

УТВЕРЖДАЮ
Директор МКОУ «Каргалинская ООШ»
/ Г.В.Саяшкина
приказ № 14 от «04» февраля 2025г.

ПАСПОРТ пищеблока

Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение
«Каргалинская основная общеобразовательная школа»

Адрес месторасположения:

636150, с.Каргала, ул.Юбилейная 9, Шегарского района, Томской области
Телефон: (838247) 33-185
Электронный адрес: e-mail: Kargalinskajashkola@rambler.ru
ИНН 7016003169 КПП 701601001

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЁННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
"КАРГАЛИНСКАЯ ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА",
Саяшкина Галина Викторовна, директор

04.02.25 12:09 (MSK)

Сертификат 0097882B94C688C3B7EEA27269420BB008

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: Саяшкина Галина Викторовна
 Ответственный за организацию питания обучающихся: Корнякова Юлия Михайловна
 Численность педагогического коллектива: 10

Проектная мощность ОО
 Фактическое количество обучающихся 46
 Площадь обеденного зала 43,3 м²
 Площадь пищеблока 16,2 м²

Количество классов по уровням образования 9

№ 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	2				
2.	2 класс	1	3				
3.	3 класс	1	4	2			
4.	4 класс	1	5				
5.	5 класс	1	5	3			
6.	6 класс	1	3	1		1	
7.	7 класс	1	7	1	1	3	
8.	8 класс	1	3				
9.	9 класс	1	14	8		1	
10.	10 класс	0	0				
11.	11 класс	0	0				
ИТОГО		9	46	15	1		

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	14	14	100
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий			100
2.	Обучающиеся 5 - 9 классов	32	32	100
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий			100
	в т.ч. за родительскую плату		3	100
3.	Обучающиеся 5 - 9 классов			
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату			
4.	Обучающиеся 10 - 11 классов	0	0	0
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату			

2.2 Охват двухразовым горячим питанием по возрастным группам

№ п/п	Контингент по группам обучающихся	Численность обучающихся	Охвачено горячим питанием	
			Количество,	% от числа

			чел.	обучающихся
1.	Обучающиеся 1 – 4 классов	0	0	0
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий			
2.	Обучающиеся 5 – 9 классов	0	0	0
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату			
3.	Обучающиеся 5 – 9 классов	0	0	0
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату			
4.	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)

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"	https://sh-kargalinskaya-melnikovo-r69.gosweb.gosuslugi.ru/svedeniya-ob-obrazovatelnoy-organizatsii/organizatsiya-pitaniya/
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	Корнякова Юлия Михайловна
Место нахождения (адрес)	Томская область. Шегарский район. Каргала, ул Юбилейная 9
Режим работы пищеблока	8 ⁰⁰ -14 ⁰⁰ час.
Контактный телефон	8(9539133571)
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	59,5 м ²
2.	Столовая доготовочная (работающая на полуфабрикатах)		
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
 фактическое количество посадочных мест 36

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	
водонагреватель	да
наличие резервного горячего водоснабжения	
7.3. Отопление (да/нет)	
централизованное	
собственная котельная и пр.	да
7.4. Водоотведение (да/нет)	
централизованное	
выгреб	да
локальные очистные сооружения	
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	
2.	Специализированный транспорт организации общественного питания, обслуживающей школу	
3.	Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов	да
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 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	43.3	Столы обеденные	6	2009	2009	50		
		Стулья	36	2009	2009	50		
		Раковины для мытья рук	2	2013	2013	0		
Раздаточная зона		Электрополотенца	2	2020	2020			
		Мармит 1-х блюд						
		Мармит 2-х блюд						
		Мармит 3-х блюд						
		Холодильный прилавок (витрина, секция)						
		Прилавок нейтральный						
		Прилавок для столовых приборов						
		Другое						
		Плита электрическая 4-х конф.	1	2016	2017	50		
		Жарочный (духовой) шкаф						
		Котел пищеварочный						
		Электрическая сковорода						
		Зонт вентиляционный						
Горячий цех		Пароконвектомат			2023	0		
		Столы производственные	1	2023		0		
		Моечная ванна 1-0 или 2-х секционная						
		Универсальный механический привод для готовой продукции						
		или овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции	1	2022	2022	30		

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
Муочной цех		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						
		Тестомесильная машина						
		Пекарский шкаф						
		Стеллаж кухонный						
		Моечная ванна						
		Весы электронные						
		Раковина для мытья рук						
		Моечная ванна 3-х секционная						
Помещение для обработки яйца		или Моечная ванна 1-о секционная и 2 емкости						
		Стол производственный	1	2013	2013	0		
		Шкаф холодильный						
		Овоскоп						
		Раковина для мытья рук	2	2013	2013	0		
Мясо-рыбный цех		Стол производственный	1	2013	2013	0		
		Моечная ванна 3-х секц.						
		Стеллаж кухонный						
		Электропривод для сырой продукции						
		или электромясорубка	1	2018	2018	30		
		Весы электронные	1	2012	2013			
		Шкаф холодильный						

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
Овощной цех (первичной обработки)		среднетемпературный						
		Шкаф холодильный						
		низкотемпературный						
		Полка для разделочных досок	1	2012	2013			
		Раковина для мытья рук						
		Моечная ванна 2-х секц.						
		Стол производственный	1	2012	2013			
		Стеллаж кухонный настенный						
		Весы						
		Стеллаж кухонный						
Овощной цех (вторичной обработки)		Картофелеочистительная машина						
		Раковина для мытья рук	1	2012	2013	0		
		Моечная ванна 2-х секц.	1	2017	2017	0		
		Стол производственный	1	2012	2013			
		Овощерезательная машина						
		Стеллаж кухонный настенный						
		Стеллаж кухонный						
		Весы						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Раковина для мытья рук						
Моечная кухонной посуды и инвентаря		Моечная ванна 2-х секц.	1	2023	2023	0		
		Стеллаж кухонный	1	2023	2023	0		
		Зонт вентиляционный						
		Водонагреватель	1	2021	2021	0		
		Раковина для мытья рук						
Моечная столовой посуды		Стол для сбора отходов	1	2013	2013	0		
		Стол производственный						
		Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды	1	2012	2013			

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
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря	1.5	Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов						
		Посудомоечная машина						
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	1	2013	2013	0		
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	1	2013	2013	0		
		Зонт вентиляционный						
		Водонагреватель	1	2020	2020	0		
		Раковина для мытья рук						
		Шкаф для уборочного инвентаря						
		Душевой поддон						
		Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств						
Склад для хранения овощей		Раковина для мытья рук						
		Контейнер для хранения и транспортировки овощей						
		Стеллажи						
		Холодильник витрина						
		Подтоварники	2	2012	2013			
		Стеллажи						
		Подтоварники						
		Холодильник бытовой	1	2012	2013			
		Холодильник бытовой	1	2019	2019			
		Ларь морозильный	2	2012	2013			
Склад для сыпучих продуктов	3.0							
Склад для хранения скоропортящихся продуктов								

9.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования						сроки профилактического осмотра
		назначение	марка	производительность	дата изготовления	срок службы		
1.	Тепловое							
	Плита электрическая 4-х конф.	Приготовление 1-х, 2-х, 3-х блюд	ЭП-4ЖШ		2016	8	ежемесячно	
	Жарочный (духовой) шкаф	Приготовление мяса, птицы, рыбы					ежемесячно	
	Электрическая сковорода	Приготовление блюд из овощей						
	Мармит 2-х блюд	Подогрев 2-х блюд						
2.	Механическое							
	Электромясорубка	Для изготовления мясного фарша	Leran		2023		ежемесячно	
	Овощерезательная машина с прочной насадкой готовой продукции	Для приготовления пюре из картофеля						
	Картофелеочистительная машина	Для очистки картофеля						
3.	Холодильное							
	Холодильник	Для хранения	LG	1	2019		ежемесячно	

бытовой	скоропортящихся продуктов								
Холодильник бытовой	Для хранения скоропортящихся продуктов	«Бирюса»			2012				ежемесячно
Холодильник бытовой	Для хранения проб	«Бирюса»			2007				ежемесячно
Ларь морозильный бытовой	Для хранения скоропортящихся продуктов	«Frostor»	300		2012				ежемесячно
Ларь морозильный бытовой	Для хранения скоропортящихся продуктов	«Frostor»	400		2012				ежемесячно
4. Весоизмерительное									
Весы	Для взвешивания блюд	ВР4900		15	2023				ежегодно
Весы товарные	Для взвешивания продуктов	ТВ-М-150.2-(А3)		150	2019				ежегодно

9.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика мероприятий							график санитарной обработки оборудования
		наличие договора на технический осмотр	наличие договора на проведение метрологических работ	Проведение ремонта	план приобретения нового и замена старого оборудования	ответственный за состояние оборудования			
1.	Тепловое								ежедневно
	Плита электрическая 4-х конф.						ПОВАР		
	Жарочный (духовой) шкаф								
	Электрическая сковорода								
2.	Механическое								
	Электромясорубка						ПОВАР		ежедневно
	Овощерезательная машина с протирочной насадкой готовой продукции								
	Картофелеочистительная машина								
3.	Холодильное								
	холодильники						НАЧ.ХОЗ		еженедельно
4.	Весозмерительное								
	Весы						НАЧ.ХОЗ		еженедельно

10. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока

	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока		
Гардеробная персонала		
Душевые для сотрудников пищеблока	-	
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)
Поваров	2	2		2	да
Рабочих кухни/помощники повара					да
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	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 HACCP	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)	
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	
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)	имеется
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 (нужное подчеркнуть, если проводится – описать как)

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
	75-00	80-00	0	0	0	0	0	0	0

16. 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.

17. 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 обучающимся 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).

Директор

Г.В.Саяшкина

Приложение 1

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 на доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения				
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				-
2.6	Холодный цех				-
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				
2.13	Моечная и кладовая тары				
2.14	Производственное помещение буфета-раздаточной	-	-	-	
2.15	Посудомоечная буфета-раздаточной	-	-	-	
3	Комната для приема пищи (персонал)				

Директор



Г.В.Саяшкина