



## Содержание

1. Общие сведения об образовательной организации:
  - 1.1. численность обучающихся по возрастным группам,
  - 1.2. в том числе численность льготной категории обучающихся.
2. Состояние уровня охвата горячим питанием по возрастным группам обучающихся.
3. Модель предоставления услуги питания:
  - 3.1. оператор питания;
  - 3.2. длительность контракта.
4. Использование транспорта для перевозки пищевой продукции.
5. Инженерное обеспечение пищеблока:
  - 5.1. водоснабжение
  - 5.2. горячее водоснабжение
  - 5.3. отопление
  - 5.4. водоотведение
  - 5.5. вентиляция помещений
6. Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока.
7. Материально-техническое оснащение пищеблока.
8. Характеристика помещения и оборудования, план-схема столовой.
9. Характеристика бытовых помещений.
10. Штатное расписание работников пищеблока.
11. Форма организации питания обучающихся.
12. Перечень нормативных и технологических документов.

## 1. Общие сведения об образовательной организации, указываются следующая информация:

Руководитель образовательной организации Намаконов Владимир Викторович  
Ответственный за питание обучающихся Намаконов Владимир Викторович  
Численность педагогического коллектива 16 чел.

Количество классов по уровням образования: 11

Количество посадочных мест: 60

Площадь обеденного зала : 92,4

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	1	15	15
2	2 класс	1	18	18
3	3 класс	1	19	19
4	4 класс	1	20	20
5	5 класс	1	20	14
6	6 класс	1	19	10
7	7 класс	1	20	10
8	8 класс	1	20	10
9	9 класс	1	17	9
10	10 класс	1	12	3
11	11 класс	1	12	3

## 2. Охват горячим питанием по возрастным группам обучающихся

### 2.1 Охват одноразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся

№ п\п	Контингент по группам обучающихся	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием	
			Количество, чел.	% от числа обучающихся
1	Учащиеся 1-4 классов	72	72	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	72	72	100
2	Учащиеся 5-8 классов	79	79	56
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	44	44	56
	в т.ч. за родительскую плату	35	35	100
3	Учащиеся 9-11 классов	41	41	37
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	15	15	100



	в т.ч. за родительскую плату	26	26	100
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	192	192	100
	в том числе льготных категорий	192	131	68

## 2.2 Охват двухразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся

№ п/п	Контингент по группам обучающихся	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием	
			Количество, чел.	% от числа обучающихся
1	Учащиеся 1-4 классов	72	72	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	72	5	6.2
2	Учащиеся 5-8 классов	79	79	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	79	44	56
	в т.ч. за родительскую плату	79	35	44
3	Учащиеся 9-11 классов	41	41	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	15	15	100
	в т.ч. за родительскую плату	26	26	100
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	192	192	100
	в том числе льготных категорий	131	131	100

## 3. Модель предоставления услуги питания (столовая на сырье, столовая доготовочная, буфето-раздаточная)

Модель предоставления питания	Столовая на сырье
Оператор питания, наименование	ИП «Кураева А.А.»
Адрес местонахождения	с.Веденка, ул.Мелехина,34
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Намаконов Владимир Викторович
Контактные данные: тел. / эл. почта	89020674154 namakonov2011@mail.ru
Дата заключения контракта	08.01.2024
Длительность контракта	1 год

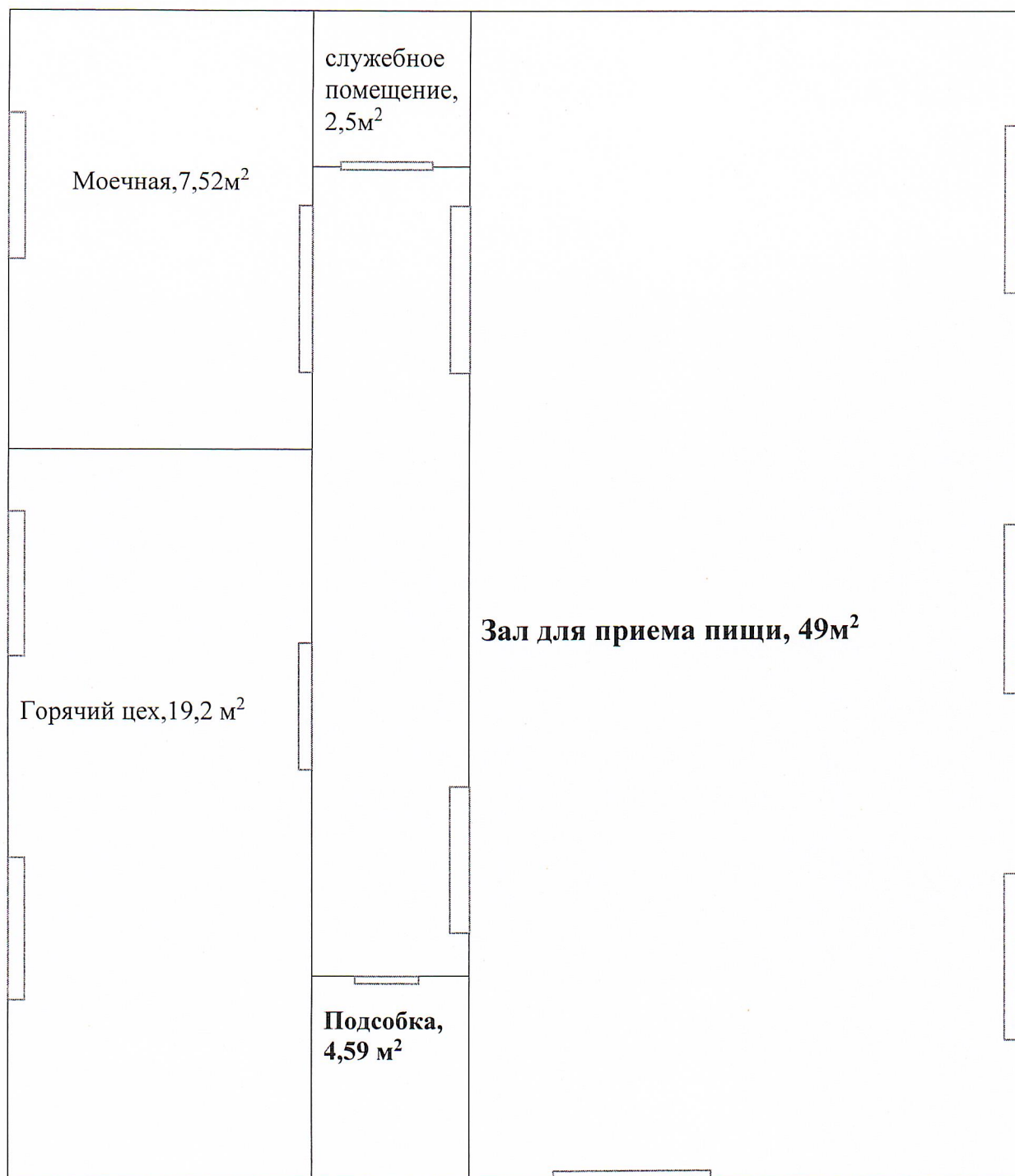
#### 4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	
Принадлежность транспорта	-транспорт образовательной организации -транспорт оператора питания -транспорт организации поставщика пищевой продукции -транспорт ИП, предоставляющего пищевую продукцию -арендуемый транспорт
Условия использования транспорта	

#### 5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	ведомственные источники
Горячее водоснабжение	водонагреватель,
Отопление	централизованное
Водоотведение	централизованное
вентиляция помещений	комбинированная

**6. Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока**





## 7. Материально-техническое оснащение пищеблока:

### Перечень помещений и их площадь м<sup>2</sup>

(перечень и площадь помещений в зависимости от модели предоставления питания)

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Площадь помещения м <sup>2</sup>			
		Столовые школьно базовые	Столовые, работающие на сырье	Столовые доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения	4,59	–	–	–
2	Производственные помещения	19,2	–	–	–
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	19,2	–	–	–
2.6	Холодный цех	–	–	–	–
2.7	Мучной цех	–	–	–	–
2.8	Раздаточная	9,6	–	–	–
2.9	Помещение для резки хлеба	–	–	–	–
2.10	Помещение для обработки яиц	–	–	–	–
2.11	Моечная кухонной посуды	7,52	–	–	–
2.12	Моечная столовой посуды	–	–	–	–
2.13	Моечная и кладовая тары	–	–	–	–
2.14	Производственное помещение буфета-	–	–	–	–

	раздаточной				
2.15	Посудомоечная буфет-раздаточной	–	–	–	–
3	Комната для приема пищи (персонал)	2,5	–	–	–

## 8.1 Характеристика технологического оборудования пищеблока

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Характеристика оборудования				
		наименование оборудования	количество единиц оборудования	дата его выпуска	даты начала его эксплуатации	процента изношенности оборудования
1.	Складское помещение	холодильник	2	2023	01.01.2023	---
2.	Горячий цех	Плита Gieere	1	2019	2020	90%
		Шкаф духовой	2	2020	2020	---
		Вытяжка	1			
3.	Горячий и холодный цех	столы	3	2000	2000	50%
4.	Моечная	Моечные ванны	5	2010	2010	50%
		Шкафы сушильные	3	2020	2020	90%
5.	Горячий цех	Кастрюли	10	2022	2023	--
6.	Раздаточная	столы	2			
		весы	1	2000	2000	100%

Указать перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями для каждого цеха в соответствии с **приложением А**.

## 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	Духовой шкаф	Gieere		25.09.2021		



		Духовой шкаф	Abat ИЖЭ-3		2023		
		плита	Nuw miex				
2	Механическое	миксер	Витек				
		мясорубка	Витек	1800вт	2023	1 год	
3	Холодильное	холодильник	Веко TCL			1 год	
4	Весозмерительное	весы			1990		

### 8.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:

№ п/п	Наименование технологического 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	В наличии	да	да	--	директор	В наличии
2	Механическое	В наличии	да	да	--	директор	В наличии
3	Холодильное	В наличии	да	да	--	директор	В наличии
4	Весозмерительное						

### 9. Характеристика помещения и оборудования столовой, план-схема столовой

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой -, площадь М <sup>2</sup>			
		количество единиц оборудования	дата его приобретения	процент изношенности оборудования	количество посадочных мест в столовой
1	Веко TCL	2	Январь 2023г	—	48
2	Dew морозильная	1	Январь 2023г	—	

	капота				
3	Плита	1	2020г	--	
4	Духовой шкаф	1	2000г	100%	
5	Микроволновая печь	1	2023г		

## 9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М <sup>2</sup>	
		количество	единиц оборудования для бытовых целей
1	Обеденный зал	Столы 12 ед.	
2.	раздаточная	Столы 2 ед.	
3.	моечная	Стол-2ед., сушильный шкаф	
4.	Горячий цех	Вытяжка, столы, шкаф духовой,плита	

## 10. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика персонала столовой					
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Зав. производством						
2	Технолог						
3	Повара	1	1	Средне-специальное	---	7л7м3 д	Да
4	Рабочие кухни (помощники повара)	1	1	Средне-техническое	---	8 лет	Да

## 11.Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов
- самообслуживание
- меню по выбору

## 12. Перечень нормативных и технологических документов:

- Примерное двухнедельное меню
- Ежедневное меню
- Технологические карты (ТК)
- Техничко-технологические карты (ТТК) при включении в рацион питания новой кулинарной продукции с пониженным содержанием соли и сахара
- Накопительная ведомость
- График приема пищи,



- Гигиенический журнал (сотрудники)
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
- Ведомость контроля за рационом питания
- Приказ о составе бракеражной комиссии
- График дежурства преподавателей в столовой
- Акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока по организации питания к новому учебному году
- Положение об организации питания обучающихся
- Положение о бракеражной комиссии
- Приказ об организации питания
- Должностные инструкции персонала пищеблока
- Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП
- Требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы