

ПАСПОРТ

Пищеблока 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@mail.ru

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие сведения
2. Охват горячим питанием по возрастным группам
 - 2.1 Охват одноразовым горячим питанием по возрастным группам
 - 2.2 Охват двухразовым горячим питанием по возрастным группам
3. Модель предоставления услуги питания
 - 3.1 Общие сведения об операторе питания (аутсорсинг)
 - 3.2 Общие сведения (самостоятельно)
4. Тип пищеблока
5. Проектная мощность пищеблока. Экспликация (план-схема) помещений пищеблока
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: Мелихов Николай Леонидович
 Ответственный за организацию питания обучающихся: Вольвич Алёна Антоновна
 Численность педагогического коллектива: 70

Проектная мощность ОО 550 чел.

Фактическое количество обучающихся 1428 чел.

Площадь обеденного зала 156 м²

Количество классов по уровням образования:

Начальное общее – 18

Основное общее – 22

Среднее общее - 3

№ 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	5	132	-	-	-	-	1	-	-
2.	2 класс	4	123	-	-	1	-	4	-	-
3.	3 класс	4	159	1	1	1	-	2	-	-
4.	4 класс	5	159	1	-	1	-	2	-	-
5.	5 класс	5	158	-	-	5	-	2	-	-
6.	6 класс	4	145	1	2	5	-	1	-	-
7.	7 класс	4	156	-	-	2	-	-	-	-
8.	8 класс	4	136	1	-	2	-	1	-	-
9.	9 класс	5	182	2	1	1	-	1	-	-
10.	10 класс	1	35	-	-	-	-	1	-	-
11.	11 класс	2	43	-	-	1	-	1	-	-
ИТОГО		43	1428	7	4	19	0	16	0	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	558	558	97,38
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	15	15	100
3.	Обучающиеся 5 – 9 классов	777	224	28,3
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	6	6	100
	в т.ч. за родительскую плату	80	80	10,3
4.	Обучающиеся 10 – 11 классов	78	22	28,21
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	-	-	-
	в т.ч. за родительскую плату	11	11	14,1

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	558	6	1,08
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий			
2.	Обучающиеся 5 – 9 классов	777	22	2,83
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату			
4.	Обучающиеся 10 – 11 классов	78	1	1,28
	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	ООО Вита Лайн
Место нахождения (адрес)	Краснодарский край, г. Краснодар, ул. им.Пушкина, д. 2, пом. 3-3
Фамилия, имя, отчество руководителя (если имеется)	Клоков Николай Николаевич
Государственный регистрационный номер записи о создании юридического лица/ИП (ОГРН/ЕГРИП)	ОГРН <u>1152312004349</u> ИНН <u>2312227427</u> КПП <u>230901001</u>
Режим работы	8.00-17.00 ч.
Контактный телефон	<u>+79182185118</u>
Официальный сайт/ссылка на страницу "Организация питания в ОО"	https://school31rodniki.ucoz.ru/index/findex/0-236

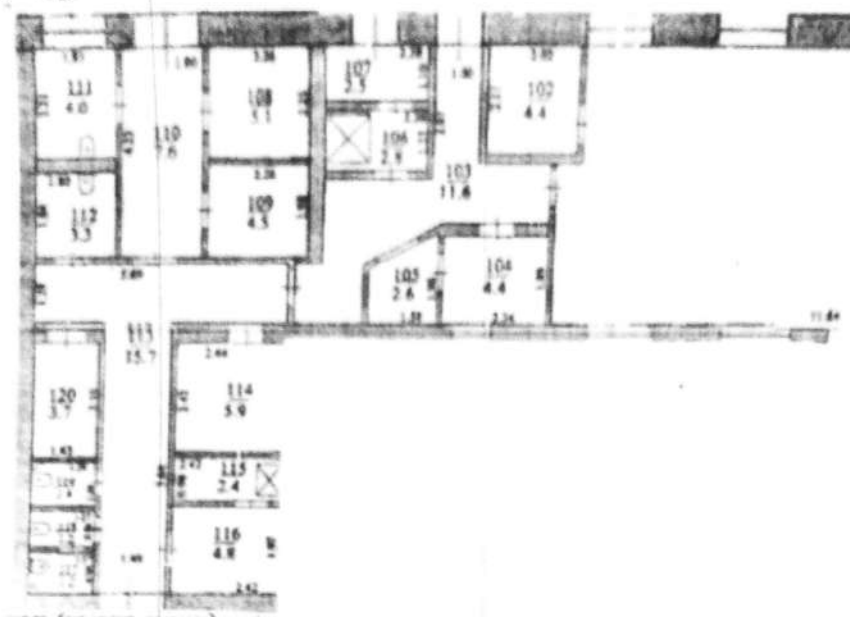
3.2 Общие сведения (если самостоятельно) - аутсорсинг

Фамилия, имя, отчество заведующего производством	Романова Надежда Васильевна
Место нахождения (адрес)	Белореченский район п.Родники ул. Норильская 6
Режим работы пищеблока	8:00-18:00
Контактный телефон	<u>+79182185118</u>
Официальный сайт/ссылка на страницу "Организация питания в ОО"	https://school31rodniki.ucoz.ru/index/findex/0-236

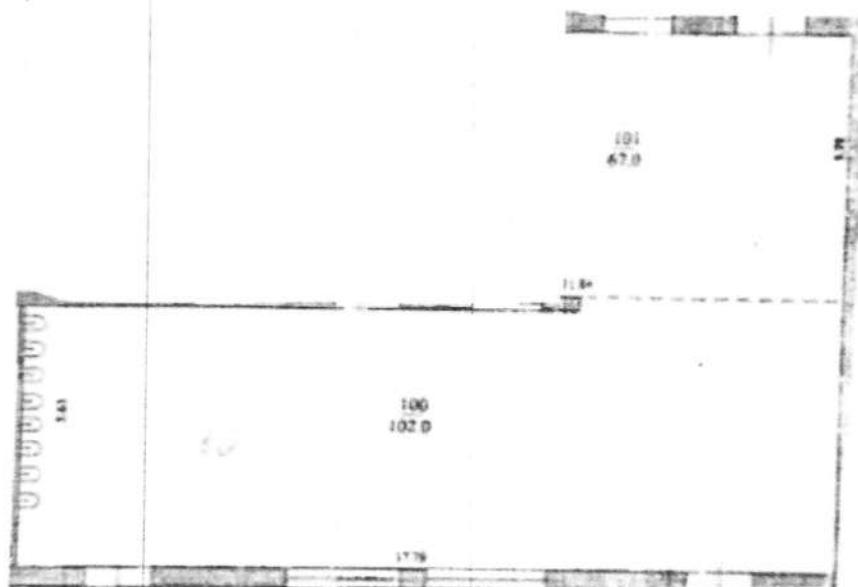
4. Тип пищеблока

№ 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 пищи (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	Изношенность 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	
Раздаточная зона	10,7	Мармит 1-х блюд	1	2009	2010				
		Мармит 2-х блюд	1	2009	2010				
		Мармит 3-х блюд	нет	-	-	-			
		Холодильный прилавок (витрина, секция)	1	2010	2010	50			
		Прилавок нейтральный	нет	-	-	-			
		Прилавок для столовых приборов	нет	-	-	-			
Горячий цех	20,8	Плита электрическая 4-х конф.	3	2009	2010	80,4	Плита электрическая 4-х конф.	3	
		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-о или 2-х секционная	11	2010	2010	97			
		Универсальный	нет						

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
		механический привод для готовой продукции						
		Овощерезательная машина с протирачной насадкой и мясорубка для готовой продукции	1	2010	2010	98	Овощерезательная машина с протирачной 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	2010	2010	100	Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	1
		Миксер 5 л	1	2022	2022	100		
		Тележка сервировочная	1	2010	2011	94,5		
		Тележка для сбора грязной посуды	1	2010	2010	95		
		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	
		Раковина для мытья рук	4					
		Другое (умывальник)						
Холодный цех	6,0	Стол производственный	3	2010	2010	95		
		Весы электронные	нет					
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1	2023	2023	100		
		Универсальный механический привод	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		
		или овощерезательная машина	1	2020	2020	83				
		Бактерицидная установка	2	2020	2020	12				
		Моечная ванна	2	2020	2020	97				
		Весы электронные	нет							
		Раковина для мытья рук	1							
Догоотовочный цех		Стол производственный	нет							
		Шкаф холодильный среднетемпературный	нет							
		Шкаф холодильный 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							
		Раковина для мытья рук	нет							
		Мучной цех		Стол производственный	нет					
				Тестомесильная машина	нет					
Пекарский шкаф	нет									
Стеллаж кухонный	нет									
Моечная ванна	нет									
Весы электронные	нет									
Раковина для мытья рук	нет									
Помещение для обработки	3,8			Моечная ванна 3-х секционная	1	2010	2010	97		

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Износимость оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям действующих СанПиН	
							наименование	кол-во штук
яйца		или Моечная ванна 1-о секционная и 2 емкости	нет					
		Стол производственный	1	2010	2010	97		
		Шкаф холодильный	2	2010	2010	92,3		
		Овоскоп	нет					
		Раковина для мытья рук	1	2010	2010	21		
Мясо-рыбный цех	17,4	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
		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	
		Полка для разделочных досок	нет					
		Раковина для мытья рук	1	2010	2010	21		
		Овощной цех (первичной обработки)	12,7	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		
Раковина для мытья рук	1			2010	2010	21		

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 (вторичной обработки)	10,2	Моечная ванна 2-х секц.	1	2010	2010	97		
		Стол производственный	1	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 кухонной посуды и инвентаря	10,3	Моечная ванна 2-х секц.	1	2010	2010	97		
		Стеллаж кухонный	1	2010	2010	97		
		Зонт вентиляционный	нет					
		Водонагреватель	1	2024	2024	100	Водонагреватель проточный	1
		Раковина для мытья рук	1	2010	2010	21		
Моечная столовой посуды	6,0	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
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	3	2010	2010	97	Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	3

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
		Зонт вентиляционный	нет					
		Водонагреватель проточный	2	2012	2012	93,6	Водонагреватель проточный	2
		Раковина для мытья рук	нет					
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря	1,8	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	1	2010	2010	21		
		Контейнер для хранения и транспортировки овощей	нет					
Склад для хранения овощей	3,2	Стеллажи	нет					
		Шкаф холодильный среднетемпературный	нет					
		Подтоварники	1	2022	2022	3		
		Подтоварники	2	2010	2010	97		
Склад для сыпучих продуктов	4,2	Подтоварники	1	2022	2022	3		
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1	2010	2010	93,6		
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1	2010	2010	92,3	Шкаф холодильный среднетемпературный	1
Склад для хранения скоропортящихся продуктов	3,8	Шкаф холодильный низкотемпературный	2	2010	2010	92,3	Шкаф холодильный низкотемпературный	
		Подтоварник	1	2019	2019	3		
Загрузочная продуктов	3,8	Весы товарные электронные	1	2010	2010	96,3		

9.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производительность	дата изготовления	срок службы	сроки профилактического осмотра
1.	Тепловое	Сковорода электрическая, л/кВт*	1 (СЭП-0,25 38л./6 кВт)		2023	12	2024
		Пароконвектомат, кВт*	1 («ЕКА» КФ 981-3,2 кВт)		2010	12	2024
		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	2024
		Мармиты для первых блюд	1 (Мармит электрический первых блюд РЕ-2/11-N)		2010	12	2024
		Мармиты для вторых блюд	1 (Мармит электрический вторых блюд		2010	12	2024
		Слайсер	1 шт.250ES-10		2010	12	2024
2.	Механическое	Картофеле-очистительная машина	1 (Картофелечистка 2010 г. в. МОК-150М РЭ)		2010	12	2024
		Протирочно-резательная машина	1 (типа МПР-350М)		2023	12	2024
		Холодильник «Индезит»	1		2009	13	2024
3.	Холодильное	Морозильная камера	Снеж 350		2014	8	2024

		Морозильные лари «NORDFROST»	2		2022	8	2024
		Шкаф холодильный «Ариада»	1		2006	16	2024
		Холодильники «АТЛАНТ»	2		2022	12	2024
4.	Весоизмерительное	Весы электронные	CAS 2 шт. 5 кг		2021	12	2024
		Весы электронные	CAS 1 шт. 150 кг		2010	12	2024

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	нет					
2.	Механическое	нет					
3.	Холодильное	нет					
4.	Весоизмерительное	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
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	3	2	4	5	да
Рабочих кухни/помощники повара	2	4	-	6	да
Официантов	-	-	-	-	-
Других работников пищеблока/посудомойщицы	2	-	-	-	да
Технических работников/уборщиц	1	-	-	-	да

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 проведения профилактических дезинфекционных мероприятий, в том числе в условиях подъема инфекционных заболеваний (эпидемий, пандемий)	Да
10.	Договор с аккредитованной лабораторией на проведение периодических испытаний пищевой продукции по физико-химическим показателям	да
11.	Договор с аккредитованной метрологической лабораторией на проведение проверки весоизмерительного оборудования	Да
12.	Договор на проведение профилактических работ технологического оборудования	нет
13.	Договор на вывоз пищевых отходов	нет
14.	Акт проверки готовности пищеблока к началу учебного года	Да
15.	Гигиенический журнал (сотрудники)	Да
16.	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	Да
17.	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Да
18.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	Да
19.	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Да
20.	Наличие должностных инструкций	Да
21.	График питания в школьной столовой	Да
22.	График дежурства в школьной столовой администрации и педагогических работников	Да
23.	Положение об организации питания обучающихся	Да
24.	Положение о бракеражной комиссии	Да
25.	Приказ об организации питания	Да
26.	Приказ о составе бракеражной комиссии	Да
27.	Требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы	Да
28.	Наличие оформленных стендов в обеденном зале	Да
29.	Протоколы заседаний по рассмотрению вопроса организации питания на заседании управляющего или педагогического совета, общественного совета, родительского комитета и т.п.	Да
30.	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
	105 руб.	105 руб.	105 руб.	139 руб.	139 руб.	139 руб.	105 руб.	105 руб.	105 руб.

16. Организация питания обучающихся

1. С 1 сентября по 30 декабря 2024 года:

1.1. Категории приемов пищи в соответствии со сменностью занятий и количеством приемов пищи:

одноразовое питание	1 смена	завтрак
	2 смена	обед
двухразовое питание	1 смена	завтрак, обед
	2 смена	обед, полдник

1.2. Стоимость одноразового горячего питания в день для одного учащегося, находящегося в школе (в том числе для детей, имеющих статус ОВЗ, обучающихся в школе и детей инвалидов, детей граждан участников СВО, обучающихся в школе – первый прием пищи)

Возрастная группа	источник финансирования	завтрак (обучающиеся в 1 смену)	обед (обучающиеся в 1 смену)	обед (обучающиеся в 2 смену)	полдник (обучающиеся в 2 смену)
1-4 класс (все обучающиеся списочного состава, кроме обучающихся на дому без льготного статуса и обучающихся на дому, имеющих статус ОВЗ)	Стоимость питания, в том числе:	100,00 руб.	127,00 руб.	127,00 руб.	100,00 руб.
	стоимость набора продуктов всего:	93,00 руб.	115,00 руб.	115,00 руб.	93,00 руб.
	стоимость набора продуктов, федеральный, краевой, муниципальный бюджет.	93,00 руб.	95,4 руб.	95,4 руб.	93,00 руб.
	стоимость набора продуктов, муниципальный бюджет.	0,00 руб.	19,60 руб.	19,60 руб.	0,00 руб.
	стоимость услуги по приготовлению пищи, муниципальный бюджет	7,00 руб.	12,00 руб.	12,00 руб.	7,00 руб.
5-11 класс все	стоимость	105,00	139,00 руб.	139,00 руб.	105,00 руб.

обучающиеся списочного состава находящиеся в школе (кроме детей с ОВЗ, детей-инвалидов, не имеющих статус ОВЗ, детей участников СВО)	питания, в том числе:	руб.			
	стоимость набора продуктов всего:	98,00 руб.	127,00 руб.	127,00 руб.	98,00 руб.
	стоимость набора продуктов	98,00 руб.	127,00 руб.	127,00 руб.	98,00 руб.
	стоимость услуги по приготовлению пищи	7,00 руб.	12,00 руб.	12,00 руб.	7,00 руб.

1.3. Льготное горячее питание учащихся 1-11 классов с ОВЗ, обучающихся в школе и на дому, (1-4 классы второй прием пищи):

Возрастная группа	Источник финансирования	1 СМЕНА			2 СМЕНА		
		завтрак (первый прием пищи)	обед (второй прием пищи)	итого	обед (первый прием пищи)	полдник (второй прием пищи)	итого
1-4 классы	Стоимость питания, в том числе:	100,00 руб.	127,00 руб.	227,00 руб.	127,00 руб.	100,00 руб.	227,00 руб.
	стоимость набора продуктов всего:	93,00 руб.	115,00 руб.	208,00 руб.	115,00 руб.	93,00 руб.	208,00 руб.
	стоимость набора продуктов, федеральный, краевой, муниципальный бюджет.	93,00 руб.	0,00 руб.	93,00 руб.	0,00 руб.	93,00 руб.	93,00 руб.
	стоимость набора продуктов, краевой, муниципальный бюджет.	0,00 руб.	95,40 руб.	95,40 руб.	95,40 руб.	0,00 руб.	95,40 руб.
	стоимость набора продуктов, муниципальный бюджет.	0,00 руб.	19,60 руб.	19,60 руб.	19,60 руб.	0,00 руб.	19,60 руб.
	стоимость услуги по приготовлению пищи, муниципальный бюджет	7,00 руб.	12,00 руб.	19,00 руб.	12,00 руб.	7,00 руб.	19,00 руб.
5-11 классы	Стоимость питания, в том числе:	105,00 руб.	139,00 руб.	244,00 руб.	139,00 руб.	105,00 руб.	244,00 руб.

стоимость набора продуктов всего:	98,00 руб.	127,00 руб.	225,00 руб.	127,00 руб.	98,00 руб.	225,00 руб.
стоимость набора продуктов, краевой, муниципальный бюджет.	93,70 руб.	93,70 руб.	187,40 руб.	93,70 руб.	93,70 руб.	187,40 руб.
стоимость набора продуктов, муниципальный бюджет.	4,3 руб.	33,3 руб.	37,60 руб.	33,3 руб.	43,3 руб.	37,60 руб.
стоимость услуги по приготовлению пищи, муниципальный бюджет	7,00 руб.	12,00 руб.	19,00 руб.	12,00 руб.	7,00 руб.	19,00 руб.

1.4. Предоставление дополнительной меры социальной поддержки за двухразовое питание, обучающимся на дому, учащимся 1-11 классов детей-инвалидов (БЕЗ УСЛУГИ), не имеющих статус ОВЗ, в виде денежной компенсации:

Возрастная группа	Обучающиеся на дому	сумма средней стоимости набора продуктов для завтрака и обеда	Источник финансирования
1-4 классы	Денежная компенсация в один учебный день на одного учащегося (стоимость продуктового набора)	208,00 руб.	краевой бюджет 94,20 руб.
			муниципальный бюджет 113,80 руб.
5-11 классы	Денежная компенсация в один учебный день на одного учащегося (стоимость продуктового набора)	225,00 руб.	краевой бюджет 187,40 руб.
			муниципальный бюджет 37,6 руб.

1.5. Стоимость одноразового (второй прием пищи*) горячего питания детей-инвалидов, не имеющих статус ОВЗ, находящихся в школе, обучающиеся в 104 классах:

Возрастная группа	Источник финансирования	Обед (обучающиеся в 1 смену)	Полдник (обучающиеся во 2 смену)
1-4 класс (все обучающиеся списочного состава, кроме обучающихся на дому без льготного статуса и обучающихся на дому, не имеющих статус ОВЗ)	Стоимость питания, в том числе:	127,00 руб.	100,00 руб.
	стоимость набора продуктов всего	115,00 руб.	93,00 руб.
	Стоимость набора продуктов краевой бюджет.	95,40 руб.	93,00 руб.
	Стоимость набора продуктов	19,60 руб.	0,00 руб.

	муниципальный бюджет		
	Стоимость услуги по приготовлению пищи, муниципальный бюджет	12,00 руб.	7,00 руб.

*первый прием пищи прописан в п. 1.2.

1.6. Стоимость двухразового горячего питания детей-инвалидов, не имеющих статус ОВЗ, находящихся в школе, обучающихся в 5-11 классах:

Возрастная группа	Источник финансирования	1 СМЕНА			2 СМЕНА		
		завтрак (первый прием пищи)	обед (второй прием пищи)	итого	обед (первый прием пищи)	полдник (второй прием пищи)	итого
5-11 классы	Стоимость питания, в том числе:	105,00 руб.	139,00 руб.	244,00 руб.	139,00 руб.	105,00 руб.	244,00 руб.
	стоимость набора продуктов всего:	98,00 руб.	127,00 руб.	225,00 руб.	127,00 руб.	98,00 руб.	225,00 руб.
	стоимость набора продуктов, краевой бюджет.	93,70 руб.	93,70 руб.	187,40 руб.	93,70 руб.	93,70 руб.	187,40 руб.
	стоимость набора продуктов, муниципальный бюджет.	4,30 руб.	33,3 руб.	37,60 руб.	33,3 руб.	4,3 руб.	37,60 руб.
	стоимость услуги по приготовлению пищи, муниципальный бюджет	7,00 руб.	12,00 руб.	19,00 руб.	12,00 руб.	7,00 руб.	19,00 руб.

1.7. Стоимость одноразового (второй прием пищи) горячего питания детей граждан участников СВО, находящихся в школе, обучающихся в 1-4 классах, за счет средств муниципального бюджета:

Источник финансирования	обед (обучающиеся в 1 смену)	полдник (обучающиеся во 2 смену)
стоимость питания, в том числе	127,00 руб.	100,00 руб.
стоимость набора продуктов	115,00 руб.	93,00 руб.
стоимость услуги по приготовлению пищи	12,00 руб.	7,00 руб.

*первый прием пищи прописан в п. 1.2.

Стоимость двухразового горячего питания детей граждан участников СВО, находящихся в школе, обучающихся в 5-11 классах, за счет средств муниципального бюджета:

Возрастная группа	Источник финансирования	1 СМЕНА			2 СМЕНА		
		завтрак (первый прием пищи)	обед (второй прием пищи)	итого	обед (первый прием пищи)	полдник (второй прием пищи)	итого

5-11 классы	Стоимость питания, в том числе:	105,00 руб.	139,00 руб.	244,00 руб.	139,00 руб.	105,00 руб.	244,00 руб.
	стоимость набора продуктов всего:	98,00 руб.	127,00 руб.	225,00 руб.	127,00 руб.	98,00 руб.	225,00 руб.
	стоимость услуги по приготовлению пищи	7,00 руб.	12,00 руб.	19,00 руб.	12,00 руб.	7,00 руб.	19,00 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 на 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	-	-	-	-
3	Комната для приема пищи (персонал)		Выделено место, 4,2		

Директор МАОУ СОШ 31



Мелихов Н.Л.