



МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
"ГЛАЗОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА"  
ЛЕНИНСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ  
(МБОУ ГЛАЗОВСКАЯ СОШ)  
ул. КАРАХАНИЯ, дом 26, с. ГЛАЗОВКА, 298220, тел. 8(36557) 6-26-54  
E-MAIL: [lenino\\_glazovka@crimeaedu.ru](mailto:lenino_glazovka@crimeaedu.ru)  
ОГРН 1149102181799 ИНН/КПП 9111009541/911101001

## ПАСПОРТ

пищеблока МБОУ Глазовская СОШ

Адрес место расположения: 298220, Республика Крым,  
Ленинский район, с. Глазовка, ул. Караханяна, д.26

Телефон 8(36557)6-26-54

эл. почта: lenino\_glazovka@crimeaedu.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 (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

## 1. Общие сведения

Руководитель общеобразовательной организации: **Лейман Людмила Евгеньевна**  
Ответственный за организацию питания обучающихся: **Маслова Ольга Григорьевна**  
Численность педагогического коллектива: **18 чел.**

Проектная мощность ОО 330 чел.  
Фактическое количество обучающихся 123 чел.  
Площадь обеденного зала №1 - 53,7 м<sup>2</sup>  
Площадь обеденного зала № 2 - 50,4 м<sup>2</sup>

### 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	9	0	0	1	0
2.	2 класс	1	16	0	0	7	0
3.	4 класс	1	17	0	0	1	0
4.	5 класс	1	9	0	0	5	0
5.	6 класс	1	20	0	0	4	0
6.	7 класс	1	17	0	0	6	0
7.	8 класс	1	19	1	0	3	1
8.	9 класс	1	9	1	1	0	0
9.	11 класс	1	75	0	0	2	0
ИТОГО		9	123	2	1	29	1

## 2. Охват 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	9	9	100
2.	Обучающиеся 5 – 9 классов	75	34	46
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	20	20	100
	в т.ч. за родительскую плату	43	14	35
4.	Обучающиеся 11 класса	7	7	100
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	2	2	100
	в т.ч. за родительскую плату	5	5	72

## 3. Модель предоставления услуги питания

### 3.1 Общие сведения (если самостоятельно)

Фамилия, имя, отчество повара	Полякова Татьяна Владимировна
Место нахождения (адрес)	298220, Республика Крым, Ленинский район, с. Глазовка, ул. Караханяна, д.26
Режим работы пищеблока	07:00-15:00
Контактный телефон	8(36557) 6-26-54
Официальный сайт/ссылка на страницу "Организация питания в ОО"	<a href="https://glazovka-rk.ru/sveden/organizatsiya-pitaniya-v-oo/">https://glazovka-rk.ru/sveden/organizatsiya-pitaniya-v-oo/</a>

#### 4. Тип пищеблока

№ п/п	Тип пищеблока	Да/нет	Проектная мощность
1.	Столовая, работающая на сырье	да	90
2.	Столовая доготовочная (работающая на полуфабрикатах)	нет	
3.	Буфет-раздаточная	нет	
4.	Буфет	нет	
5.	Помещение для приема пищи (из расчета количества обучающихся)	да	90
6.	Отсутствует все вышеперечисленное	нет	

#### 5. Проектная мощность пищеблока:

**90 чел.**

#### 6. Экспликация (план-схема) обеденного зала

количество посадочных мест по проекту 90

фактическое количество посадочных мест 90

#### 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	нет
7.2. Горячее водоснабжение (да/нет)	
централизованное	нет
собственная котельная	нет
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	нет
выгреб	да
локальные очистные сооружения	нет
прочие	нет
7.5. Вентиляция (да/нет)	
естественная	нет
механическая	да

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

№ п/п	Транспорт	(да/нет)
1.	Специализированный транспорт школы	да
2.	Специализированный транспорт организации общественного питания, обслуживающей школу	нет
3.	Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов	да
4.	Специализированный транспорт ИП, обслуживающего школу	нет
5.	Специализированный транспорт отсутствует	-
6.	Иной вид подвоза (указать)	-

9. Материально-техническое оснащение пищеблока (в зависимости от модели предоставления питания)

9.1 Характеристика технологического оборудования пищеблока

Набор помещений	Площадь, м <sup>2</sup>	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Количество шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям действующих СанПиН	
							наименование	кол-во штук
Обеденный зал № 1	84,3 м <sup>2</sup>	Столы обеденные	16					
		Стулья	61					
		Раковины для мытья рук (при входе в столовую)	5					
		Прилавок нейтральный	1					
		Прилавок для столовых приборов	1					
Обеденный зал № 2	50,7 м <sup>2</sup>	Столы обеденные	9					
		Стулья	31					
Горячий цех	37,7 м <sup>2</sup>	Плита электрическая 4-х конф. с духовкой	1					
		Сковорода	4					
		Зонт вентиляционный	1					
		Столы производственные	2					
		Моечная ванна 1-о или 2-х секционная	4					
		Весы электронные для готовой продукции	1					
		Шкаф для хранения хлеба	1					
		Подставки под кухонный инвентарь	2					
		Стеллаж кухонный настенный	1					
Холодный цех	16 м <sup>2</sup>	Стол производственный	3					

Набор помещений	Площадь, м <sup>2</sup>	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
		Весы настольные	1					
		Бактерицидная установка	1					
		Моечная ванна	3					
		Раковина для мытья рук	1					
Мясо-рыбный цех	16 м <sup>2</sup>	Стол производственный	3					
		Весы настольные	1					
		Бактерицидная установка	1					
		Моечная ванна	3					
		Раковина для мытья рук	1					
		Стол производственный	1					
Овощной цех (первичной обработки)	9 м <sup>2</sup>	Моечная ванна 1 секц.	1					
		Стол производственный	1					
		Стеллаж кухонный настенный	1					
		Раковина для мытья рук	1					
Моечная кухонной посуды и инвентаря	6 м <sup>2</sup>	Моечная ванна 2-х секц.	2					
		Стеллаж кухонный	1					
		Зонт вентиляционный	1					
		Водонагреватель	1					
Моечная столовой посуды		Стол для сбора отходов	1					
		Раковина для мытья посуды	4					
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	1					
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	1					

Набор помещений	Площадь, м <sup>2</sup>	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	1					
		Водонагреватель проточный	1					
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря	5 м <sup>2</sup>	Шкаф для уборочного инвентаря	1					
		Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств	1					
Склад для хранения овощей	8 м <sup>2</sup>	Стеллажи	1					
Склад для сыпучих продуктов	6 м <sup>2</sup>	Стеллажи	1					
		Подтоварники	1					
Склад для хранения скоропортящихся продуктов		Холодильник бытовой	3					

### 10. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока

	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	-	
Гардеробная персонала	5 м <sup>2</sup>	
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	+	Повар 4 разряда	19 лет	да
Других работников пищеблока (подсобный (кухонный рабочий))	1	+		15 лет	да

### 11.1 Персонал пищеблока входит в штатное расписание

№ п/п	Учреждение, организация	Да/нет
1.	Образовательного учреждения	да
2.	Организации общественного питания, обслуживающего школу	нет
3.	Индивидуального предпринимателя, обслуживающего школу	нет

### 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)	да/нет
1.	Программа производственного контроля	да
2.	Основное организованное меню	да
3.	Ежедневное меню	да
4.	Наличие технологических/технико-технологических карт приготовления блюд	да
5.	План проведения профилактических технологических осмотров оборудования	да
6.	План проведения метрологических работ по проверке измерительного оборудования	да
7.	План проведения профилактических дезинфекционных мероприятий, в том числе в условиях подъема инфекционных заболеваний (эпидемий, пандемий)	да
8.	Ведомость контроля за рационом питания	да
9.	Договор с аккредитованной лабораторией на проведение периодических испытаний пищевой продукции по физико-химическим показателям	да
10.	Договор с аккредитованной метрологической лабораторией на проведение проверки весоизмерительного оборудования	да
11.	Договор на проведение профилактических работ технологического оборудования	да
12.	Акт проверки готовности пищеблока к началу учебного года	да
13.	Гигиенический журнал (сотрудники)	да
14.	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	да
15.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	да
16.	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	да
17.	Наличие должностных инструкций	да
18.	График питания в школьной столовой	да
19.	График дежурства в школьной столовой администрации и педагогических работников	да
20.	Положение об организации питания обучающихся	да
21.	Положение о бракеражной комиссии	да
22.	Приказ об организации питания	да
23.	Приказ о составе бракеражной комиссии	да

24.	Требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы	да
25.	Наличие оформленных стендов в обеденном зале	да
26.	Протоколы заседаний по рассмотрению вопроса организации питания на заседании Совета по питанию и родительского контроля	да

**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		
	1-4 классы	5-9 классы	11 класс	1-4 классы	5-9 классы	10 класс
1.	73,71	60	60	100	100	100

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

Право на получение бесплатного двухразового питания имеют учащиеся с ОВЗ, осваивающие адаптированные программы общеобразовательного учреждения. Под бесплатным двухразовым питанием понимается предоставление обучающимся двухразового питания (завтрак и обед) в образовательном учреждении за счет средств бюджета муниципального образования. период предоставления бесплатного питания с учебного дня, установленного приказом по образовательному учреждению, до конца учебного года. Если обучающиеся с ОВЗ находятся на индивидуальном обучении на дому, им выплачивается ежемесячно денежная компенсация за получение завтрака и обеда. Бюджетные средства на выплату денежной компенсации рассчитываются исходя из стоимости питания, утвержденной приказом Управления образования, в соответствии с количеством учебных дней в месяце.

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

Школа самостоятельно обеспечивает предоставление питания обучающимся на базе школьной столовой. Обслуживание обучающихся осуществляется штатными работниками школы, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный и периодический медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, вакцинацию, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца. Предоставление питания обучающихся организует назначенный приказом директора школы ответственный работник. По вопросам организации питания школа взаимодействует с родителями(законными представителями) обучающихся.питание обучающихся организуется в соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20,СанПин 2.3\2.4.3590-20 и ТР ТС 021\2011 и другими федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, регламентирующими правила предоставления питания. Питание обучающимся предоставляется в учебные дни. В соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20,СанПин 2.3\2.4.3590-20 и ТР ТС 021\2011 в школе выделены производственные помещения для приема и хранения продуктов, приготовления пищевой продукции. Производственные помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью. Закупка пищевых продукции и сырья осуществляется в соответствии с Федеральным законом от 05.02.2013 «44\_ФЗ « О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд». Обеспечение питанием обучающихся из льготных категорий производится исходя из фактических расходов по предоставлению питания согласно установленной распорядительным актом директора стоимости одного дня питания. Питание за счет средств муниципального бюджета предоставляется на обеспечение горячим питанием учащихся в качестве меры социальной поддержки обучающимся из льготных категорий

(многодетные семьи). Также бесплатное двухразовое питание (завтрак и обед) для учащихся, отнесенных к льготной категории: дети из многодетных семей, дети из малообеспеченных семей, дети с ОВЗ, дети, лишенные родительского попечения, дети граждан Российской Федерации, призванных на военную службу по мобилизации в Вооруженные Силы Российской Федерации в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 21 сентября 2022 г. № 647 «Об объявлении частичной мобилизации в Российской Федерации», граждан, заключивших контракт о прохождении военной службы с Министерством обороны Российской Федерации в действующих воинских частях Министерства обороны Российской Федерации, участвующих в специальной военной операции, граждан Российской Федерации, заключивших контракт (имеющие иные правоотношения) с организациями, содействующими выполнению задач, возложенных на Вооруженные Силы Российской Федерации, в ходе специальной военной операции на территориях Украины, ДНР и ЛНР с 24.02.2022, а также на территориях Запорожской и Херсонской области с 30.09.2022, в том числе находящихся на лечении вследствие ранения (военной травмы), уволенных с военной службы вследствие ранения (военной травмы), погибших (умерших) (далее – участники СВО), за счет средств бюджета муниципального образования Ленинский район с учетом соблюдения среднесуточных наборов пищевых продуктов (среднемесячная стоимость питания на одного ребенка должна составлять не более 60 руб.(завтрак) и 100 руб. (обед), в пределах выделенных средств образовательным учреждениям

Директор МБОУ Глазовская СОШ

Л.Е. Лейман