# ПАСПОРТ

пищеблока МКОУСОШ № 26
наименование образовательной организации

Адрес месторасположения352675, Краснодарский край,  Апшеронский район , ст.Лесогорская, ул.Школьная, 44

Телефон 8(86152)30132  эл почта: school26@aps.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:Т.В.Тазабекова**
**Ответственный за организацию питания обучающихся:И.И.Без**
**Численность педагогического коллектива: 10 человек**

Проектная мощность ОО____140__ чел.
Фактическое количество обучающихся 88 чел.
Площадь обеденного зала 22 $м^2$

**Количество классов по уровням образования 9**

| № п/п | Классы | Кол-во классов | Численность обучающихся | Численность обучающихся с ОВЗ | Численность детей-инвалидов (инвалидов) | Численность обучающихся других льготных категорий | Численность школьников, обучающихся на дому |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1. | 1 класс | 1 | 10 | 0 | 0 | | 0 |
| 2. | 2 класс | 1 | 8 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 3. | 3 класс | 1 | 11 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4. | 4 класс | 1 | 12 | 1 | 0 | 0 | 0 |
| 5. | 5 класс | 1 | 9 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 6. | 6 класс | 1 | 8 | 2 | 0 | 0 | 0 |
| 7. | 7 класс | 1 | 9 | 1 | 0 | 0 | 0 |
| 8. | 8 класс | 1 | 9 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 9. | 9 класс | 1 | 12 | 1 | 2 | 0 | 0 |
| 10. | 10 класс | 0 | | | | | |
| 11. | 11 класс | 0 | | | | | |
| ИТОГО | | 9 | 88 | 5 | 2 | 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 | **41** | **41** | **100** |
| | в т.ч. обучающиеся льготных категорий | **41** | **1** | **2** |
| 2. | Обучающиеся5 – 9 классов | **47** | **42** | **89** |
| | в т.ч. обучающиеся льготных категорий | **47** | **6** | **13** |
| | в т.ч. за родительскую плату | **47** | **36** | **76** |
| 3. | Обучающиеся5 – 9 классов | | | |
| | в т.ч. обучающиеся льготных категорий | | | |
| | в т.ч. за родительскую плату | | | |
| 4. | Обучающиеся10 – 11 классов | | | |
| | в т.ч. обучающиеся льготных категорий | | | |
| | в т.ч. за родительскую плату | | | |

**2.2 Охват двухразовым горячим питанием по возрастным группам**

| № п/п | Контингент по группам обучающихся | Численность обучающихся | Охвачено горячим питанием | |
|---|---|---|---|---|
| | | | Количество, чел. | % от числа обучающихся |
| 1. | Обучающиеся 1 – 4 классов | **41** | **0** | **0** |
| | в т.ч. обучающиеся льготных категорий | **41** | **1** | **2** |
| 2. | Обучающиеся5 – 9 классов | **47** | **0** | **0** |
| | в т.ч. обучающиеся льготных категорий | **47** | **6** | **13** |
| | в т.ч. за родительскую плату | **47** | **0** | **0** |
| 3. | Обучающиеся5 – 9 классов | | | |
| | в т.ч. обучающиеся льготных категорий | | | |
| | в т.ч. за родительскую плату | | | |
| 4. | Обучающиеся10 – 11 классов | | | |
| | 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) | 350063, Краснодарский край , ГО Краснодар, г.Краснодар, ул.Пушкина,д.2, пом.3-3 |
| Фамилия, имя, отчество руководителя (если имеется) | **Н.Н.Клоков** |
| Государственный регистрационный номер записи о создании юридического лица/ИП (ОГРН/ЕГРИП) | **1152312004349** |
| Режим работы | **8.00- 18.00** |
| Контактный телефон | **8-9182185118** |
| Официальный сайт/ссылка на страницу "Организация питания в ОО" | МБОУСОШ 26 ст. Лесогорская - ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ (sosh-26.ru) |
| Информация об основаниях оказания услуг по организации питания (реквизиты договора/контракта) | **Договора разовые, аукцион** |
| Дата заключения договора/контракта | **Договора разовые, аукцион** |
| Длительность договора/контракта | **Договора разовые, аукцион** |

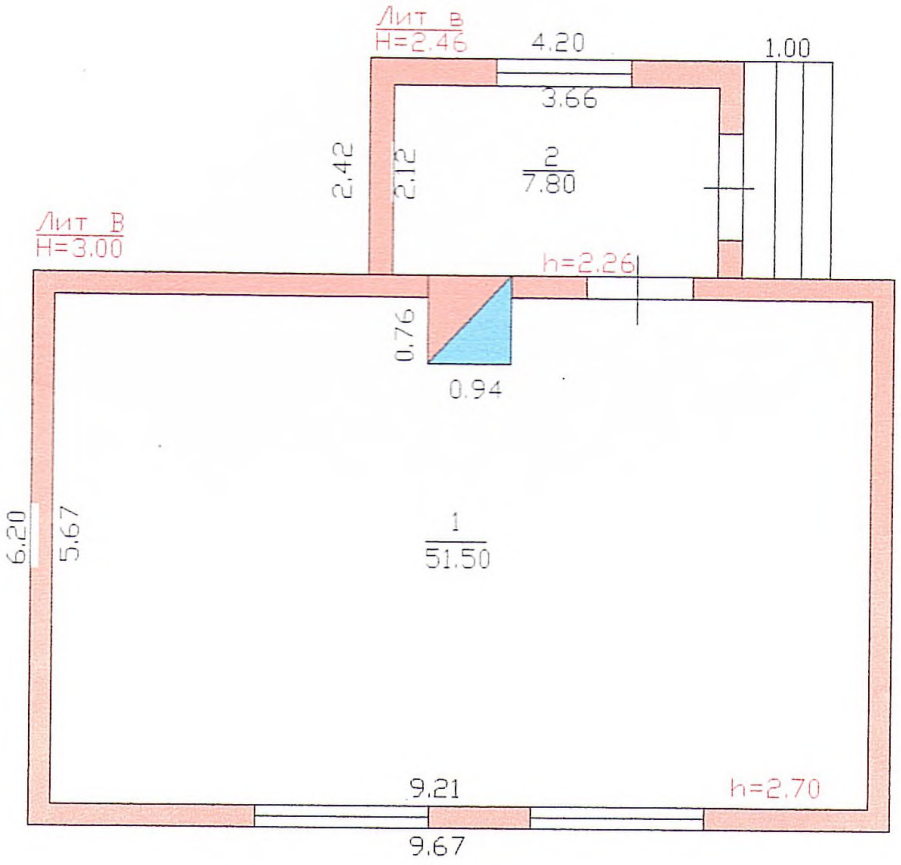
### 3.2 Общие сведения (если самостоятельно)

| | |
|---|---|
| Фамилия, имя, отчество заведующего производством | |
| Место нахождения (адрес) | |
| Режим работы пищеблока | |
| Контактный телефон | |
| Официальный сайт/ссылка на страницу "Организация питания в ОО" | |

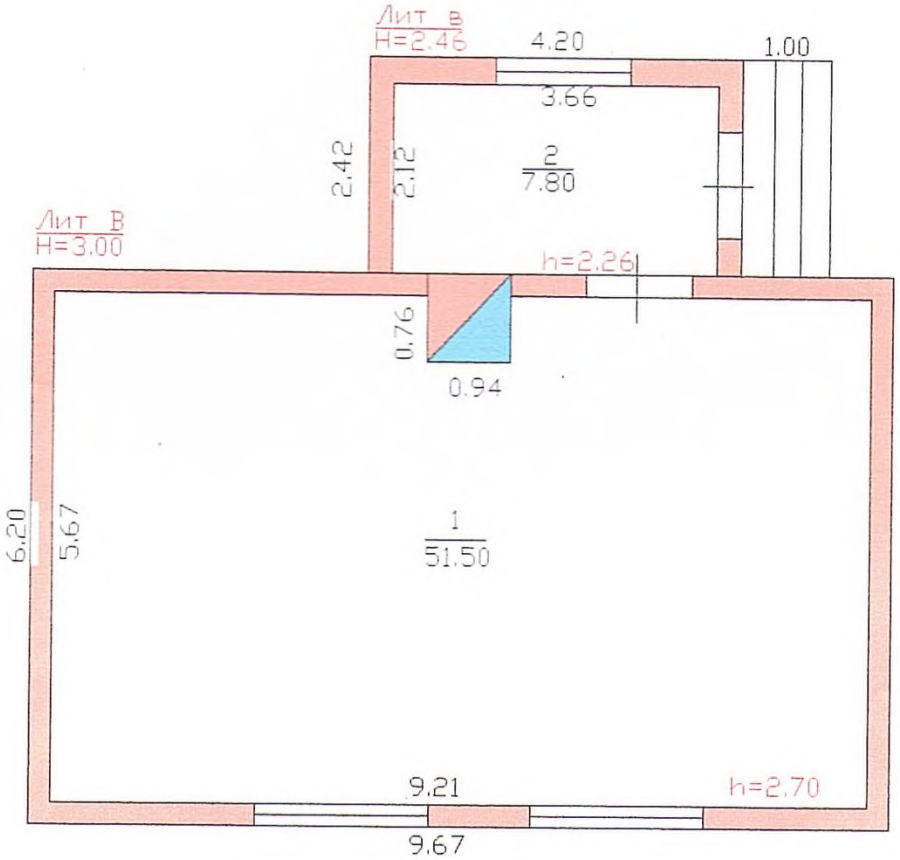
## 4. Тип пищеблока

| № п/п | Тип пищеблока | Да/нет | Проектная мощность |
|---|---|---|---|
| 1. | Столовая, работающая на сырье | нет | |
| 2. | Столовая доготовочная (работающая на полуфабрикатах) | да | |
| 3. | Буфет-раздаточная | нет | |
| 4. | Буфет | нет | |
| 5. | Помещение для приема пищи(из расчета количества обучающихся) | да | |
| 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 36
фактическое количество посадочных мест 36




## 7. Инженерное обеспечение пищеблока

| **7.1. Водоснабжение** (да/нет) | |
|---|---|
| централизованное | |
| собственная скважина учреждения | + |
| в случае использования других источников указать их<br>ведомственную принадлежность | |
| вода привозная | |
| **7.2. Горячее водоснабжение** (да/нет) | |
| централизованное | |
| собственная котельная | |
| водонагреватель | + |
| наличие резервного горячего водоснабжения | |
| **7.3. Отопление** (да/нет) | |
| централизованное | |
| собственная котельная и пр. | + |
| **7.4. Водоотведение** (да/нет) | |
| централизованное | |
| выгреб | + |
| локальные очистные сооружения | |
| прочие | |
| **7.5.Вентиляция** (да/нет) | |
| естественная | + |
| механическая | |

## 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 | нет |
| 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 действующихСанПиН | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | наименование | кол-во штук |
| Обеденный зал | | Столы обеденные | 6 | 2022 | 2022 | 0 | | |
| | | Стулья(банкетки) | 12 | 2022 | 2022 | 0 | | |
| | | Раковины для мытья рук | 4 | 2022 | 2022 | 0 | | |
| | | Электрополотенца | | | | | | |
| Раздаточная зона | | Мармит 1-х блюд | 1 | 2021 | 2021 | 0 | | |
| | | Мармит 2-х блюд | 1 | 2021 | 2021 | 0 | | |
| | | Мармит 3-х блюд | | | | | | |
| | | Холодильный прилавок (витрина, секция) | | | | | | |
| | | Прилавок нейтральный | | | | | | |
| | | Прилавок для столовых приборов | | | | | | |
| | | Другое | | | | | | |
| Горячий цех | | Плита электрическая 4-х конф. | 1 | 2012 | 2012 | 20 | | |
| | | Жарочный (духовой) шкаф | 1 | 2014 | 2014 | 20 | | |
| | | Котел пищеварочный | | | | | | |
| | | Электрическая сковорода | | | | | | |
| | | Зонт вентиляционный | 1 | | | | | |
| | | Пароконвектомат | | | | | | |
| | | Столы производственные | 2 | 2012<br>2022 | 2012<br>2022 | 0 | | |
| | | Моечная ванна 1-о или 2-х секционная | 2 | 2012 | 2012 | 0 | | |
| | | Универсальный механический привод | | | | | | |

| 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 действующихСанПиН | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | наименование | кол-во штук |
| | | для готовой продукции | | | | | | |
| | | или овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции | | | | | | |
| | | Весы электронные для готовой продукции | 1 | 2021 | 2021 | 0 | | |
| | | Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб) | | | | | | |
| | | Миксер 10-20л | | | | | | |
| | | Тележка сервировочная | | | | | | |
| | | Тележка для сбора грязной посуды | | | | | | |
| | | Хлеборезка | | | | | | |
| | | Шкаф для хранения хлеба | | | | | | |
| | | Подставки под кухонный инвентарь | 1 | 2012 | 2012 | 0 | | |
| | | Стеллаж кухонный настенный | 1 | 2012 | 2012 | 0 | | |
| | | Раковина для мытья рук | 1 | 2022 | 2022 | 0 | | |
| | | Другое (умывальник) | | | | | | |
| Холодный цех | | Стол производственный | 1 | 2022 | 2022 | 0 | | |
| | | Весы электронные | 1 | 2021 | 2021 | 0 | | |
| | | Шкаф холодильный среднетемпературный | | | | | | |
| | | Универсальный механический привод | | | | | | |
| | | или овощерезательная машина | | | | | | |
| | | Бактерицидная | 1 | 2020 | 2020 | 0 | | |

| 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 действующихСанПиН | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | наименование | кол-во штук |
| | | установка | | | | | | |
| | | Моечная ванна | 1 | 2022 | 2022 | 0 | | |
| | | Весы электронные | | | | | | |
| | | Раковина для мытья рук | 1 | 2022 | 2022 | 0 | | |
| Доготовочный цех | | Стол производственный | 1 | 2022 | 2022 | 0 | | |
| | | Шкаф холодильный среднетемпературный | 1 | 2021 | 2021 | 0 | | |
| | | Шкаф холодильный низкотемпературный | | | | | | |
| | | Моечная ванна | 1 | 2022 | 2022 | 0 | | |
| | | овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции | | | | | | |
| | | овощерезательная машина и мясорубка для сырой продукции | | | | | | |
| | | Весы электронные | | | | | | |
| | | Раковина для мытья рук | 1 | 2022 | 2022 | 0 | | |
| Мучной цех | | Стол производственный | | | | | | |
| | | Тестомесильная машина | | | | | | |
| | | Пекарский шкаф | | | | | | |
| | | Стеллаж кухонный | | | | | | |
| | | Моечная ванна | | | | | | |
| | | Весы электронные | | | | | | |
| | | Раковина для мытья рук | | | | | | |
| Помещение для обработки яйца | | Моечная ванна 3-х секционная | | | | | | |
| | | или Моечная ванна 1-о секционная и 2 емкости | | | | | | |
| | | Стол производственный | | | | | | |

| 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 действующихСанПиН | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | наименование | кол-во штук |
| | | Шкаф холодильный | | | | | | |
| | | Овоскоп | | | | | | |
| | | Раковина для мытья рук | | | | | | |
| Мясо-рыбный цех | | Стол производственный | | | | | | |
| | | Моечная ванна 3-х секц. | | | | | | |
| | | Стеллаж кухонный | | | | | | |
| | | Электропривод для сырой продукции | | | | | | |
| | | или электромясорубка | | | | | | |
| | | Весы электронные | | | | | | |
| | | Шкаф холодильный среднетемпературный | | | | | | |
| | | Шкаф холодильный низкотемпературный | | | | | | |
| | | Полка для разделочных досок | | | | | | |
| | | Раковина для мытья рук | | | | | | |
| Овощной цех (первичной обработки) | | Моечная ванна 2-х секц. | | | | | | |
| | | Стол производственный | | | | | | |
| | | Стеллаж кухонный настенный | | | | | | |
| | | Весы | | | | | | |
| | | Стеллаж кухонный | | | | | | |
| | | Картофелеочистительная машина | | | | | | |
| | | Раковина для мытья рук | | | | | | |
| Овощной цех (вторичной обработки) | | Моечная ванна 2-х секц. | 1 | 2022 | 2022 | 0 | | |
| | | Стол производственный | 1 | 2022 | 2022 | 0 | | |
| | | Овощерезательная машина | | | | | | |
| | | Стеллаж кухонный | | | | | | |

| 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 действующихСанПиН | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | наименование | кол-во штук |
| | | настенный | | | | | | |
| | | Стеллаж кухонный | | | | | | |
| | | Весы | | | | | | |
| | | Шкаф холодильный среднетемпературный | | | | | | |
| | | Раковина для мытья рук | | | | | | |
| Моечная кухонной посуды и инвентаря | | Моечная ванна 2-х секц. | 1 | 2022 | 2022 | 0 | | |
| | | Стеллаж кухонный | 1 | 2012 | 2012 | 0 | | |
| | | Зонт вентиляционный | | | | | | |
| | | Водонагреватель | | | | | | |
| | | Раковина для мытья рук | 1 | 2022 | 2022 | 0 | | |
| Моечная столовой посуды | | Стол для сбора отходов | 1 | 2012 | 2012 | 0 | | |
| | | Стол производственный | 1 | 2012 | 2012 | 0 | | |
| | | Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды | | | | | | |
| | | Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов | 1 | 2022 | 2022 | 0 | | |
| | | Посудомоечная машина | | | | | | |
| | | Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды | 1 | 2022 | 2022 | 0 | | |
| | | Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов | 1 | 2012 | 2012 | 0 | | |
| | | Зонт вентиляционный | | | | | | |
| | | Водонагреватель проточный | | | | | | |
| | | Раковина для мытья рук | 1 | 2022 | 2022 | 0 | | |
| Помещение для обработки и хранения уборочного | | Шкаф для уборочного инвентаря | | | | | | |
| | | Душевой поддон | | | | | | |
| | | Шкаф для хранения | | | | | | |

| 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 действующихСанПиН | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | наименование | кол-во штук |
| инвентаря | | моющих и дезинфицирующих средств | | | | | | |
| | | Раковина для мытья рук | | | | | | |
| Склад для хранения овощей | | Контейнер для хранения и транспортировки овощей | | | | | | |
| | | Стеллажи | | | | | | |
| | | Шкаф холодильный среднетемпературный | | | | | | |
| | | Подтоварники | | | | | | |
| Склад для сыпучих продуктов | | Стеллажи | 1 | 2012 | 2012 | 0 | | |
| | | Подтоварники | 2 | 2012 | 2012 | 0 | | |
| | | Шкаф холодильный среднетемпературный | | | | | | |
| Склад для хранения скоропортящихся продуктов | | Шкаф холодильный среднетемпературный | | | | | | |
| | | Шкаф холодильный низкотемпературный | 1 | 2018 | 2018 | 10 | | |
| Загрузочная продуктов | | Подтоварник | | | | | | |
| | | Весы товарные электронные | | | | | | |
| | | | | | | | | |

**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 | Для тепловой обработки полуфабрикатов в функциональных емкостях варки, жарки, тушения ... | Плита электрическая 4-х конф.<br>ЭП/4П | 2 | 2012 | 15 | |
| | | Для тепловой обработки полуфабрикатов в функциональных емкостях жарки, тушения ... | Жарочный (духовой) шкаф | 1 | 2014 | 15 | |
| 2. | Механическое | | | | | | |
| | | | | | | | |
| 3. | Холодильное | Хранение продуктов | Шкаф холодильный среднетемператур | 515 л | 2021 | 10 | |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | ный<br>DEXP PF_MN515 | | | | |
| | | Хранение полуфабрикатов | Морозильный ларь<br>VKR-250 | 380 л | 2018 | 10 | |
| 4. | Весоизмерительное | взвешивание продуктов и сырья | Весы электронные<br>CAC C-10 | Настольные | 2021 | Бессрочно | |
| | | | | | | | |

**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 | нет | Не требуется | да | Директор | ежедневно |
| | | | | | | | |
| 2. | Механическое | нет | нет | Не требуется | да | Директор | ежедневно |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | |
| 3. | Холодильное | нет | нет | Не требуется | да | Директор | ежедневно |
| | | | | | | | |
| 4. | Весоизмерительное | нет | нет | Не требуется | да | Директор | ежедневно |
| | | | | | | | |

**10. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока**

| | Площадь | Оборудование |
|---|---|---|
| Сан.узел для сотрудников пищеблока | | |
| Гардеробная персонала | | |
| Душевые для сотрудников пищеблока | | |
| Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется | | |

**11. Штатное расписание**

| | Кол-во ставок | Укомплектованность | Квалификационный разряд | Стаж работы по специальности | Наличие личной медицинской книжки (да/нет) |
|---|---|---|---|---|---|
| Поваров | **1** | **1** | | **4 мес** | **да** |
| Рабочих кухни/помощники повара | **1** | **1** | | **4 мес** | **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/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 | да |
| 7. | План проведения профилактических технологических осмотров оборудования | нет |
| 8. | План проведения метрологических работ по проверке измерительного оборудования | нет |
| 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 | нет |
| 13. | Договор с аккредитованной метрологической лабораторией на проведение проверки весоизмерительного оборудования | нет |
| 14. | Договор на проведение профилактических работ технологического оборудования | нет |
| 15. | Договор на вывоз пищевых отходов | нет |
| 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 пр.№ 112 от 01.02.22г. | да |
| 26. | Положение о бракеражной комиссии пр.№ 56 от11.01.21г. | да |
| 27. | Приказ об организации питания № 5 от 01.09.2022г. | да |
| 28. | Приказ о составе бракеражной комиссии № 28 от 01.09.2022г. | да |
| 29. | Требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы | да |
| 30. | Наличие оформленных стендов в обеденном зале | да |
| 31. | Протоколы заседаний по рассмотрению вопроса организации питания на заседании управляющего или педагогического совета, общественного совета, родительского комитета и т.п. | да |
| 32. | ДРУГОЕ | |

**14. В общеобразовательной организации «С»-витаминизация готовых блюд: проводится/<u>не проводится</u> (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 |
| | 99,53 | 76,36 | 76,36 | 99,53 | 106,90 | 106,90 | 44,72 | 53,45 | 53,45 |

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

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья и детям-инвалидам, получающим образование очно, предоставляется бесплатное двухразовое питание, обучающимся на дому – компенсация за бесплатное двухразовое питание.

**17. Организация питания обучающихся других льготных категорий (описать)**

Учащимся общеобразовательных учреждений 5-11 классов из многодетных семей за счет средств краевого бюджета предоставляется дополнительное льготное питание в размере 10 рублей в день.

Директор МКОУСОШ № 26 _Т.В.Тазабекова

Приложение 1

Перечень помещений и их площадь м$^2$
(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 | | | 6 | |
| 2 | Производственные помещения | | | 29,5 | |
| 2.1 | Овощной цех (первичной обработки овощей) | | | 2,3 | - |
| 2.2 | Овощной цех (вторичной обработки овощей) | | | 3,7 | - |
| 2.3 | Мясо-рыбный цех | | | - | - |
| 2.4 | Доготовочный цех | - | - | 4,5 | - |
| 2.5 | Горячий цех | | | 6 | - |
| 2.6 | Холодный цех | | | 7 | - |
| 2.7 | Мучной цех | | | - | - |
| 2.8 | Раздаточная | | | 2 | |
| 2.9 | Помещение для резки хлеба | | | - | - |
| 2.10 | Помещение для обработки яиц | | | - | - |
| 2.11 | Моечная кухонной посуды | | | 1,5 | - |
| 2.12 | Моечная столовой посуды | | | 1,5 | - |
| 2.13 | Моечная и кладовая тары | | | 1 | -- |
| 2.14 | Производственное помещение буфета-раздаточной | - | - | -<br>- | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 2.15 | Посудомоечная буфета-раздаточной | - | - | - | |
| 3 | Комната для приема пищи (персонал) | | | | |