

ПАСПОРТ

Пищеблока: **МОУ Куркинская СОШ №1**
наименование образовательной организации

Адрес место расположения: **Тульская область, Куркинский район, р.п. Куркино, ул. Октябрьская зд. 90**

Телефон: **8(48743)5-12-70,** эл почта: kurkino.sosh1@tularegion.org

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, детей участников СВО.
17. Организация питания обучающихся других льготных категорий
18. Приложение 1. Перечень помещений

1. Общие сведения

Руководитель общеобразовательной организации: Прошин Геннадий Геннадьевич
Ответственный за организацию питания обучающихся: Колосова Елена Владимировна
Численность педагогического коллектива: 18

Проектная мощность ОО: 558 чел.

Фактическое количество обучающихся: 255 чел.

Площадь обеденного зала: 201,3 м²

Количество классов по уровням образования: 11 классов

№ п/п	Классы	Кол-во классов	Численность обучающихся	Численность обучающихся с ОВЗ/инвалидностью	Численность детей-многодетных семей	Численность обучающихся других льготных категорий (СВ О)	Численность школьников, обучающихся на дому
1.	1 класс	1	13		6		
2.	2 класс	1	28	1	10	1	1
3.	3 класс	1	31		3	1	
4.	4 класс	1	21		5	1	
5.	5 класс	1	27		9		
6.	6 класс	1	28		4	2	
7.	7 класс	1	26	1	5	2	
8.	8 класс	1	26		6	3	
9.	9 класс	1	27		5	2	
10.	10 класс	1	17		1	1	
11.	11 класс	1	11		1		
ИТОГО		11	255	2	55	13	1

2. Охват горячим питанием по возрастным группам

1.1 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			
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий			
2.	Обучающиеся 5 – 9 классов	134	68	51
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	45	45	100
	в т.ч. за родительскую плату	23	23	100
3.	Обучающиеся 10 – 11 классов	28	14	50
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	2	2	100
	в т.ч. за родительскую плату	12	12	100

1.2 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	92	92	100
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	92	92	100
2.	Обучающиеся 5 – 9 классов	134	52	39
	в т.ч. обучающиеся льготных	10	10	100

	категорий			
	в т.ч. за родительскую плату	42	42	100
3.	Обучающиеся 10 – 11 классов	28	2	7
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	1	1	100
	в т.ч. за родительскую плату	1	1	100

2. Модель предоставления услуги питания

2.1 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	

2.2 Общие сведения (если самостоятельно)

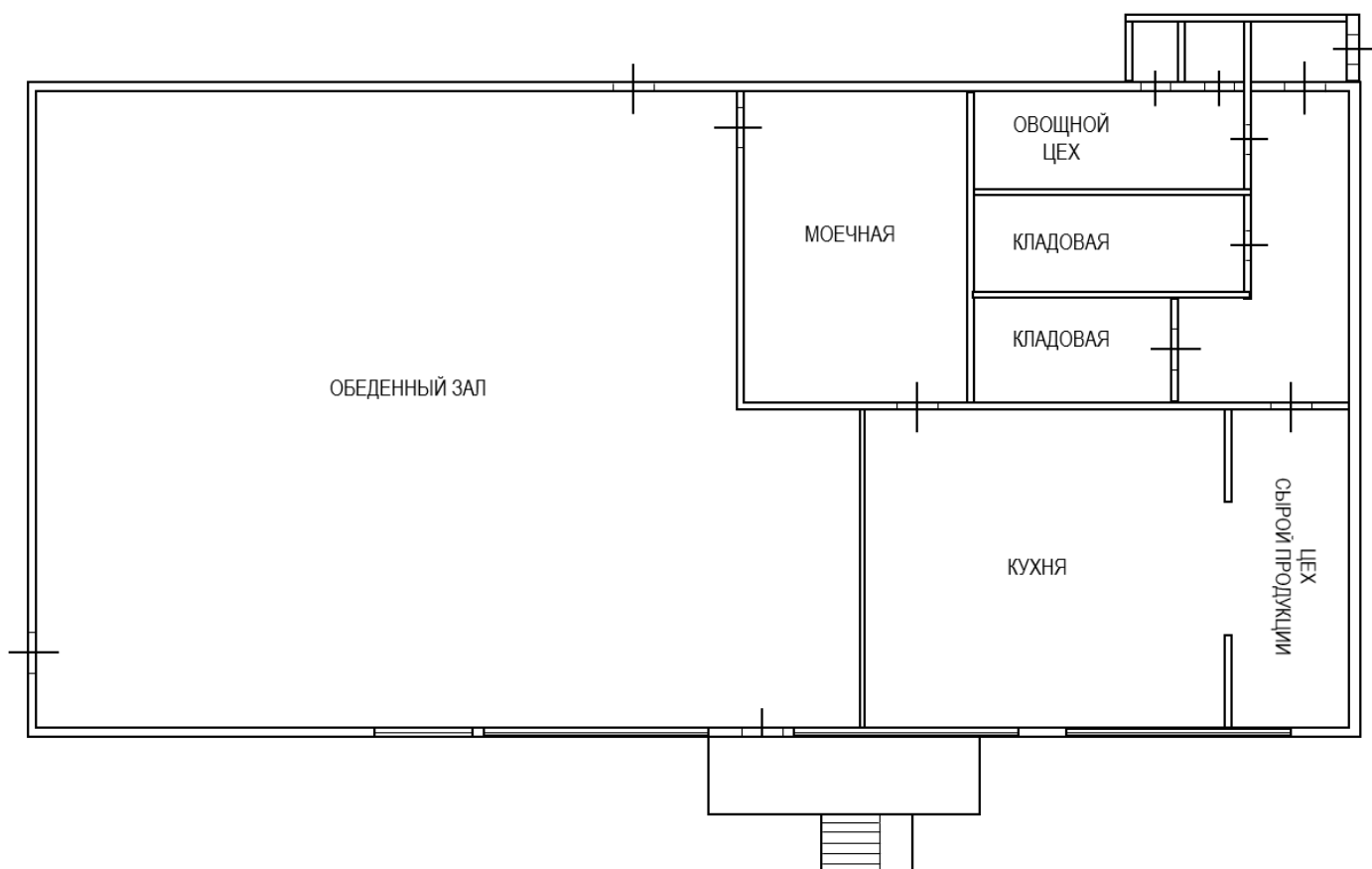
Фамилия, имя, отчество заведующего производством	Колосова Елена Владимировна
Место нахождения (адрес)	Тульская область, Куркинский район, р.п. Куркино, ул. Октябрьская, зд. 90
Режим работы пищеблока	8 ⁰⁰ -17 ⁰⁰ час.
Контактный телефон	8(48743)5-12-70
Официальный сайт/ссылка на страницу "Организация питания в ОО"	https://shkola1kurkino-r71.gosweb.gosuslugi.ru/svedeniya-ob-obrazovatelnoy-organizatsii/organizatsiya-pitaniya/

3. Тип пищеблока

№ п/п	Тип пищеблока	Да/нет	Проектная мощность
1.	Столовая, работающая на сырье	да	120
2.	Столовая доготовочная (работающая на полуфабрикатах)	нет	
3.	Буфет-раздаточная	нет	
4.	Буфет	нет	
5.	Помещение для приема пищи (из расчета количества обучающихся)	да	255
6.	Отсутствует все вышеперечисленное		

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

План столовой МОУ Куркинская СОШ №1



5. Экспликация (план-схема) обеденного зала

количество посадочных мест по проекту: 120.

фактическое количество посадочных мест: 120

6. 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	
водонагреватель	да
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

7. 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 школу	нет
5.	Специализированный транспорт отсутствует	нет
6.	Иной вид подвоза (указать)	

8. Материально-техническое оснащение пищеблока (в зависимости от модели предоставления питания)

8.1 Характеристика технологического оборудования пищеблока

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
Обеденный зал	201,3	Столы обеденные	30	2005г	2005г	60		
		Стулья	120	2005г	2005г	60		
		Раковины для мытья рук	6	1975	1975	100		
		Электрополотенца	2	2012г	2012г	50		
Раздаточная зона		Мармит 1-х блюд	2	2019г	2020г			
		Прилавок нейтральный	1	1975г	1975г	100		
Горячий цех	38,1	Плита электрическая 4-х конф.	1	2013г	2014г	70		
		Жарочный (духовой) шкаф	1	2010г	2011г	90		
		Котел пищеварочный	1	2019г	2019г	10		
		Электрическая сковорода	1	2015г	2016г			
		Шкаф холодильный среднетемпературный (молоко)	1	2014г	2014г	70		
		Столы производственные	3	2023г	2023г	10		
		Плита электрическая 6-х конф.	1	2008г	2008г	100		
		Весы электронные для готовой продукции	1	2018г	2018г	10		
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	1	2010г	2010г	90		
		Раковина для мытья рук	1	2022г	2022г	10		
Холодный цех	15,2	Стол производственный	3	2022г	2022г	10		
		мясорубка для сырой продукции	2	2019г	2019г	20		
		или овощерезательная машина с протирачной насадкой	1	2014г	2015г	60		
		Бактерицидная установка	1	2020г	2020г	20		
		Моечная ванна 3-х секционн	1	2022г	2022г	10		

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 столовой посуды	28,6	Стол для сбора отходов	1	1975г	1975г	100		
		Стол производственный						
		Моечная ванна 4-х секц. для столовой посуды	1	2022г	2022г	10		
		Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов	1	2022г	2022г	10		
		Посудомоечная машина	1	2019г	2019г	20		
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	4	2022г	2022г	10		
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов						
		ванна	1	2019г	2019г	30		
		Водонагреватель	2	2023г	2023г			
		Раковина для мытья рук						
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря		Шкаф для уборочного инвентаря						
		Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств						
		Раковина для мытья рук						
		Стеллажи	2	1975г	1975г	100		
		Раковина для мытья рук	1	2018г	2018г	10		
		Моечная ванна	1	1975г	1975г	100		
		Машинка картофелеочистительная	1	2019г	2019г	30		
Склад для сыпучих продуктов	8,1	Стеллажи	3	1975г	1975г	100		
Склад для хранения скоропортящихся продуктов	8,5	Холодильник бытовой	1	2020г	2020г	10		
		Холодильник бытовой	1	2009г	2009г	15		
		Холодильник бытовой	1	2006г	2006г	20		
		Холодильник бытовой	1	2010г	2010г	30		
		Морозильная камера	1	2024г	2024г	0		

8.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производительность	дата изготовления	срок службы	сроки профилактического осмотра
1.	Тепловое						
	Плита электрическая 4-х конф.	Приготовление 2-х,3-х блюд	ПЭ-0,48М	15,8	2013	5	ежемесячно
	Жарочный (духовой) шкаф	Приготовление мяса, птицы, рыбы	ШЖ-150-1с	10,1	2010	44	ежемесячно
	Электрическая сковорода	Приготовление блюд из овощей	СЭСМ	12	2014	5	ежемесячно
	Мармит 1-х блюд	Подогрев 1-х блюд	МТ1-1	12	2018	5	ежемесячно
2.	Механическое						
	Электромясорубка	Для изготовления мясного фарша	МИМ 300М	1,2	2018	9	ежемесячно
	Овощерезательная машина с протирачной насадкой готовой продукции	Для протирки вареных продуктов, нарезки сырых и вареных продуктов	МПР-350М-02	0,75	2014	8	ежемесячно
	Картофелеочистительная машина	Для очистки картофеля	МОК-150М	0,75	2020	4	ежемесячно
3.	Холодильное						
	Холодильник	Для хранения	ATLANT	14.5	2014г	7	ежемесячно

	бытовой	скоропортящихся продуктов					
	Холодильник бытовой	Для хранения скоропортящихся продуктов	Смоленск	13.5	2010г	1	ежемесячно
	Холодильник бытовой	Для хранения скоропортящихся продуктов	ATLANT	13.5	2024г	7	ежемесячно
	Холодильник бытовой	Для хранения скоропортящихся продуктов	ATLANT	14.5	2020г	27	ежемесячно
	Холодильник бытовой	Для хранения скоропортящихся продуктов	Саратов	14.5	2009г	27	ежемесячно
	Холодильник бытовой	Для хранения скоропортящихся продуктов	NORD		2006г		ежемесячно
	Холодильник бытовой	Для хранения скоропортящихся продуктов	АТЛАНТ		2010г		ежемесячно
4.	Весомизмерительное						
	Весы товарные	Для взвешивания продуктов и блюд	Форт-П		2018г	3	ежегодно

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					электрик	
	Плита электрическая 4-х конф.	имеется				электрик	еженедельно
	Жарочный (духовой) шкаф	имеется				электрик	еженедельно
	Электрическая сковорода	имеется				электрик	еженедельно
2.	Механическое						
	Электромясорубка	имеется				электрик	еженедельно
	Овощерезательная машина с протирачной насадкой готовой продукции	имеется				электрик	еженедельно
	Картофелеочистительная машина	имеется				электрик	еженедельно
	Посудомочная машина	имеется				электрик	еженедельно
3.	Холодильное					электрик	еженедельно
	холодильники	имеются				электрик	еженедельно
4.	Весомеизмерительное						

	Весы	ФОРТ-Т 870(32;5)-LCD	Договор № 1/Е от 03.02.2025 (ФБУ «Приокский ЦСМ»		Свидетельство о поверке № С-ВЮ/24-02- 2025/411823219	кладовщик	еженедельно
--	------	-------------------------	--	--	--	-----------	-------------

9. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока

	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	1.8	
Гардеробная персонала	6.3	
Душевые для сотрудников пищеблока	-	
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется	-	В домашних условиях

10. Штатное расписание

	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие личной медицинской книжки (да/нет)
Поваров	2	2	4	18	да
Рабочих кухни/помощники повара	2	2			да
Официантов					
Других работников пищеблока/посудомойщицы					
Технических работников/уборщиц					

10.1 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

11. 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	нет

12. 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/техничко-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	имеется
7.	План проведения профилактических технологических осмотров оборудования	имеется
8.	План проведения метрологических работ по проверке измерительного оборудования	имеется
9.	План технологического переоснащения пищеблока с учетом модели предоставления питания	имеется
10.	План проведения профилактических дезинфекционных мероприятий, в том числе в условиях подъема инфекционных заболеваний (эпидемий, пандемий)	имеется
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	

13. В общеобразовательной организации «С»-витаминизация готовых блюд: проводится/не проводится (нужное подчеркнуть, если проводится – описать как)

14. 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
	86.00	77.12	77.12	86	86	86	14	0	0

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

Право на получение бесплатного двухразового питания имеют учащиеся с ОВЗ, осваивающие адаптированные программы общеобразовательного учреждения. Под бесплатным двухразовым питанием понимается предоставление обучающимся двухразового питания (завтрак и обед) в образовательном учреждении за счет средств бюджета муниципального образования. период предоставления бесплатного питания с учебного дня, установленного приказом по образовательному учреждению, до конца учебного года. Если обучающиеся с ОВЗ находятся на индивидуальном обучении на дому, им выплачивается ежемесячно денежная компенсация за получение завтрака и обеда. Бюджетные средства на выплату денежной компенсации рассчитываются исходя из стоимости питания, утвержденной приказом Управления образования, в соответствии с количеством учебных дней в месяце.

16. Организация питания обучающихся других льготных категорий (описать)

Школа самостоятельно обеспечивает предоставление питания обучающимся на базе школьной столовой. Обслуживание обучающихся осуществляется штатными работниками школы, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный и периодический медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, вакцинацию, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца. Предоставление питания обучающихся организует назначенный приказом директора школы ответственный работник. По вопросам организации питания школа взаимодействует с родителями (законными представителями) обучающихся. Питание обучающихся организуется в соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПин 2.3\2.4.3590-20 и ТР ТС 021\2011 и другими федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, регламентирующими правила предоставления питания. Питание обучающимся предоставляется в учебные дни. В соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПин 2.3\2.4.3590-20 и ТР ТС 021\2011 в школе выделены производственные помещения для приема и хранения продуктов, приготовления пищевой продукции. Производственные помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью. Закупка пищевых продукции и сырья осуществляется в соответствии с Федеральным законом от 05.02.2013 «44_ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд». Обеспечение питанием обучающихся из льготных категорий производится исходя из фактических расходов по предоставлению питания согласно установленной распорядительным актом директора стоимости одного дня питания. Питание за счет средств краевого и местного бюджета предоставляется на обеспечение горячим питанием учащихся в качестве меры социальной поддержки обучающимся из льготных категорий (многодетные семьи).

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 сырье	Столовые на догоотовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения		39,1		
2	Производствен ные помещения				
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)				-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)				-
2.3	Мясо-рыбный цех			-	-
2.4	Догоотовочный цех	-	-		-
2.5	Горячий цех		38.1		-
2.6	Холодный цех		15.2		-
2.7	Мучной цех			-	-
2.8	Раздаточная				
2.9	Помещение для резки хлеба				
2.10	Помещение для обработки яиц			-	-
2.11	Моечная кухонной посуды				
2.12	Моечная столовой посуды		28.6		
2.13	Моечная и кладовая тары				
2.14	Производствен ное помещение буфета- раздаточной	-	-	- -	
2.15	Посудомоечная буфета- раздаточной	-	-	-	
3	зал для приема пищи		201,3		