

ПАСПОРТ

Пищевблока Муниципального автономного общеобразовательного учреждения средняя общеобразовательная школа № 31 им. В.В. Толкуновой поселка Родники Муниципального образования Белореченский район

наименование образовательной организации

Адрес месторасположения 352601, Россия Краснодарский край, Белореченский район, п. Родники, ул. Норильская 6

Телефон 8 (86155) 3-71-18

эл почта: school31@bel.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 550 чел.

Фактическое количество обучающихся 1404 чел.

Площадь обеденного зала 156 м²

Количество классов по уровням образования:

Начальное общее – 18

Основное общее – 21

Среднее общее - 4

№ п/п	Классы	Кол-во классов	Численность обучающихся	Численность обучающихся с ОВЗ (без надомников)	Численность детей-инвалидов (инвалидов) (без надомников)	Численность обучающихся других льготных категорий (детей, мобилизованных граждан)	Численность школьников, обучающихся на дому			
							инвалиды	ОВЗ	дети мобилизованных	без статуса
1.	1 класс	4	152	4	-	1	-	4	-	
2.	2 класс	5	154	1	-	-	-	3	-	
3.	3 класс	5	154	2	-	-	-	3	-	
4.	4 класс	4	139	1	2	-	-	2	-	
5.	5 класс	4	142	1	1	-	-	-	-	
6.	6 класс	4	126	1	-	1	-	1	-	
7.	7 класс	5	168	2	1	-	1	1	-	
8.	8 класс	4	138	-	-	-	-	2	-	
9.	9 класс	4	128	1	-	-	-	2	-	
10.	10 класс	2	45	-	-	-	-	-	-	
11.	11 класс	2	58	-	-	-	-	1	-	
ИТОГО		43	1404	13	4	2	1	19	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	604	602	99,67
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	11	11	100
3.	Обучающиеся 5 – 9 классов	699	359	51,36
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	6	6	100
	в т.ч. за родительскую плату			
4.	Обучающиеся 10 – 11 классов	92	44	47,83
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	-	-	-
	в т.ч. за родительскую плату	92	44	47,83

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	599	1	0,16
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий		1	
2.	Обучающиеся 5 – 9 классов	702	1	0,14
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий		1	
	в т.ч. за родительскую плату			
4.	Обучающиеся 10 – 11 классов	103	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	ИП Кивандов А.С.
---	------------------

Место нахождения (адрес)	352601, г.Белореченск, ул.Луценко, 62/а
Фамилия, имя, отчество руководителя (если имеется)	Кивандов Александр Суренович
Государственный регистрационный номер записи о создании юридического лица/ИП (ОГРН/ЕГРИП)	31023622900058
Режим работы	Пон.-пят с 8.00-17.00; Суббота с 8.00 до 12.00
Контактный телефон	89182728388
Официальный сайт/ссылка на страницу "Организация питания в ОО"	http://school31rodniki.ucoz.ru/index/pitanie/0-175
Информация об основаниях оказания услуг по организации питания (реквизиты договора/контракта)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Договор на оказание услуг по организации горячего питания учащихся 1-4 классов № 60; 2. Договор на оказание услуг по организации льготного питания учащихся из многодетных семей 5-11 классов № 61; 3. Договор на оказание услуг по организации горячего питания учащихся 5-11 классов с ОВЗ № 62; 4. Договор на оказание услуг по организации горячего питания учащихся 1-4 классов с ОВЗ № 63; 5. Договор на оказание услуг по организации горячего питания детей-инвалидов (инвалидов) обучающихся в 1-4 классах, не являющихся обучающимися с ОВЗ № 64; 6. Договор на оказание услуг по организации горячего питания детей-инвалидов (инвалидов) обучающихся в 5-11 классах, не являющихся обучающимися с ОВЗ № 65; 7. Договор на оказание услуг по организации горячего питания детей, граждан призванных на военную службу по мобилизации обучающихся в 1-4 классах, обучающихся в школе № 77; 8. Договор на оказание услуг по организации горячего питания детей, граждан призванных на военную службу по мобилизации обучающихся в 1-4 классах, обучающихся в школе № 78.
Дата заключения договора/контракта	<ol style="list-style-type: none"> 1. 07.11.2022 г.; 2. 07.11.2022 г.; 3. 07.11.2022 г.;

	4. 07.11.2022 г.; 5. 07.11.2022 г.; 6. 07.11.2022 г.; 7. 21.11.2022 г.; 8. 21.11.2022 г.
Длительность договора/контракта	1. С 07.11.2022 г. по 28.12.2022 г. 2. С 07.11.2022 г. по 28.12.2022 г. 3. С 07.11.2022 г. по 28.12.2022 г. 4. С 07.11.2022 г. по 28.12.2022 г. 5. С 07.11.2022 г. по 28.12.2022 г. 6. С 07.11.2022 г. по 28.12.2022 г. 7. С 21.11.2022 г. по 28.12.2022 г. 8. С 21.11.2022 г. по 28.12.2022 г.

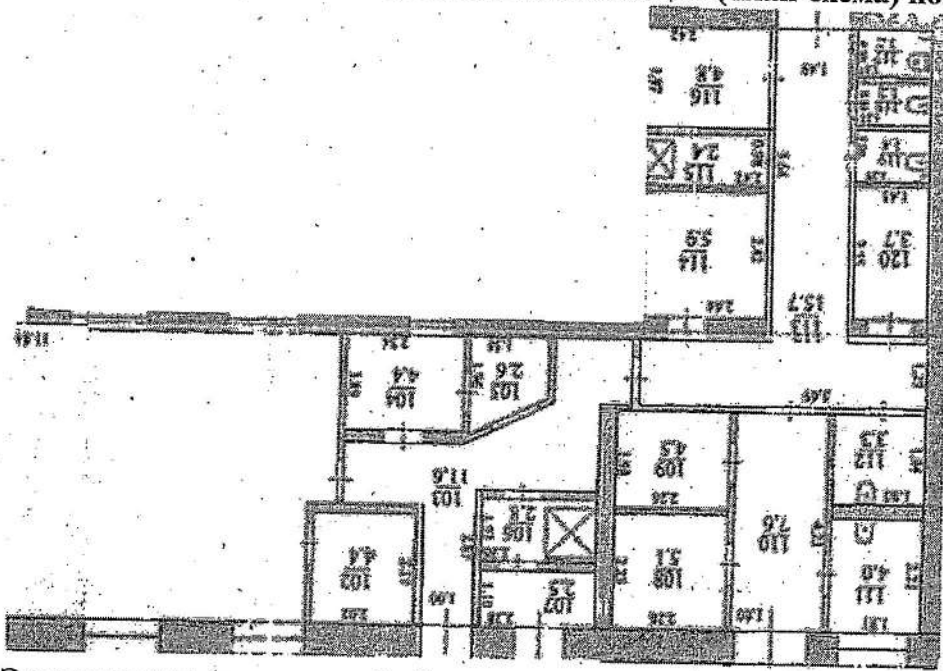
3.2 Общие сведения (если самостоятельно)

Фамилия, имя, отчество заведующего производством	Романова Надежда Васильевна
Место нахождения (адрес)	352601; Белореченский район, п.Родники, ул.Норильская, 6 (пищеблок)
Режим работы пищеблока	С Пон. -Пят. 5.00 – 20.00; Суббота: 7.00 – 13.00
Контактный телефон	89180223549
Официальный сайт/ссылка на страницу "Организация питания в ОО"	

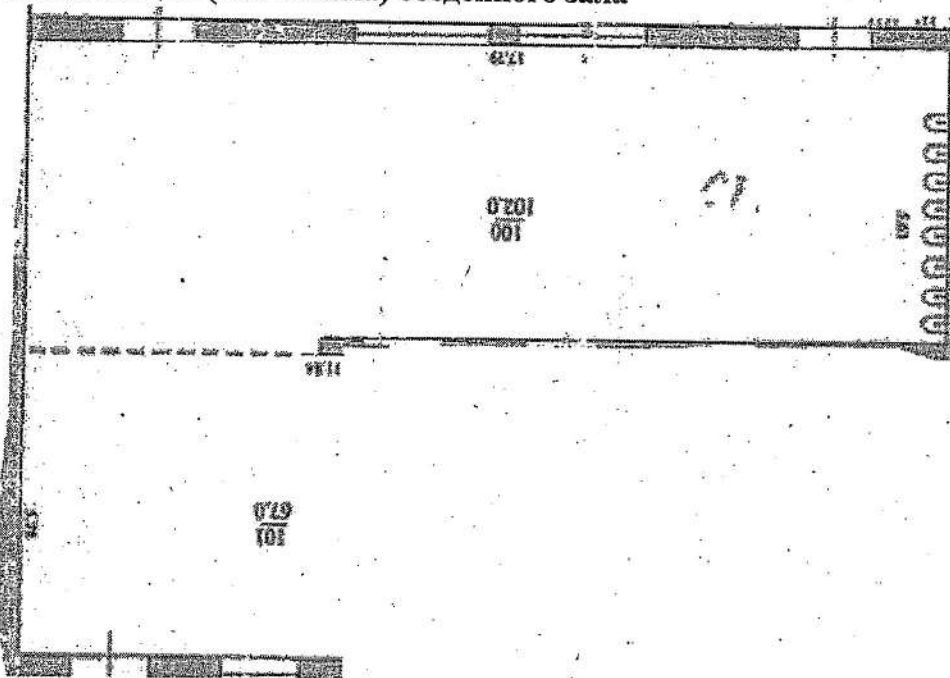
4. Тип пищеблока

№ п/п	Тип пищеблока	Да/нет	Проектная мощность
1.	Столовая, работающая на сырье	да	142
2.	Столовая доготовочная (работающая на полуфабрикатах)	нет	
3.	Буфет-раздаточная	нет	
4.	Буфет	нет	
5.	Помещение для приема пицци (из расчета количества обучающихся)	да	152
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 142
фактическое количество посадочных мест 152

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	да
водонагреватель	да
наличие резервного горячего водоснабжения	да

7.3. Отопление (да/нет)	
централизованное	нет
собственная котельная и пр.	да
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	нет
3.	Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов	Нет
4.	Специализированный транспорт ИП, обслуживающего школу	да
5.	Специализированный транспорт отсутствует	да
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	Износность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям действующих СанПиН	
							наименование	кол-во штук
Обеденный зал	156	Столы обеденные	31	2009	2010	30		
		Стулья	152	2009	2010	12		
		Раковины для мытья рук	14	2010	2010	25		
		Электрополотенца	3	2009	2010	80	электрополотенца	5
		Мармит 1-х блюд	1	2009	2010	78,2		
		Мармит 2-х блюд	1	2009	2010	80,4		
		Мармит 3-х блюд	нет					
Раздаточная зона	10,7	Холодильный прилавок (витрина, секция)	1	2010	2010	50		
		Прилавок нейтральный	Нет					
		Прилавок для столовых приборов	Нет					
		Другое						
		Плита электрическая 4-х конф.	2	2006	2007	80,4	Плита электрическая 4-х конф.	2
Горячий цех	20,8	Жарочный (духовой) шкаф	нет					
		Котел пищеварочный	нет					
		Электрическая сковорода	1	2009	2010	77		
		Зонт вентиляционный	1	2010	2010			
		Пароконвектомат	1	2010	2010	82		
		Столы производственные	11	2010	2010	97		
		Моечная ванна 1-0 или 2-х секционная	11	2009	2009	97		
		Универсальный	нет					

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
		механический привод для готовой продукции						
		или овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции	1	2010	2010	98	овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка	1
		Весы электронные для готовой продукции	1	2010	2010	96,3	Весы электронные для готовой продукции	1
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	1	2004	2005	100	Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	1
		Миксер 10-20л	нет					
		Тележка сервировочная	1	2010	2011	94,5		
		Тележка для сбора грязной посуды	нет					
		Хлеборезка	нет					
		Шкаф для хранения хлеба	1	2010	2010	95		
		Подставки под кухонный инвентарь	Нет					
		Стеллаж кухонный настенный	4	2011	2011	93	Стеллаж кухонный настенный	4
		Раковина для мытья рук	4					
		Другое (умывальник)						
		Стол производственный	3	2010	2010	95		
		Весы электронные	нет					
		Шкаф холодильный среднетемпературный	нет					
Холодный цех	6,0	Универсальный	нет					

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	
яйца		или Моечная ванна 1-0 секционная и 2 ёмкости	нет						
		Стол производственный	1	2010	2010	97			
		Шкаф холодильный	1	2010	2010	92,3			
		Овоскоп	нет						
		Раковина для мытья рук	1	2010	2010	21			
		Стол производственный	1	2010	2010	97			
		Моечная ванна 3-х секц.	1	2010	2010	97			
		Стеллаж кухонный	нет						
		Электропривод для сырой продукции	нет					Электропривод для сырой продукции	1
		или электромясорубка	1	2020	2020	8,4		электромясорубка	1
Мясо-рыбный цех	17,4	Весы электронные	1	2010	2010	96,3			
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1	2010	2010	92,3			
		Шкаф холодильный низкотемпературный	1	2014	2014	85,1		Шкаф холодильный низкотемпературный	1
		Полка для разделочных досок	нет						
Овощной цех (первичной обработки)	12,7	Раковина для мытья рук	1	2010	2010	21			
		Моечная ванна 2-х секц.	1	2010	2010	97			
		Стол производственный	1	2010	2010	97			
		Стеллаж кухонный настенный	нет						
		Весы	нет						
		Стеллаж кухонный	нет						
Картофелеочистительная машина	1	2010	2011	78,6					

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
Договорочный цех		механический привод						
		или овощерезательная машина	1	2010	2010	83		
		Бактерицидная установка	2	2020	2020	12		
		Моечная ванна	2	2020	2020	97		
		Весы электронные	нет					
		Раковина для мытья рук	1					
		Стол производственный	Нет					
		Шкаф холодильный	Нет					
		Среднетемпературный	Нет					
		Шкаф холодильный	Нет					
		низкотемпературный	Нет					
		Моечная ванна	Нет					
		овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции	Нет					
		овощерезательная машина и мясорубка для сырой продукции	Нет					
		Весы электронные	Нет					
Мучной цех		Раковина для мытья рук	Нет					
		Стол производственный	Нет					
		Тестомесильная машина	Нет					
		Пекарский шкаф	Нет					
		Стеллаж кухонный	Нет					
		Моечная ванна	Нет					
		Весы электронные	Нет					
		Раковина для мытья рук	Нет					
		Моечная ванна 3-х секционная	1	2010	2010	97		
		Помещение для обработки	3,8					

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Износность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям действующих СанПиН	
							наименование	кол-во штук
Овощной цех (вторичной обработки)	10,2	Раковина для мытья рук	1	2010	2010	21		
		Моечная ванна 2-х секц.	1	2010	2010	97		
		Стол производственный	3	2010	2010	97		
		Овощерезательная машина	1	2010	2010	83		
		Стеллаж кухонный настенный	нет					
		Стеллаж кухонный	нет					
		Весы	нет					
		Шкаф холодильный среднетемпературный	нет					
		Раковина для мытья рук	1	2010	2010	21		
		Моечная ванна 2-х секц.	1	2010	2010	97		
Моечная кухонной посуды и инвентаря	10,3	Стеллаж кухонный	1	2010	2010	97		
		Зонт вентиляционный	нет					
		Водонагреватель	2	2012	2012	93,6	Водонагреватель проточный	2
		Раковина для мытья рук	1	2010	2010	21		
		Стол для сбора отходов	2	2010	2010	97		
		Стол производственный	1	2010	2010	97		
		Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды	1	2010	2010	97		
		Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов	1	2010	2010	97		
		Посудомоечная машина	нет				Посудомоечная машина	1
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	3	2010	2010	97	Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	3
Моечная столовой посуды	6,0	Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	3	2010	2010	97	Стеллаж (шкаф) для хранения	3

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Износенность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям действующих СанПиН	
							наименование	кол-во штук
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	3	2010	2010	97	Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	3
		Зонт вентиляционный	нет					
		Водонагреватель проточный	2	2012	2012	93,6	Водонагреватель проточный	2
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря	1,8	Раковина для мытья рук	нет					
		Шкаф для уборочного инвентаря	1	2010	2010	97		
		Душевой поддон	1	2010	2010	93,6		
		Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств	1	2010	2010	97		
		Раковина для мытья рук	2010	2010	21			
Склад для хранения овощей	3,2	Контейнер для хранения и транспортировки овощей	нет					
		Стеллажи	нет					
		Шкаф холодильный среднетемпературный	нет					
Склад для сыпучих продуктов	4,2	Подтоварники	1	2022	2022	3		
		Стеллажи	2	2010	2010	97		
		Подтоварники	1	2022	2022	3		
Склад для хранения скоропортящихся продуктов	3,8	Шкаф холодильный среднетемпературный	1	2010	2010	92,3	Шкаф холодильный среднетемпературный	1
		Шкаф холодильный низкотемпературный	1	2010	2010	92,3	Шкаф холодильный	1

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
Загрузочная продуктов	3,8	Подтоварник	1	2022	2022	3	низкотемпературный	
		Весы товарные электронные	1	2010	2010	96,3		

9.2. Дополнительные характеристики технологического оборудования

		Характеристика оборудования						
№ п/п	Наименование технологического оборудования	назначение	марка	производительность	дата изготовления	срок службы	сроки профилактического осмотра	
1.	Тепловое	Сковорода электрическая, л/кВт*	1 (СЭП-0,25 38 л/6 кВт)		2010	12	2023	
		Пароконвектомат, кВт*	1 («ЕКА» КФ 981-3,2 кВт)		2010	12	2023	
		Плита электрическая количество конфорок/кВт*	2 шт. на 4 конфорки, (ПЭП-0,72-6М-1 на 10,5 кВт (без духового шкафа 1 шт.; ПЭ-0,48 М с жарочным шкафом 1 шт.)		2010	12	2023	
		мармиты для первых блюд.	1 (Мармит электрический первых блюд РЕ-2/11-N)		2010	12	2023	
		мармиты для вторых блюд	1 (Мармит электрический вторых блюд МЭБ-2Б)		2010	12	2023	
2.	Механическое	слайсер	1 шт. 250ES-10		2010	12	2023	
		Картофельноочистительная машина*, шт.	1 (Картофельноочистительная машина*, 150М РЭ)		2010	12	2023	

	Протирочно-резательная машина*, шт.	1 (типа МПР-350М)		2010	12	2023
3.	Холодильное	1	Холодильник «Индезит»	2009	13	2023
		Снеж 350	морозильная камера	2014	8	2023
		«Ариада»	Шкаф холодильный	2006	16	2023
		«атлант»	Холодильник	2010	12	2023
4.	Весозмерительное электронные	CAS 1 шт. 5 кг	Весы	2010	12	2023
		CAS 1 шт. 150 кг	Весы электронные	2010	12	2023

9.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика мероприятий					
		наличие договора на технический осмотр	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	нет					
2.	Механическое	нет					

10. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока

	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	2,4	Унитаз, раковина для рук
Гардеробная персонала	2,4	Индивидуальные шкафы для одежды
Душевые для сотрудников пищеблока	2,4	Душевой поддон, душ
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	2	2	4	5	Да
Рабочих кухни/помощники повара	4	4	-	6	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	нет
2.	Организации общественного питания, обслуживающего школу	нет
3.	Индивидуального предпринимателя, обслуживающего школу	да

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	да
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)	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, приказ № 259-О от 31.08.2022
27.	Приказ об организации питания	Да, приказ № 227-О от 31.08.2022
28.	Приказ о составе бракеражной комиссии	Да, приказ № 259-О от 31.08.2022
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
	74,17 руб.	79,36 руб.	79,36 руб.	103,81 руб.	111,11 руб.	111,11 руб.	74,17 руб.	79,36 руб.	79,36 руб.

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

Порядок предоставления дополнительной меры социальной поддержки в виде обеспечения бесплатным двухразовым горячим питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (далее обучающиеся с ОВЗ) в МАОУ СОШ 31, разработано в соответствии с федеральными и региональными нормативно-правовыми актами, регулирующими вопросы предоставления горячего питания обучающимся.

В течение учебного года предоставляется бесплатное горячее питание обучающимся с ОВЗ, осваивающими адаптированные образовательные программы ОН, ОО, ОС образования в МАОУ СОШ 31.

Обучающимся с ОВЗ, осваивающими адаптированные образовательные программы ОН, ОО, ОС образования в МАОУ СОШ 31 на дому (далее обучающиеся с ОВЗ на дому), бесплатное двухразовое питание заменяется денежной компенсацией в размере двухразового сырьевого набора продуктов (далее – компенсация) на основании заявления родителей (законного представителя, усыновителя, опекуна, попечителя).

Стоимость одноразового горячего питания в день для одного учащегося, находящегося в школе (в том числе для детей, имеющих статус ОВЗ и обучающихся в школе и детей инвалидов, обучающихся в школе - первый прием пищи):

возрастная группа	источник финансирования		завтрак (обучающиеся в 1 смену)	обед (обучающиеся во 2 смену)
1-4 класс (все обучающиеся списочного состава, кроме обучающихся на дому)	федеральный, региональный, муниципальный бюджет	Стоимость завтрака (обеда)	74,17 руб.	103,81 руб.
		Стоимость набора продуктов для завтрака (обеда)	58,49 руб.	81,79 руб.
		Стоимость услуги по приготовлению пищи	15,68 руб.	22,02 руб.

Питание организовывается в соответствии с меню, имеющим экспертное заключение ФБУЗ «Центра гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае Белореченском филиале, соответствующей

возрастной группы, одноразового горячего питания (1 смена — завтрак, 2 смена — обед).

Льготное горячее питание обучающихся с ОВЗ 1-4 классы (второй прием пищи)

возрастная группа	смена	источник финансирования	обед	полдник	сумма с учетом первого приема пищи
1-4 классы	1 смена	краевой муниципальный бюджет	103,81 руб.		177,98 руб.
	2 смена	краевой муниципальный бюджет		74,17 руб.	177,98 руб.

Питание организовывается в соответствии с меню, имеющим экспертное заключение ФБУЗ «Центра гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае Белореченском филиале, соответствующей возрастной группы, двухразового горячего питания (1 смена — завтрак, обед, 2 смена - обед, полдник).

Льготное двухразовое горячее питание обучающихся с ОВЗ, находящихся в школе 5-11 классы

возрастная группа	смена	источник финансирования	завтрак	обед	полдник	сумма с
5-11 классы	1 смена	краевой муниципальный бюджет	79,36 руб.	111,11 руб.		190,47 руб.
5-11 классы	2 смена			79,36 руб.	111,11 руб.	190,47 руб.

Питание организовывается в соответствии с меню, имеющим экспертное заключение ФБУЗ «Центра гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае Белореченском филиале, соответствующей возрастной группы, двухразового горячего питания (1 смена — завтрак, обед, 2 смена — обед, полдник).

Предоставление дополнительной меры социальной поддержки обучающимся на дому, учащимся 1-11 классов с ограниченными возможностями здоровья и детям инвалидам, не имеющим статус ОВЗ в виде денежной компенсации.

возрастная группа	обучающиеся на дому	источник финансирования	сумма средней стоимости набора продуктов для завтрака и обеда
1-4 классы	денежная компенсация в один учебный день на одного учащегося	краевой муниципальный бюджет	148,20 руб.
5-11 классы	денежная компенсация в один учебный день на одного учащегося	краевой муниципальный бюджет	150,21 руб.

Установить срок выплаты денежной компенсации не позднее 8 числа месяца, следующего за месяцем, за который она начислена.

Стоимость одноразового (второй прием пищи) горячего питания детей - инвалидов, не имеющих статус ОВЗ, находящихся в школе, обучающихся в 1-4 классах

Источник финансирования		обучающиеся в 1 смену		обучающиеся во 2 смену	
		обед	полдник	обед	полдник
краевой муниципальный бюджет	Стоимость приема пищи	103,81		74,17	
	стоимость набора продуктов	81,79		58,49	
	стоимость услуги по приготовлению пищи	22,02		15,68	

Стоимость одноразового (второй прием пищи) горячего питания детей - инвалидов, не имеющих статус ОВЗ, находящихся в школе, обучающихся в 5 – 11 классах

Источник финансирования		обучающиеся в 1 смену		обучающиеся во 2 смену	
		завтрак	обед	обед	полдник

краевой муниципальный бюджет	Стоимость приема пищи	79,36 руб.	111,11 руб.	111,11 руб.	79,36 руб.
	стоимость набора продуктов	68,98 руб.	96,62 руб.	96,62 руб.	68,98 руб.
	стоимость услуги по приготовлению пищи	10,38 руб	14,49 руб	14,49 руб	10,38 руб

17. Организация питания обучающихся других льготных категорий (описать)

Порядок предоставления дополнительной меры социальной поддержки в виде обеспечения бесплатным двухразовым горячим питанием детей граждан, призванных на военную службу по мобилизации, обучающихся в общеобразовательных организациях муниципального образования Белореченский район в МАОУ СОШ 31, разработано в соответствии с федеральными и региональными нормативно-правовыми актами, регулирующими вопросы предоставления горячего питания обучающимся.

Стоимость одноразового горячего питания в день для одного учащегося, находящегося в школе (в том числе для детей граждан, призванных на военную службу по мобилизации, обучающихся в школе – первый прием пищи).

Возрастная группа	Источник финансирования		Завтрак (обучающиеся в 1 смену)
1-4 класс (все обучающиеся списочного состава, кроме обучающихся на дому)	федеральный, региональный, муниципальный бюджет	стоимость завтрака	74,17 руб.
		стоимость набора продуктов для завтрака (обеда)	58,49 руб.
		стоимость услуги по приготовлению пищи	15,68 руб.
5-11 класс все обучающиеся списочного состава находящиеся в школе (кроме детей с ОВЗ, находящихся в школе и детей – инвалидов, не имеющих статус ОВЗ, находящихся в школе)	предельно допустимый размер родительской платы	стоимость завтрака	75,00 руб.
		стоимость набора продуктов для завтрака (обеда)	68,98 руб.
		стоимость услуги по приготовлению пищи	6,02 руб.

Питание организовывать в соответствии с меню, имеющим экспертное заключение ФБУЗ «Центра гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае в Белореченском филиале, соответствующей возрастной группы, одноразового горячего питания» (1 смена - завтрак)

Льготное горячее питание детей граждан, призванных на военную службу по мобилизации, обучающихся, находящихся в школе, 1-4 классы (второй прием пищи)

Возрастная группа	Смена	Источник финансирования	Обед	сумма с учетом первого приема пищи
1-4 классы	1 смена	Краевой муниципальный бюджет	103,81 руб.	177,98 руб.

Питание организовывать в соответствии с меню, имеющим экспертное заключение ФБУЗ «Центра гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае в Белореченском филиале, соответствующей возрастной группы, двухразового горячего питания» (1 смена – завтрак, обед).

Льготное двухразовое горячее питание детей граждан, призванных на военную службу по мобилизации, обучающихся, находящихся в школе, 5-11 классы

возрастная группа	смена	источник финансирования	обед	полдник	сумма
5-11 классы	2 смена	Краевой муниципальный бюджет	111,11 руб.	79,36 руб.	190,47 руб.

Питание организовывать в соответствии с меню, имеющим экспертное заключение ФБУЗ «Центра гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае в Белореченском филиале, соответствующей возрастной группы, двухразового горячего питания» (2 смена – обед, полдник).

Предоставить дополнительную меру социальной поддержки обучающимся на дому, учащимся 1-11 классов детей граждан, призванных на военную службу по мобилизации, обучающихся на дому в виде денежной компенсации.

возрастная группа	обучающиеся на дому	источник финансирования	сумма стоимости продуктов и обеда	средней набора для завтрака
1-4 классы	денежная компенсация в один учебный день на одного учащегося	Краевой муниципальный бюджет	148,20 руб.	
5-11 классы	денежная компенсация в один учебный день на одного учащегося	Краевой муниципальный бюджет	150,21 руб.	

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	нет	39,7	Нет	
2	Производственные помещения	Нет		Нет	
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	Нет	12,7	Нет	-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Нет	10,2	нет	-
2.3	Мясо-рыбный цех	Нет	17,4	-	-
2.4	Доготовочный цех	нет-	-	Нет	-
2.5	Горячий цех	Нет	20,8	нет	-
2.6	Холодный цех	нет	6,0	нет	-
2.7	Мучной цех	Нет	Выделено место, 4,6	-	-
2.8	Раздаточная	Нет	10,7		
2.9	Помещение для резки хлеба	Нет	Выделено место 3,7	-	-
2.10	Помещение для обработки яиц	Нет	Выделено место 3,8	-	-
2.11	Моечная кухонной посуды	нет-	10,3		-
2.12	Моечная столовой посуды	Нет	6,0		-
2.13	Моечная и кладовая тары	нет	6,0		-
2.14	Производственное помещение буфета-раздаточной	Нет	-	-	

2.15	Посудомоечная буфета- раздаточной	Нет			
3	Комната для приема пищи (персонал)	Нет	Выделено место 4,2		

Директор МАОУ СОШ 31



Н.Л. Мелихов