

ПАСПОРТ

**пищеблока муниципального автономного общеобразовательного учреждения
муниципального образования город Краснодар
средняя общеобразовательная школа № 98
имени Героя Российской Федерации
генерал - полковника Трошева Геннадия Николаевича.**

Адрес месторасположения ул.Дзержинского, 100/3

Телефон: 8(861)9922437, эл.почта:*s98krd@yandex.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: Сергеева Елена Николаевна

Ответственный за организацию питания обучающихся: Шулика Светлана Григорьевна

Численность педагогического коллектива: 68 человек

Проектная мощность ОО - 500 чел.

Фактическое количество обучающихся -1730 чел.

Площадь обеденного зала -183,1м²

Количество классов по уровням образования _____ 51 _____

№ 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	5	169	0	1	0	1
2.	2 класс	5	167	0	0	0	0
3.	3 класс	5	173	0	0	0	1
4.	4 класс	5	173	2	0	0	0
5.	5 класс	5	183	2	1	13	1
6.	6 класс	5	160	2	3	11	1
7.	7 класс	5	173	1	1	6	0
8.	8 класс	5	187	3	0	10	0
9.	9 класс	5	172	2	4	11	0
10.	10 класс	3	94	0	1	6	0
11.	11 класс	3	79	0	2	2	1
ИТОГО		51	1730	12	13	59	5

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	682	682	100
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий			
2.	Обучающиеся 5 – 9 классов	875	310	35
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	146	36	25
	в т.ч. за родительскую плату	875	310	35
3.	Обучающиеся 5 – 9 классов	0	0	0
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	0	0	0
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
4.	Обучающиеся 10 – 11 классов	172	46	27
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	10	5	50
	в т.ч. за родительскую плату	172	46	27

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	682	682	100
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	5	5	100
2.	Обучающиеся 5 – 9 классов	875	310	35,42
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	17	17	100
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
3.	Обучающиеся 5 – 9 классов	0	0	0
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	0	0	0
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
4.	Обучающиеся 10 – 11 классов	172	46	27
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	10	10	100
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0

3. Модель предоставления услуги питания

3.1 Общие сведения об операторе питания (если аутсорсинг)

Фирменное наименование уполномоченной организации или уполномоченного индивидуального предпринимателя	Автономная некоммерческая организация «Школьное питание»
Место нахождения (адрес)	г. Краснодар ул. Старокубанская, д. 149 стр. 1
Фамилия, имя, отчество руководителя (если имеется)	Шевченко Михаил Сергеевич
Государственный регистрационный номер записи о создании юридического лица/ИП (ОГРН/ЕГРИП)	1232300029829
Режим работы	8:00-17:00
Контактный телефон	8 (861)217-91-85
Официальный сайт/ссылка на страницу "Организация питания в ОО"	https://school98.centerstart.ru/node/596
Информация об основаниях оказания услуг по организации питания (реквизиты договора/контракта)	85
Дата заключения договора/контракта	30.08.2023
Длительность договора/контракта	31.08.2028

3.2 Общие сведения (если самостоятельно)

Фамилия, имя, отчество заведующего производством	
Место нахождения (адрес)	
Режим работы пищеблока	
Контактный телефон	
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	
2.	Столовая доготовочная (работающая на полуфабрикатах)	Да	
3.	Буфет-раздаточная	Да	
4.	Буфет	нет	
5.	Помещение для приема пищи(из расчета количества обучающихся)	Да	
6.	Отсутствует все вышеперечисленное		

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

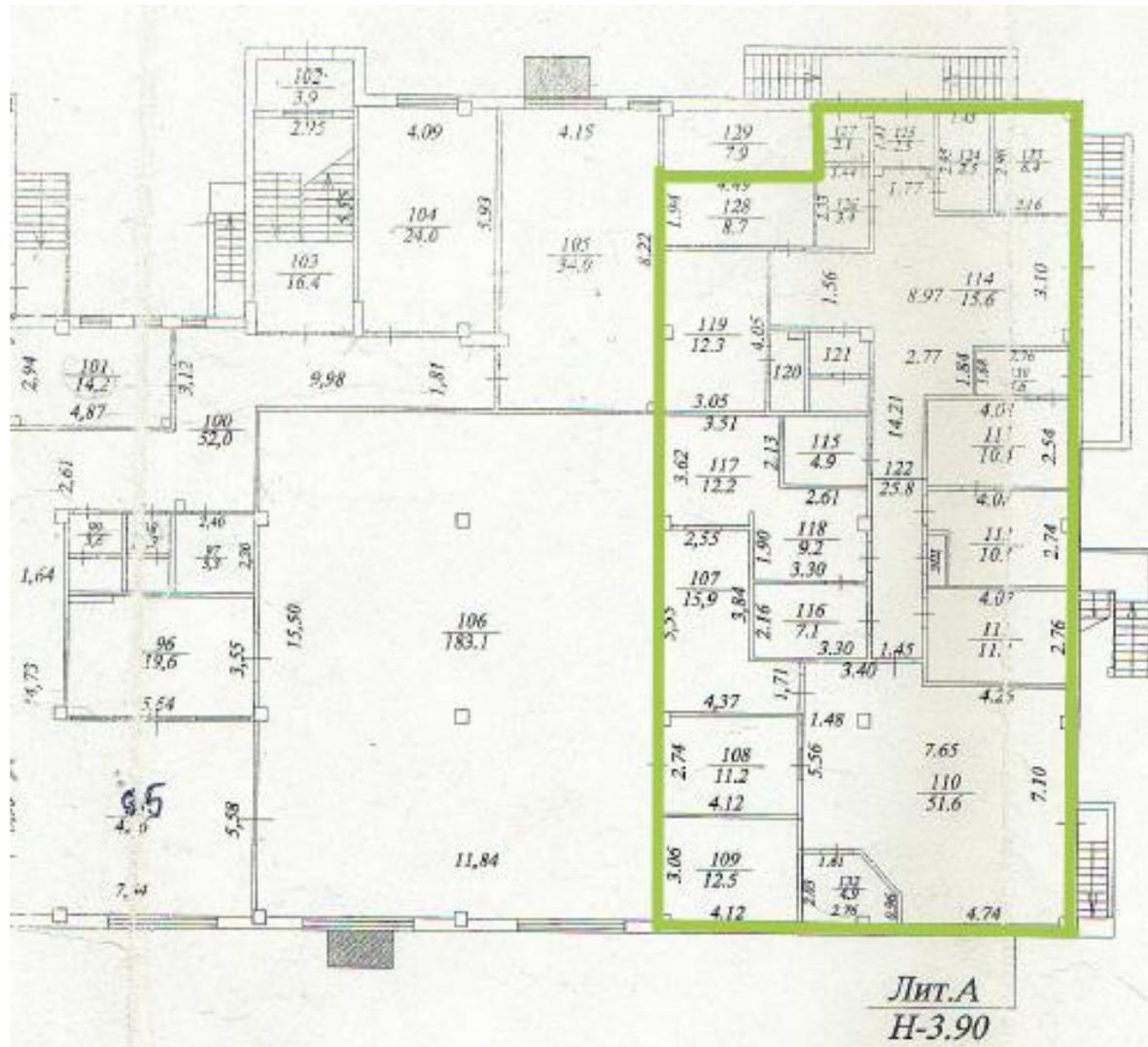


Рисунок 1. План-схема пищеблока (техпаспорт)

106	зал столовой		183.1					183.1	3.32
107	буфет-раздаточная			15.9				15.9	3.32
108	моечная			11.2				11.2	3.32
109	холодный цех			12.5				12.5	3.32
110	горячий цех			51.6				51.6	3.32
111	мясорыбный цех		11.2					11.2	3.32
112	цех вторичной обработки овощей		10.1					10.1	3.32
113	цех первичной обработки овощей		10.4					10.4	3.32
114	загрузочная			15.6				15.6	3.32
115	кладовая сухих продуктов			4.9				4.9	3.32
116	помещение для мойки и дезинфекции яиц		7.1					7.1	3.32
117	мучной цех		12.2					12.2	3.32
118	помещение для замеса теста			9.2				9.2	3.32
119	гардероб			12.3				12.3	3.32
120	душевая			2.1				2.1	3.32

Рисунок 2. Экспликация помещений пищеблока (техпаспорт)

121	санузел			3.8				3.8	3.32
122	коридор			25.8				25.8	3.32
123	кладовая и моечная тары			6.4				6.4	3.32
124	комната уборочного инвентаря			2.5				2.5	3.32
125	тамбур			2.5				2.5	3.32
126	помещение хранения отходов			3.4				3.4	3.32
127	тамбур			2.1				2.1	3.32
128	комната персонала		8.7					8.7	3.32
129	электрощитовая			7.9				7.9	3.32
130	кладовая овощей			4.6				4.6	3.32
131	тамбур			12.1				12.1	3.32
132	моечная кухонной посуды			4.9				4.9	3.32

Рисунок 3. Экспликация помещений пищеблока (техпаспорт). Продолжение.

6. Экспликация (план-схема) обеденного зала
 количество посадочных мест по проекту - 180

фактическое количество посадочных мест - 210

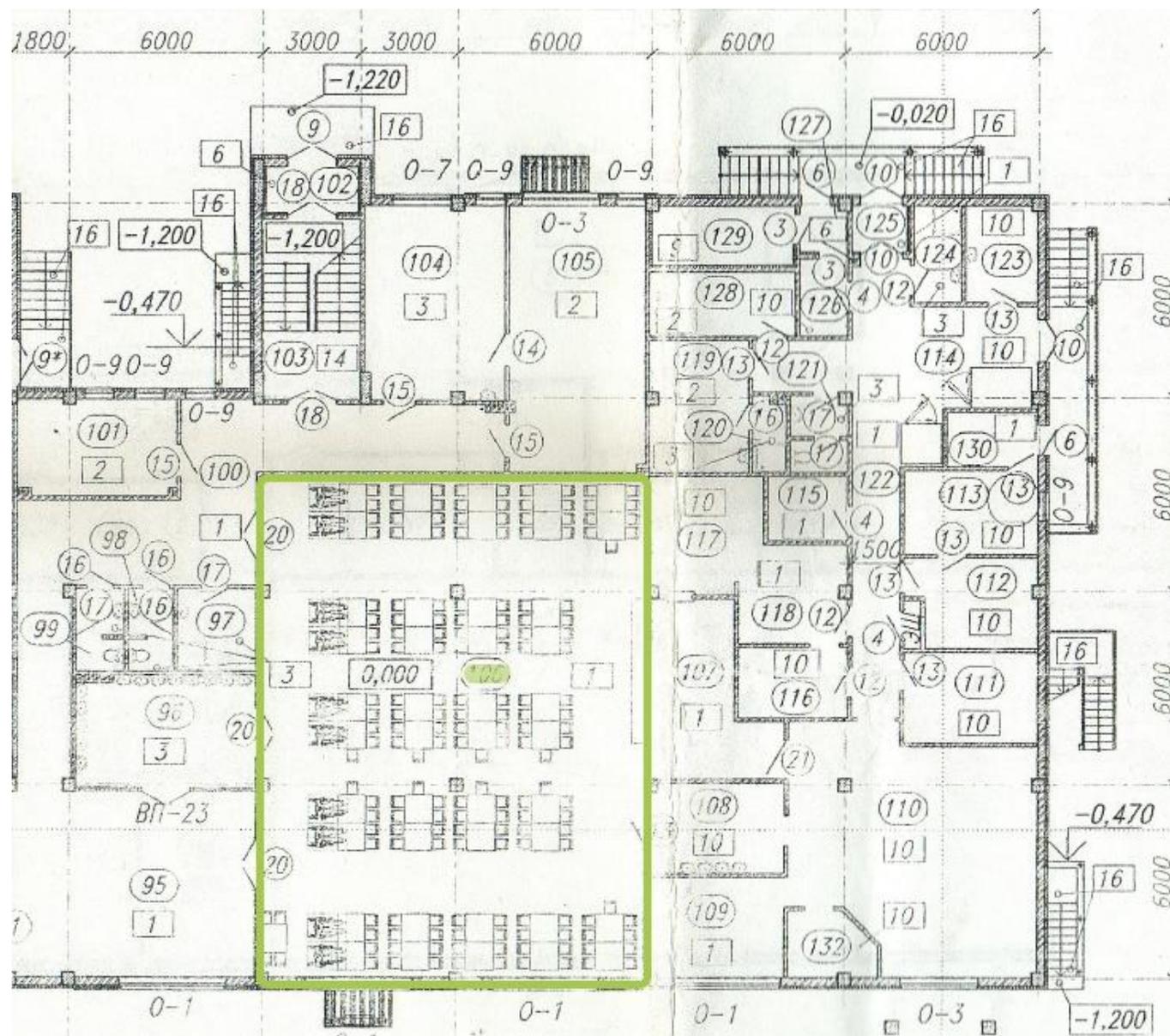


Рисунок 4. План-схема обеденного зала (проект)

ЭКСПЛИКАЦИЯ ПОМЕЩЕНИЙ ПЕРВОГО ЭТАЖА						
я	ПЛОЩАДЬ м ²	КАТ. ПОМЕ- ЩЕН.	НОМЕР ПО ПЛАНУ	НАИМЕНОВАНИЕ ПОМЕЩЕНИЯ	ПЛОЩАДЬ м ²	КАТ. ПОМЕ- ЩЕН.
	9,17		84	Снарядная	33,25	
	4,88		85	Раздевальная	14,49	
	4,65		86	Санузел	3,39	
	4,88		87	Шлюз	5,45	
	47,02		88	Комната личной гигиены женщин	6,31	
	4,72		89	Душевая	9,37	
	4,79		90	Коридор	47,97	
	4,73		91	Тренерская	11,02	
	5,24		92	Санузел	3,04	
	52,51		93	Душевая	1,54	
	16,43		94	Спортивный зал	531,39	
	18,11		95	Холл	43,65	
	77,85		96	Умывальная	19,03	
	35,49		97	Комната уборочного инвентаря	6,15	В4
	3,91		98	Мужской санузел	3,38	
	6,34		99	Женский санузел	3,62	
	4,37		100	Коридор	52,04	
ин	4,31		101	Кабинет зубного врача	14,32	
чек	3,74		102	Тамбур	3,91	
	4,15	В4	103	Лестничная площадка	6,34	
	38,77		104	Процедурный кабинет	25,40	
	12,54		105	Кабинет врача	34,37	
	4,02		106	Зал столовой на 180 мест	183,10	
	12,71		107	Буфет-раздаточная	15,85	
	90,19		108	Моечная	11,46	
	62,47		109	Холодный цех	12,76	
	62,75		110	Горячий цех	51,62	
	35,06		111	Мясорубный цех	11,36	
особий	6,33	В4	112	Цех вторичной обработки овощей	10,24	
	66,47		113	Цех первичной обработки овощей	10,54	
	18,53		114	Загрузочная	15,59	
алла	98,30	В4	115	Кладовая сухих продуктов	4,87	В4
	41,34		116	Помещение для мойки и дезинфекции яиц	7,26	
	14,04		117	Мучной цех (выпечка)	12,26	
	18,28		118	Помещение для замеса теста	9,15	
	65,21		119	Гардероб персонала	12,34	
	27,39		120	Душевая	2,14	

7. Инженерное обеспечение пищеблока

7.1. Водоснабжение (да/нет)	
централизованное	Да
собственная скважина учреждения	Нет
в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность	
вода привозная	
7.2. Горячее водоснабжение (да/нет)	
централизованное	Да
собственная котельная	Нет
водонагреватель	Да
наличие резервного горячего водоснабжения	Да
7.3. Отопление (да/нет)	
централизованное	Да
собственная котельная и пр.	Нет
7.4. Водоотведение (да/нет)	
централизованное	Да
выгреб	Нет
локальные очистные сооружения	Нет
прочие	
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	Нет
5.	Специализированный транспорт отсутствует	Нет
6.	Иной вид подвоза (указать)	Транспорт АНО «Школьное питание»

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	Изноренность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям действующих СанПиН	
							наименование	кол-во штук
Умывальная	19,6	Раковина для мытья рук	13	2011	2012	50		
		Электросушитель для рук	4	2011	2012	50		
Обеденный зал	183,1	Стол обеденный	81	2012	2012	50		
		Стул	210	2011	2012	60		
Буфет-раздаточная	15,9	Мармит 1-х блюд	1	2012	2012	90		
		Мармит 2-х блюд	1	2012	2012	90		
		Мармит 3-х блюд	1	0	0			
		Холодильный прилавок (витрина, секция)	1	2011	2012	90		
		Прилавок нейтральный	2	2011	2012	90		
		Прилавок для столовых приборов	2	2011	2012	90		
		Другое	деревянное					
Горячий цех	51,6	Плита электрическая 4-х конф.	2	2011	2012	90		
		Жарочный (духовой) шкаф	1	2012	2012	90		
		Котел пищеварочный	1	2011	2012	90		
		Электрическая сковорода	2	2011	2012	90		
		Зонт вентиляционный	5	2011	2012	90		
		Пароконвектомат	2	2018	2019	5		
		Столы производственные	5	2011	2012	90		
		Моечная ванна 1-о или	1	2011	2012	90		

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
		2-х секционная						
		Универсальный механический привод для готовой продукции	1	2011	2012	90		
		или машина протирочная для готовой продукции	1	2011	2012	90		
		Весы электронные для готовой продукции	1	2011	2012	90		
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	2	2011	2012	90		
		Миксер 10-20л	0	2011	2012	90		
		Тележка сервировочная	2	2011	2012	90		
		Тележка для сбора грязной посуды	0					
		Хлеборезка	1	2011	2012	90		
		Шкаф для хранения хлеба	1	2011	2012	90		
		Подставки под кухонный инвентарь	0			90		
		Стеллаж кухонный настенный	2	2011	2012	90		
		Раковина для мытья рук	1	2011	2012	90		
		Другое (умывальник)						
Холодный цех	12,5	Стол производственный	2	2011	2012	70		
		Весы электронные	1	2011	2012	90		
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1	2011	2012	90		
		Универсальный механический привод	1	2011	2012	90		
		или овощерезательная	1	2011	2012	90		

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
		машина						
		Бактерицидная установка	2					
		Моечная ванна	1	2011	2012	90		
		Раковина для мытья рук	1	2011	2012	90		
Доготовочный цех		Стол производственный						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Шкаф холодильный низкотемпературный						
		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						
Мучной цех	12,2	Стол производственный	4	2011	2012	90		
		Пароконвектомат	1					
		Зонт						
		Расстоечный шкаф	1	2011	2012	90		
		Стеллаж кухонный	2	2011	2012	90		
		Моечная ванна	1	2011	2012	90		
		Весы электронные	1	2011	2012	90		
		Раковина для мытья рук	1	2011	2012	90		
Помещение для замеса теста	9,2	Тестомесильная машина	1	2011	2012	90		
		Стеллаж кухонный	1					
		Охлаждаемый стол	1					

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
		Мукопросеиватель						
		Зонт вентиляционный						
Помещение для мойки и дезинфекции яиц	7,1	Моечная ванна 3-х секционная	1	2011	2012	90		
		или Моечная ванна 1-о секционная и 2 емкости	0					
		Стол производственный	1	2011	2012	90		
		Шкаф холодильный	1	2011	2012	90,		
		Овоскоп	1					
		Раковина для мытья рук	1	2011	2012	90		
		Подтоварник						
Мясорыбный цех	11,2	Стол производственный	5	2011	2012	90		
		Моечная ванна 1-секц.	2					
		Стеллаж кухонный	0					
		Электропривод для сырой продукции	0					
		или электромясорубка	2	2011	2012	90		
		Весы электронные	1	2011	2012	90		
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1	2011	2012	90		
		Шкаф холодильный низкотемпературный	0					
		Полка для разделочных досок	1	2011	2012	90		
		Раковина для мытья рук	1	2011	2012	90		
Овощной цех (первичной обработки)	10,4	Моечная ванна 2-х секц.	1	2011	2012	90		
		Стол производственный	2	2011	2012	90		
		Картофелеочистительная машина	1	2011	2012	90		

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
		Раковина для мытья рук	1	2011	2012	90	Весы напольные	1
Овощной цех (вторичной обработки)	10,1	Моечная ванна 2-х секц.	1					
		Стол производственный	3	2011	2012	90		
		Овощерезательная машина	1					
		Стеллаж кухонный настенный	1					
		Стеллаж кухонный	0					
		Весы	0					
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1	2011	2012	90		
		Раковина для мытья рук	1	2011	2012	90		
Моечная кухонной посуды и инвентаря	4,9	Моечная ванна 2-х секц.	1	2011	2012	90		
		Стеллаж кухонный	2	2011	2012	90		
		Зонт вентиляционный	2	2011	2012	90		
		Водонагреватель	1	2011	2012	90		
		Раковина для мытья рук	1	2011	2012	90		
Моечная столовой посуды	11,2	Стол для сбора отходов	1					
		Стол производственный	1					
		Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды	1					
		Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов	1					
		Посудомоечная машина	1					
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	1	2011	2012	90		
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	0	2011	2012	90		
		Зонт вентиляционный	1					

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
		Водонагреватель проточный	1					
		Раковина для мытья рук	1	2011	2012	90		
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря	2,5	Шкаф для уборочного инвентаря	0	2011	2012	90		
		Душевой поддон	1	2011	2012	90		
		Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств	1	2011	2012	90		
		Раковина для мытья рук	1	2011	2012	90		
Кладовая овощей	4,6	Стол производственный	2					
		Стеллажи	0	2011	2012	90		
		Сплит-система	1					
		Подтоварники	1					
Кладовая сухих продуктов	4,9	Стеллажи	2	2011	2012	90		
		Подтоварники	2	2012	2012	90		
		Сплит-система	1					
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1	2011	2012	90		
		Шкаф холодильный низкотемпературный	1	2012	2012	90		
Загрузочная продуктов	15,6	Производственный стол	1	2011	2012	90		
		Весы товарные напольные электронные	1	2009	2012	90		
		Стеллаж	2					
		Ларь морозильный	1					

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	-	-	-	-	-	-
2.	Механическое	-	-	-	-	-	-
3.	Холодильное	-	-	-	-	-	-
4.	Весоизмерительное	-	-	-	-	-	-

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	-	-	-	-	-	-

2.	Механическое	-	-	-	-	-	-
3.	Холодильное	-	-	-	-	-	-
4.	Весозмерительное	-	-	-	-	-	-

10. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока

	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	3,8	-
Гардеробная персонала	12,3	-
Душевые для сотрудников пищеблока	2,1	-
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	5	5	4/3		да
Рабочих кухни/помощники повара	3	2	-		да
Официантов	-	-	-	-	-
Других работников пищеблока/посудомойщицы	2	2	-		да
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	Да
3.	Индивидуального предпринимателя, обслуживающего школу	Нет

12. Форма организации питания обучающихся

№ п/п	Учреждение, организация	Да/нет
1.	Предварительное накрытие столов	Нет
2.	Самообслуживание	Да
3.	Стол свободного выбора (шведский стол)	Да
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/технико-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	Нет
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
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	Нет

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
	110	128	128						

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

17. Организация питания обучающихся других льготных категорий (описать)

Перечень помещений и их площадь м²
(перечень и площадь помещений в зависимости от модели предоставления питания)

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Площадь помещение м ²			
		Столовые школьно-базовые	Столовые, работающие на сырье	Столовые доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения		4,9/4,6		
2	Производственные помещения				
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)		10,4		-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)		10,1		-
2.3	Мясо-рыбный цех		11,2		-
2.4	Доготовочный цех	-	-	-	-
2.5	Горячий цех		51,6		-
2.6	Холодный цех		12,5		-
2.7	Мучной цех		12,2		-
2.8	Раздаточная		15,9		
2.9	Помещение для резки хлеба				-
2.10	Помещение для обработки яиц		7,1		-
2.11	Моечная кухонной посуды		4,9		-
2.12	Моечная столовой посуды		11,2		-
2.13	Моечная и кладовая тары		6,4		-
2.14	Производственное помещение буфета-раздаточной	-	-	-	
2.15	Посудомоечная буфета-раздаточной	-	-	-	
3	Комната для приема пищи (персонал)		8,7		