

ПАСПОРТ
пищеблока

**Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
муниципального образования город Горячий Ключ
«Средняя общеобразовательная школа № 8
имени Горбунова Ильи Тимофеевича»
2024-2025 учебный год**

Адрес месторасположения: Краснодарский край, город Горячий Ключ,
станция Бакинская, ул. Горбунова, 1

Телефон 8(86159) 5-89-87

эл. почта: school8@gor.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:

Ответственный за организацию питания обучающихся:

Численность педагогического коллектива:

Проектная мощность ОО 464 чел.

Фактическое количество обучающихся 285 чел.

Площадь обеденного зала 67,8 м²

Количество классов по уровням образования 11

| № 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 | 21 | 1 | 0 | 0 | 0 |
| 2. | 2 класс | 1 | 36 | 2 | 0 | 0 | 0 |
| 3. | 3 класс | 1 | 26 | 1 | 0 | 0 | 1 |
| 4. | 4 класс | 1 | 35 | 5 | 0 | 0 | 0 |
| 5. | 5 класс | 1 | 32 | 5 | 1 | 5 | 0 |
| 6. | 6 класс | 1 | 35 | 4 | 1 | 14 | 1 |
| 7. | 7 класс | 1 | 22 | 5 | 0 | 3 | 0 |
| 8. | 8 класс | 1 | 34 | 6 | 0 | 8 | 2 |
| 9. | 9 класс | 1 | 29 | 7 | 0 | 8 | 1 |
| 10. | 10 класс | 1 | 11 | 0 | 0 | 4 | 0 |
| 11. | 11 класс | | 4 | 0 | 0 | 1 | 0 |
| ИТОГО | | 10 | 285 | 36 | 2 | 43 | 5 |

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 | 118 | 118 | 100 |
| | в т.ч. обучающиеся льготных категорий | 0 | 0 | 0 |
| 2. | Обучающиеся 5 – 9 классов | 152 | 151 | 99 |
| | в т.ч. обучающиеся льготных категорий | 80 | 80 | 100 |
| | в т.ч. за родительскую плату | 71 | 70 | 99 |
| 3. | Обучающиеся 10 – 11 классов | 15 | 15 | 100 |
| | в т.ч. обучающиеся льготных категорий | 5 | 5 | 100 |
| | в т.ч. за родительскую плату | 10 | 10 | 100 |

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 | 118 | 118 | 100 |
| | в т.ч. обучающиеся льготных категорий | 9 | 9 | 100 |
| 2. | Обучающиеся 5 – 9 классов | 152 | 151 | 99 |
| | в т.ч. обучающиеся льготных категорий | 29 | 29 | 100 |
| | в т.ч. за родительскую плату | 0 | 0 | 0 |
| 3. | Обучающиеся 10 – 11 классов | 15 | 15 | 100 |
| | 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 | - |
| 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 | Лопатина Анастасия Сергеевна |
| Место нахождения (адрес) | Краснодарский край, город Горячий Ключ, станица Бакинская, ул. Горбунова, здание 1 |
| Режим работы пищеблока | 8.00-14.00 |
| Контактный телефон | 8-988-5591677 |
| Официальный сайт/ссылка на страницу "Организация питания в ОО" | https://school8-gk.ru/?page_id=77 |

4. Тип пищеблока

| № п/п | Тип пищеблока | Да/нет | Проектная мощность |
|-------|---|--------|--------------------|
| 1. | Столовая, работающая на сырье | Да | 464 |
| 2. | Столовая доготовочная (работающая на полуфабрикатах) | нет | |
| 3. | Буфет-раздаточная | нет | |
| 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

6. Экспликация (план-схема) обеденного зала

количество посадочных мест по проекту _____ 90 _____
 фактическое количество посадочных мест _____ 90 _____

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 | нет |
| собственная котельная | нет |
| водонагреватель | да |
| наличие резервного горячего водоснабжения | нет |
| 7.3. Отопление (да/нет) | |
| централизованное | нет |
| собственная котельная и пр. | да |
| 7.4. Водоотведение (да/нет) | |
| централизованное | нет |
| выгреб | да |
| локальные очистные сооружения | нет |
| прочие | нет |
| 7.5. Вентиляция (да/нет) | |
| естественная | нет |
| 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 | да |
| 4. | Специализированный транспорт ИП, обслуживающего | нет |

| | | |
|----|--|-----|
| | школу | |
| 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 | 67,8 | Столы обеденные | 15 | 2021 | | 0 | | |
| | | Стулья | 15 | 2021 | | 0 | | |
| | | Раковины для мытья рук | 3 | 2021 | 2021 | 0 | | |
| | | Электрополотенца | 2 | 2017 | 2017 | 35 | электрополотенца | 2 |
| Раздаточная зона | | Мармит 1-х блюд | - | | | | мармит 1-х блюд | 1 |
| | | Мармит 2-х блюд | 1 | 2014 | 2014 | 55 | | |
| | | Мармит 3-х блюд | - | | | | мармит 3-х блюд | 1 |
| | | Холодильный прилавок (витрина, секция) | - | | | | Холодильный прилавок (витрина, секция) | 1 |
| | | Прилавок нейтральный | - | | | | | |
| | | Прилавок для столовых приборов | - | | | | Прилавок для столовых приборов | 1 |
| | | Другое | - | | | | Другое | 1 |
| Горячий цех | | Плита электрическая 4-х конф. | 2 | 2019 2005 | 2019 2005 | 15 93 | | |
| | | Жарочный (духовой) шкаф | 1 | 2014 | 2014 | 55 | Жарочный (духовой) шкаф | 1 |
| | | Котел пищеварочный | - | | | | Котел пищеварочный | 1 |
| | | Электрическая сковорода | 1 | 2014 | 2014 | 55 | Электрическая сковорода | 1 |
| | | Зонт вентиляционный | 1 | 2021 | 2021 | | | |
| | | Пароконвектомат | - | | | | Пароконвектомат ПКА6-1/1ПМ-1шт. Подставка под пароконвектомат | 1 |

| 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 |
| | | Столы производственные | 2 | 2007 | 2007 | 97 | Столы производственные | 4 |
| | | Моечная ванна 1-о или 2-х секционная | 1 | 2021 | 2021 | | | |
| | | Универсальный механический привод для готовой продукции | - | | | | | |
| | | или овощерезательная машина с протирачной насадкой и мясорубка для готовой продукции | 1 1 | 2021 2021 | 2021 2021 | | | |
| | | Весы электронные для готовой продукции | 1 | 2020 | 2020 | | | |
| | | Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб) | - | - | | | | |
| | | Миксер 10-20л | - | | | | Миксер | 1 |
| | | Тележка сервировочная | - | | | | Тележка сервировочная | 1 |
| | | Тележка для сбора грязной посуды | - | | | | Тележка для сбора грязной посуды | 1 |
| | | Хлеборезка | - | | | | Хлеборезка | 1 |
| | | Шкаф для хранения хлеба | - | - | - | - | Шкаф для хранения хлеба | 1 |
| | | Подставки под кухонный инвентарь | 2 | 2011 | 2011 | 89 | Подставки под кухонный инвентарь | 2 |
| | | Стеллаж кухонный настенный | - | | | | Стеллаж кухонный | 2 |
| | | Раковина для мытья рук | 1 | 2021 | 2021 | | | |
| | | Другое (умывальник) | | | | | | |

| 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 |
| Холодный цех | | Стол производственный | - | | | | | |
| | | Весы электронные | - | | | | | |
| | | Шкаф холодильный среднетемпературный | - | | | | | |
| | | Универсальный механический привод или овощерезательная машина | - | | | | | |
| | | Бактерицидная установка | - | | | | | |
| | | Моечная ванна | - | | | | | |
| | | Весы электронные | - | | | | | |
| | | Раковина для мытья рук | - | | | | | |
| | | Стол производственный | - | | | | | |
| Доготовочный цех | | 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 | - | | | | | |

| 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 |
| | | 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 | 1 | 2021 | 2021 | | | |
| | | Стол производственный | 1 | 2014 | 2014 | | Стол производственный | 1 |
| | | Шкаф холодильный | - | | | | | |
| | | Овоскоп | - | | | | | |
| | | Раковина для мытья рук | 1 | 2021 | 2021 | | | |
| Мясо-рыбный цех | | Стол производственный | 1 | 2014 | 2014 | | Стол производственный | 1 |
| | | Моечная ванна 3-х секц. | 1 | 2021 | 2021 | | - | |
| | | Стеллаж кухонный | - | | | | - | |
| | | Электропривод для сырой продукции | - | | | | | |
| | | или электромясорубка | 1 | 2021 | 2021 | | | |
| | | Весы электронные | - | | | | | |
| | | Шкаф холодильный среднетемпературный | - | | | | | |
| | | Шкаф холодильный низкотемпературный | - | | | | | |
| | | Полка для разделочных досок | - | | | | | |
| | | Раковина для мытья рук | 1 | 2021 | 2021 | | - | |
| Овощной цех (первичной) | | Моечная ванна 2-х секц. | 1 | 2021 | 2021 | | - | |
| | | Стол производственный | 1 | 2014 | | 65 | Стол | 1 |

| 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 |
| обработки) | | | | | | | производственный | |
| | | Стеллаж кухонный настенный | - | | | | | |
| | | Весы | - | | | | | |
| | | Стеллаж кухонный | - | | | | | |
| | | Картофелеочистительная машина | 1 | 2014 | 2014 | 93 | Картофелеочистительная машина | 1 |
| | | Раковина для мытья рук | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| Овощной цех (вторичной обработки) | | Моечная ванна 2-х секц. | 1 | 2021 | 2021 | | - | |
| | | Стол производственный | 1 | 2006 | | 97 | Стеллаж кухонный | 1 |
| | | Овощерезательная машина | - | | | | Зонт вентиляционный | 1 |
| | | Стеллаж кухонный настенный | 1 | 2021 | 2021 | | | |
| | | Стеллаж кухонный | | | | | | |
| | | Весы | 1 | 2020 | | | | |
| | | Шкаф холодильный среднетемпературный | 1 | 2007 | | 97 | | |
| | | Раковина для мытья рук | 1 | 2021 | 2021 | | | |
| Моечная кухонной посуды и инвентаря | | Моечная ванна 2-х секц. | 1 | 2021 | 2021 | | | |
| | | Стеллаж кухонный | - | | | | Посудомоечная машина | 1 |
| | | Зонт вентиляционный | 2 | 2021 | 2021 | | | |
| | | Водонагреватель | 2 | 2021 | 2021 | | | |
| | | Раковина для мытья рук | - | | | | Зонт вентиляционный | 1 |
| Моечная столовой посуды | | Стол для сбора отходов | 1 | 2021 | 2021 | | | |
| | | Стол производственный | 1 | 2021 | 2021 | | | |
| | | Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды | 1 | 2021 | 2021 | | - | |
| | | Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых | 1 | 2006 | | 97 | Стеллаж кухонный | 1 |

| 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 |
| | | приборов | | | | | | |
| | | Посудомоечная машина | - | | | | Зонт вентеляционный | 1 |
| | | Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды | 1 | 2021 | 2021 | | | |
| | | Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов | | | | | | |
| | | Зонт вентиляционный | 1 | 2020 | | | | |
| | | Водонагреватель проточный | 1 | 2007 | | 97 | | |
| | | Раковина для мытья рук | 1 | 2021 | 2021 | | | |
| Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря | | Шкаф для уборочного инвентаря | 1 | - | | | Шкаф для уборочного инвентаря. | 1 |
| | | Душевой поддон | - | | | | | |
| | | Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств | - | | | | | |
| | | Раковина для мытья рук | 1 | - | | | | |
| Склад для хранения овощей | | Контейнер для хранения и транспортировки овощей | 1 | | | | | 1 |
| | | Стеллажи | 1 | - | | | Стеллаж | 1 |
| | | Шкаф холодильный среднетемпературный | 1 | 2013 | 2013 | 97 | | 1 |
| | | Подтоварники | 3 | | | | | 3 |
| Склад для сыпучих продуктов | | Стеллажи | 2 | | | | | 2 |
| | | Подтоварники | 3 | | | | | 3 |
| | | Шкаф холодильный среднетемпературный | 2 | 2019 2016 | 2019 2016 | 5 65 | | 2 |

10. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока

| | Площадь | Оборудование |
|---|---------|--|
| Сан.узел для сотрудников пищеблока | 2,8 | унитаз-1шт, раковина для мытья рук -1шт |
| Гардеробная персонала | 3,3 | шкаф для санитарной одежды – 1 шт шкаф для личной одежды – 1 шт |
| Душевые для сотрудников пищеблока | 2,8 | душ |
| Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется | - | в домашних условиях |

11. Штатное расписание

| | Кол-во ставок | Укомплектованность | Квалификационный разряд | Стаж работы по специальности | Наличие личной медицинской книжки (да/нет) |
|---|---------------|--------------------|-------------------------|------------------------------|--|
| Заведующий столовой | 1 | 1 | 4 | 1 | да |
| Поваров | 1 | 1 | 3 | 1 | да |
| Рабочих кухни/помощники повара | 1 | 1 | - | 1 | да |
| Других работников пищеблока/посудомойщицы | | | | | |
| Технических работников/уборщиц | | | | | |

11.1. Персонал пищеблока входит в штатное расписание

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

12. Форма организации питания обучающихся

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

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 | Утверждена приказом от 01.09.2023 года №70 – ОД |
| 2. | Меню, дифференцированное по возрастам (циклическое)/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) | № 17, 18 от 27.08.2024 г.; №19,20 от 02.09.2024 |
| 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 | №01/04 от 02.04.2024 года |
| 13. | Договор с аккредитованной метрологической лабораторией на проведение проверки весоизмерительного оборудования | нет |
| 14. | Договор на проведение профилактических работ технологического оборудования | нет |
| 15. | Договор на вывоз пищевых отходов | б/о от 01.07.2024 г. |
| 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, | да |

| | | |
|-----|---|---|
| | общественного совета, родительского комитета и т.п. | |
| 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 |
| 1 | 83,88 | 98,47 | 98,47 | 117,43 | 137,86 | 137,83 | - | - | - |

**16. Организация питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья
и детей-инвалидов, в том числе обучающихся на дому**

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья и, детям-инвалидам (инвалидам), не имеющим статус ограниченными возможностями здоровья обучающихся в 1 — 11 классах, предоставляется бесплатное двухразовое горячее питание за счет средств краевого и муниципального бюджетов.

В соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологического законодательства для обучающихся 1-ой смены организованы приемы пищи (осуществляются выплаты компенсации за приемы пищи) «Завтрак+ Обед», для обучающихся 2-ой смены — «Обед+ Полдник».

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья и детям-инвалидам (инвалидам), не являющимся обучающимися с ОВЗ, осваивающим адаптированные основные общеобразовательные программы, в форме индивидуального обучения на дому выплачивается компенсация за двухразовое горячее питание в денежном эквиваленте за счет средств регионального и муниципального бюджетов.

17. Организация питания обучающихся других льготных категорий

Обучающимся из многодетных семей, обучающихся в 5 — 11 классах, предоставляется одноразовое бесплатное питание за счет средств регионального и муниципального бюджетов;

Обучающимся из малообеспеченных семей, обучающихся в 5 — 11 классах, предоставляется льгота при оплате за питание в размере 10 рублей за каждый фактический день питания за счет средств муниципального бюджета;

Обучающимся 5 — 11 классов, родители которых были мобилизованы в соответствии с указом президента Российской Федерации «Об объявлении частичной мобилизации в Российской Федерации» или участвуют в СВО добровольно, или участвуют в СВО на основании контракта с Вооруженными силами Российской Федерации предоставляется бесплатное горячее питание за счет средств муниципального бюджета.

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 | | 15,7 | | |
| 2 | Производственные помещения | | 15 | | |
| 2.1 | Овощной цех (первичной обработки овощей) | | 3,2 | | - |
| 2.2 | Овощной цех (вторичной обработки овощей) | | 10 | | - |
| 2.3 | Мясо-рыбный цех | | 7,8 | - | - |
| 2.4 | Доготовочный цех | - | - | | - |
| 2.5 | Горячий цех | | 32,9 | | - |
| 2.6 | Холодный цех | | | | - |
| 2.7 | Мучной цех | | | - | - |
| 2.8 | Раздаточная | | 30,0 | | |
| 2.9 | Помещение для резки хлеба | | 8,7 | - | - |
| 2.10 | Помещение для обработки яиц | | | - | - |
| 2.11 | Моечная кухонной посуды | | 7,3 | | - |
| 2.12 | Моечная столовой посуды | | 6,0 | | - |
| 2.13 | Моечная и кладовая тары | | | | - |
| 2.14 | Производственное помещение буфета-раздаточной | - | - | - | |
| 2.15 | Посудомоечная буфета-раздаточной | - | - | - | |
| 3 | Комната для приема пищи (персонал) | | | | |