



## Содержание

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

## 1. Общие сведения об образовательной организации:

Директор МАОУ-СОШ№1 Горелая Виктория Николаевна

Ответственный за организацию питания обучающихся: Баранова Дарья Дмитриевна, социальный педагог

Численность педагогического коллектива: 38 чел.

Количество посадочных мест: 60

Площадь обеденного зала: 31 кв.м

Количество классов по уровням образования:

НОО – 14 классов, ООО - 16 классов, СОО- 2 класса.

| № п\п | Классы   | Количество классов | Численность обучающихся, всего чел. | В том числе льготной категории, чел. |
|-------|----------|--------------------|-------------------------------------|--------------------------------------|
| 1     | 1 класс  | 1                  | 82                                  | 82                                   |
| 2     | 2 класс  | 1                  | 91                                  | 91                                   |
| 3     | 3 класс  | 1                  | 125                                 | 125                                  |
| 4     | 4 класс  | 1                  | 95                                  | 95                                   |
| 5     | 5 класс  | 1                  | 79                                  | 45                                   |
| 6     | 6 класс  | 1                  | 84                                  | 34                                   |
| 7     | 7 класс  | 1                  | 81                                  | 33                                   |
| 8     | 8 класс  | 1                  | 95                                  | 34                                   |
| 9     | 9 класс  | 1                  | 116                                 | 26                                   |
| 10    | 10 класс | 1                  | 25                                  | 10                                   |
| 11    | 11 класс | 1                  | 19                                  | 4                                    |
|       | Итого:   | 11                 | 40                                  | 579                                  |

## 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               | 393               | 393                       | 100%                   |
|       | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 393               | 393                       | 100 %                  |
| 2     | Учащиеся 5-9 классов               | 455               | 290                       | 63%                    |
|       | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 170               | 170                       | 37.3%                  |
|       | в т.ч. за родительскую плату       | 120               | 120                       | 26.3%                  |
| 3     | Учащиеся 10-11 классов             | 44                | 26                        | 59%                    |
|       | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 16                | 16                        | 36%                    |

|  |                                                 |     |     |      |
|--|-------------------------------------------------|-----|-----|------|
|  | в т.ч. за родительскую плату                    | 10  | 10  |      |
|  | Общее количество учащихся всех возрастных групп | 892 |     |      |
|  | в том числе льготных категорий                  | 579 | 579 | 100% |

## 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                            | 32                | 32                        | 8%                     |
|       | в т.ч. учащиеся льготных категорий              | 32                | 32                        | 8%                     |
| 2     | Учащиеся 5-9 классов                            | 53                | 53                        | 13.4%                  |
|       | в т.ч. учащиеся льготных категорий              | 53                | 53                        | 13.4%                  |
|       | в т.ч. за родительскую плату                    | 0                 | 0                         |                        |
| 3     | Учащиеся 10-11 классов                          | 0                 | 0                         |                        |
|       | в т.ч. учащиеся льготных категорий              | 0                 | 0                         |                        |
|       | в т.ч. за родительскую плату                    | 0                 | 0                         |                        |
|       | Общая количество учащихся всех возрастных групп | 85                | 85                        | 9.5%                   |
|       | в том числе льготных категорий                  | 0                 | 0                         |                        |

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

|                                                     |                                                                   |
|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| Модель предоставления питания                       | столовая на сырье                                                 |
| Оператор питания, наименование                      | Муниципальное автономное учреждение «Комбинат школьного питания». |
| Адрес местонахождения                               | Томская область, г. Асино, ул. Партизанская, д.47                 |
| Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо | Семенов Игорь Александрович                                       |
| Контактные данные: тел. / эл. почта                 | +7 (38241) 2-16-78                                                |
| Дата заключения контракта                           |                                                                   |
| Длительность контракта                              |                                                                   |

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

|                                  |                                                                      |
|----------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| Вид транспорта                   | Не предусмотрен в школе, подвоз продукции осуществляет транспорт КШП |
| Принадлежность транспорта        | КШП                                                                  |
| Условия использования транспорта | Для доставки продуктов                                               |

#### 5. Инженерное обеспечение пищеблока

|                       |                               |
|-----------------------|-------------------------------|
| Водоснабжение         | централизованное              |
| Горячее водоснабжение | водонагреватель               |
| Отопление             | централизованное              |
| Водоотведение         | локальное сооружение (выгреб) |
| вентиляция помещений  | комбинированная               |

#### 6. 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 сырье | Столовые на доготовочные | Раздаточные, буфеты |
| 1     | Складские помещения            |                                  | 3 кв.м                     |                          |                     |
| 2     | Производственные помещения     |                                  | 25 кв.м.                   |                          |                     |
| 2.1   | Мясо-рыбный отдел              |                                  | 1,5 кв. м                  |                          |                     |
| 2.2   | Доготовочный отдел             |                                  | 1.5 кв.м                   |                          |                     |
| 2.3   | Мучной отдел                   |                                  | 1.5 кв.м                   |                          |                     |
| 2.4   | Раздаточная                    |                                  | 1,2 кв.м                   |                          |                     |
| 2.5   | Горячий цех                    |                                  | 7,4 кв.м                   |                          |                     |

|     |                             |  |          |  |  |
|-----|-----------------------------|--|----------|--|--|
| 2.6 | Помещение для резки хлеба   |  | 1 кв.м   |  |  |
| 2.7 | Помещение для обработки яиц |  |          |  |  |
| 2.8 | Моечная столовой посуды     |  | 1,2 кв.м |  |  |
| 2.9 | Буфет-раздаточной           |  |          |  |  |

#### 6.1. Характеристика технологического оборудования пищеблока

| №<br>п/п | Наименован<br>ие<br>цехов и<br>помещений | Характеристика оборудования          |                                          |                        |                                        |                                              |
|----------|------------------------------------------|--------------------------------------|------------------------------------------|------------------------|----------------------------------------|----------------------------------------------|
|          |                                          | наименование<br>оборудования         | количество<br>единиц<br>оборудован<br>ия | дата<br>его<br>выпуска | даты начала<br>его<br>эксплуатаци<br>и | процента<br>изношенност<br>и<br>оборудования |
| 1        | Производстве<br>нное<br>помещение        | Холодильная<br>витрина               | 2                                        |                        |                                        | 70%                                          |
| 2        |                                          | Холодильник<br>«Бирюса»              | 1                                        |                        |                                        | 70%                                          |
| 3        |                                          | Холодильник «Свияга»                 | 1                                        |                        |                                        | 70%                                          |
| 4        |                                          | Холодильник                          | 1                                        |                        |                                        | 70%                                          |
| 5        |                                          | Плита электрическая<br>01380199      | 1                                        |                        |                                        | 40%                                          |
|          |                                          | Плита электрическая<br>01630943      | 1                                        |                        |                                        | 5%                                           |
|          |                                          | Плита электрическая<br>(4 комфорки)  | 1                                        | 2022                   | Декабрь<br>2023                        | 0%                                           |
|          |                                          | Электроводонагревате<br>ль           | 1                                        | 2018                   |                                        | 20%                                          |
|          |                                          | Электромясорубка<br>«Помощница ПМ 3» | 1                                        | 2008                   |                                        | 70%                                          |
|          |                                          | Сушилка для рук<br>«VA-HD1800»       | 1                                        | 2022                   |                                        | 10%                                          |
|          | Пароконвектор                            | 1                                    | 2020                                     |                        | 30%                                    |                                              |
|          |                                          |                                      |                                          |                        |                                        |                                              |

#### 6.2 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:

| № п/п | Наименование технологиче- | Характеристика мероприятий |         |            |      |          |        |
|-------|---------------------------|----------------------------|---------|------------|------|----------|--------|
|       |                           | наличие                    | наличия | проведение | план | ответств | график |

|   | ского<br>оборудования  | договора<br>на<br>техосмотр | е<br>догово<br>ра на<br>провед<br>ение<br>метрол<br>огичес<br>ких<br>работ | ремонта                           | приобр<br>етения<br>нового<br>и<br>замена<br>старог<br>о<br>оборуд<br>ования | енный за<br>состояни<br>е<br>оборудов<br>ания | санитарной<br>обработки<br>оборудования |
|---|------------------------|-----------------------------|----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|-----------------------------------------|
| 1 | Тепловое               | -                           | -                                                                          | Требуется<br>(электроплит<br>а)   | имеется                                                                      | повар                                         | имеется                                 |
| 2 | Механичес-кое          | -                           | -                                                                          | Не требуется                      | имеется                                                                      | повар                                         | имеется                                 |
| 3 | Холодильное            | -                           | -                                                                          | Требуется (2<br>холодильник<br>а) | имеется                                                                      | повар                                         | имеется                                 |
| 4 | Весоизмери-<br>тельное | -                           | -                                                                          | Не требуется                      | имеется                                                                      | повар                                         | имеется                                 |

#### 7. Характеристика помещения и оборудования столовой

| №<br>п/п | Наименование<br>оборудования | Характеристика оборудования столовой -, площадь М <sup>2</sup> |                             |                                         |                                                |
|----------|------------------------------|----------------------------------------------------------------|-----------------------------|-----------------------------------------|------------------------------------------------|
|          |                              | количество<br>единиц<br>оборудования                           | дата<br>его<br>приобретения | процент<br>изношенности<br>оборудования | количество<br>посадочных мест<br>в<br>столовой |
| 1.       | Стол                         | 16                                                             | 2012 г.                     | 20%                                     | 4 места за 1 стол                              |
| 2.       | Табулет                      | 60                                                             | 2012 г.                     | 20%                                     | 60                                             |

#### 8. Характеристика бытовых помещений

| №<br>п/п | Перечень бытовых помещений | Характеристика помещений -, площадь М <sup>2</sup>  |  |
|----------|----------------------------|-----------------------------------------------------|--|
|          |                            | количество<br>единиц оборудования для бытовых целей |  |
| 1.       | Комната для персонала      | 1 (2 кв.м)                                          |  |

#### 9. Штатное расписание работников пищеблока

| №<br>п/п | Наименование<br>должностей | Характеристика персонала столовой |                         |                      |                                 |                |                      |
|----------|----------------------------|-----------------------------------|-------------------------|----------------------|---------------------------------|----------------|----------------------|
|          |                            | количество<br>ставок              | укомплекто-<br>ванность | базовое<br>образован | квалифика-<br>ционный<br>разряд | стаж<br>работы | наличие<br>медкнижки |
| 1        | Повар                      | 1                                 | да                      | среднее              | III разряд                      | 5лет           | имеется              |
| 2        | Кухонный<br>работник       | 4                                 | да                      | среднее              | отсутствует                     | 3 года         | имеется              |

#### 10. Форма организации питания обучающихся

- Предварительное накрытие столов

#### 11. Перечень нормативных и технологических документов:

- Примерное двухнедельное меню
- Ежедневное меню
- Меню раскладка
- Технологические карты (ТК)
- 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
- Программа по совершенствованию системы организации питания обучающихся
- 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