	Мучной цех	11,4 не выделено			
2.8	Раздаточная	21,5			
2.9	Помещение для резки хлеба	2,7 не выделено			
2.10	Помещение для обработки яиц	3,7 не выделено			
2.11	Моечная кухонной посуды	16,2			
2.12	Моечная столовой посуды	37			
2.13	Моечная и кладовая тары	нет			
2.14	Производственное помещение буфета-раздаточной	нет			
2.15	Посудомоечная буфета-раздаточной	нет			
3	Комната для приема пищи (персонал)	нет			