

УТВЕРЖДЕНО
директор МБОУ СОШ № 10
имени А.Г.Таран

С.А.Звирко
«01» сентября 2025 года

ПАСПОРТ

пищеблока муниципального бюджетного общеобразовательного
учреждения средней общеобразовательной школы №10 имени А.Г.Таран
муниципального образования Староминский район
наименование образовательной организации

Адрес месторасположения: Россия, Краснодарский край, Староминский
район, станица Новоясенская, ул. Красная, 30.

Телефон 8(861)53-5-17-05 электронная почта: school10@star.kubannet.ru

на 2025-2026 учебный год

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: Звирко Светлана Александровна

Ответственный за организацию питания обучающихся: Гончар Татьяна Ивановна

Численность педагогического коллектива: 16 человек + 7 человек МОП

Проектная мощность МБОУ СОШ №10 им. А.Г.Таран 40 чел.

Фактическое количество обучающихся 94 чел.

Площадь обеденного зала 32,6 м²

Количество классов по уровням образования 11 классов-комплектов

№ 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	4	0		1	
2.	2 класс	1	11	0		6	
3.	3 класс	1	10	2	1	7	1
4.	4 класс	1	13	2		3	
5.	5 класс	1	12			5	
6.	6 класс	1	11	2		5	
7.	7 класс	1	11	2		1	
8.	8 класс	1	7	3		2	
9.	9 класс	1	10	1		3	
10.	10 класс	1	1			1	
11.	11 класс	1	3			2	
ИТОГО		11	93	12	1	36	1

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	38	37 1 (компенсация)	100
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий			
2.	Обучающиеся 5 – 9 классов	43	42	100
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	16	16	100
	в т.ч. за родительскую плату	27	26	96,3
3.	Обучающиеся 10 – 11 классов	4	4	100
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	3	3	100
	в т.ч. за родительскую плату	1	1	100

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	38	4	100
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	4	4	100

2.	Обучающиеся 5 – 9 классов	51	8	100
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	8	8	100
	в т.ч. за родительскую плату			
3.	Обучающиеся 10 – 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	
Место нахождения (адрес)	
Фамилия, имя, отчество руководителя (если имеется)	
Государственный регистрационный номер записи о создании юридического лица/ИП (ОГРН/ЕГРИП)	
Режим работы	
Контактный телефон	
Официальный сайт/ссылка на страницу "Организация питания в ОО"	
Информация об основаниях оказания услуг по организации питания (реквизиты договора/контракта)	
Дата заключения договора/контракта	
Длительность договора/контракта	

3.2 Общие сведения (если самостоятельно)

Фамилия, имя, отчество заведующего производством	Черкасова Анна Анатольевна
Место нахождения (адрес)	Россия, Краснодарский край, Староминский район, станица Новоясенская, ул. Красная, 30
Режим работы пищеблока	Понедельник-пятница: 07.00 – 14.30
Контактный телефон	8(861)53 – 5-17-05
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	80,5
2.	Столовая доготовочная (работающая на полуфабрикатах)	нет	
3.	Буфет-раздаточная	нет	
4.	Буфет	нет	
5.	Помещение для приема пищи (из расчета количества обучающихся)	да	32,6
6.	Отсутствует все вышеперечисленное	нет	

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

6. Экспликация (план-схема) обеденного залаколичество посадочных мест по проекту 40фактическое количество посадочных мест 40**7. Инженерное обеспечение пищеблока**

7.1. Водоснабжение (да/нет)	
централизованное	да
собственная скважина учреждения	нет
в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность	нет
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	да
механическая	нет

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	да
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 действующих СанПиН	
							наименование	кол-во штук
Обеденный зал		Столы обеденные	4	2010	2010	100		
		Стулья	40	2010	2010	100		
		Раковины для мытья рук	2	2010	2011	100		
		Электрополотенца	2	2010	2010	100		
Раздаточная зона		Мармит 1-х блюд						-
		Мармит 2-х блюд						-
		Мармит 3-х блюд						-
		Холодильный прилавок (витрина, секция)						-
		Прилавок нейтральный						
		Прилавок для столовых приборов						
		Другое						-
Горячий цех		Плита электрическая 4-х конф.	2	2004, 2014	2004, 2014	100		2
		Жарочный (духовой) шкаф						
		Котел пищеvarочный						
		Электрическая сковорода						
		Зонт вентиляционный	1	2010	2010	100	Зонт вентиляционный-1шт.	1
								-
		Столы производственные	3	2004	2004	100		
		Моечная ванна 1-о или 2-х секционная	11	2010, 2018	2010, 2018			
		Универсальный механический привод для готовой продукции					-	-
		или овощерезательная машина с протирачной						

Набор помещений	Площадь, м²	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
		насадкой и мясорубка для готовой продукции						
		Весы электронные для готовой продукции	1	2010	2010	50		2
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)						1
		Миксер 10-20л						-
		Тележка сервировочная						-
		Тележка для сбора грязной посуды						-
		Хлеборезка						
		Шкаф для хранения хлеба	1	2020	2020	100		1
		Подставки под кухонный инвентарь						
		Стеллаж кухонный настенный	2	2015	2015			
		Раковина для мытья рук						
		Другое (умывальник)						
Холодный цех		Стол производственный	2	2020	2020	80		
		Весы электронные						-
		Шкаф холодильный среднетемпературный						1
		Универсальный механический привод						
		или овощерезательная машина						
		Бактерицидная установка	1	2020	2020	20		
		Моечная ванна	6	2018	2018	80		
		Весы электронные						
		Раковина для мытья рук						
Доготовочный цех		Стол производственный						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Шкаф холодильный						

Набор помещений	Площадь, м²	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
		низкотемпературный						
		Моечная ванна						1
		овощерезательная машина с протирачной насадкой и мясорубка для готовой продукции						
		овощерезательная машина и мясорубка для сырой продукции						
		Весы электронные						1
		Раковина для мытья рук						1
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						-
		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						1

Набор помещений	Площадь, м²	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
		среднетемпературный						
		Шкаф холодильный						
		низкотемпературный						
		Полка для разделочных досок						
Овощной цех (первичной обработки)		Раковина для мытья рук					-	
		Моечная ванна 2-х секц.						
		Стол производственный						
		Стеллаж кухонный настенный						
		Весы						
		Стеллаж кухонный						
		Картофелеочистительная машина						
Овощной цех (вторичной обработки)		Раковина для мытья рук						
		Моечная ванна 2-х секц.						
		Стол производственный						
		Овощерезательная машина						
		Стеллаж кухонный настенный						
		Стеллаж кухонный						
		Весы						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
Моечная кухонной посуды и инвентаря		Раковина для мытья рук						
		Моечная ванна 1 секц.						
		Стеллаж кухонный						
		Зонт вентиляционный						
		Водонагреватель						
Моечная столовой посуды		Раковина для мытья рук						
		Стол для сбора отходов	1	2004	2004			
		Стол производственный						
		Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды						
		Моечная ванна 2-х секц.	3	2010	2010	80		

Набор помещений	Площадь, м²	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
		для стаканов и столовых приборов						
		Посудомоечная машина						
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	1	2010	2010	80		
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	1	2015	2015	80		
		Зонт вентиляционный						
		Водонагреватель проточный	1	2023	2023	50		
		Раковина для мытья рук						
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря		Шкаф для уборочного инвентаря					Шкаф для уборочного инвентаря-1шт.	1
		Душевой поддон						
		Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств					Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств	1
		Раковина для мытья рук					Раковина для мытья рук	1
Склад для хранения овощей		Контейнер для хранения и транспортировки овощей	-				Контейнер для хранения и транспортировки овощей-1шт.	-
		Стеллажи	1	2010	2010	80		
		Шкаф холодильный среднетемпературный	2	2022, 2010	2022, 2010	50		
		Подтоварники	-					-
Склад для сыпучих продуктов		Стеллажи						
		Подтоварники						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
Склад для хранения скоропортящихся продуктов		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Шкаф холодильный						

Набор помещений	Площадь, м²	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
		низкотемпературный						
Загрузочная продуктов								-
								-

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						январь, август 2025 г.
		Плита электрическая	ПЭ-072-6М		09.2004г.		
2.	Механическое						январь, август 2025 г.
3.	Холодильное	Ларь морозильный	«Бирюса» -350, Бирюса-355		01.09.1989 10.2022		
4.	Весоизмерительное	Весы электронные					24.09.2024г

--	--	--	--	--	--	--	--

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.	Весоизмерительное						

10. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока

	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	-	отсутствует
Гардеробная персонала		отсутствует
Душевые для сотрудников пищеблока	-	отсутствуют
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется	в домашних условиях силами персонала	-

11. Штатное расписание

	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие личной медицинской книжки (да/нет)
Поваров	1	1	3	свыше 3 лет	имеется
Рабочих кухни/помощники повара	1	1	3	свыше 3 лет	имеется
Официантов	-	-	-	-	-
Других работников пищеблока/посудомойщицы	1	1	3	-	-
Технических работников/уборщиц	-	-	-	-	-

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)	Реквизиты документа, да/нет
1.	Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП	01.09.2025 г. да
2.	Меню, дифференцированное по возрастам (цикличное)/сезонное	01.09.2025 г. да
3.	Ежедневное меню	да
4.	Наличие технологических/технико-технологических карт приготовления блюд	2025 г. да
5.	Контракт на оказание услуг по организации питания обучающихся (актуальный на данный период)	ежемесячно
6.	План проведения текущего и капитального ремонта помещений пищеблока, столовой	01.09.2025 г. да
7.	План проведения профилактических технологических осмотров оборудования	01.09.2025 г. да
8.	План проведения метрологических работ по проверке измерительного оборудования	01.09.2025 г. да
9.	План технологического переоснащения пищеблока с учетом модели предоставления питания	нет
10.	План проведения профилактических дезинфекционных мероприятий, в том числе в условиях подъема инфекционных заболеваний (эпидемий, пандемий)	01.09.2025 г. да
11.	Ведомость контроля за рационом питания	да
12.	Договор с аккредитованной лабораторией на проведение периодических испытаний пищевой продукции по физико-химическим показателям	19.04.2022 г., да
13.	Договор с аккредитованной метрологической лабораторией на проведение проверки весоизмерительного оборудования	да
14.	Договор на проведение профилактических работ технологического оборудования	силами штатного сотрудника
15.	Договор на вывоз пищевых отходов	нет
16.	Акт проверки готовности пищеблока к началу учебного года	28.08.2025 г.
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	01.09.2025 г. да
24.	График дежурства в школьной столовой администрации и педагогических работников	01.09.2025 г. да
25.	Положение об организации питания обучающихся	27.08.2020 № 367-1
26.	Положение о бракеражной комиссии	09.01.2024 г.
27.	Приказ об организации питания	01.08.2025 г. № 398
28.	Приказ о назначении бракеражной комиссии	01.08.2025 г. № 399
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/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
	73,43	70,93	70,93	101,07	114,55	114,55	-	-	-

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

1. Предоставление бесплатного двухразового питания или компенсации детям с ОВЗ, обучающимся в МБОУ СОШ № 1 им. И.Ф.Вараввы, реализующей образовательные программы начального общего, основного общего, среднего общего образования, и детям с ОВЗ, обучающимся на дому, осуществляется через перечисление управлением образования администрации муниципального образования Староминский район средств, предусмотренных на реализацию бесплатного двухразового питания детей с ОВЗ, обучающихся в МБОУ СОШ № 1 им. И.Ф.Вараввы, и детей с ОВЗ, обучающихся на дому, в соответствии с заключенным соглашением на предоставление субсидии на иные цели, предусмотренные МБОУ СОШ № 1 им. И.Ф.Вараввы.
2. Детям-инвалидам (инвалидам), не являющимся обучающимися с ограниченными возможностями здоровья, обучающимся в МБОУ СОШ №1 им. И.Ф.Вараввы, реализующей образовательные программы начального общего, основного общего, среднего общего образования, предоставляется мера социальной поддержки в виде двухразового бесплатного горячего питания или компенсации за счет средств краевого бюджета.

3. Организация питания обучающихся других льготных категорий (описать)

1. Дети (5-11 класс) из многодетных семей получают горячее питание с удешевлением стоимости завтрака на 10 рублей за счет средств краевого бюджета.
2. Дети мобилизованных граждан, обучающиеся по программам основного общего и среднего образования (5-11 класс), получающие образование непосредственно в МБОУ СОШ № 1 им. И.Ф.Вараввы (исключая обучающихся, получающих образование на дому), обеспечиваются бесплатным горячим питанием с учетом фактической посещаемости за счёт средств муниципального бюджета. Дети мобилизованных граждан из многодетных семей обеспечиваются бесплатным горячим питанием с учетом права на получение льготы из краевого бюджета.

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

№ п/п	Наименование цехов помещений	Площадь помещения м ²			
		Столовые базовые	школьно- Столовые, работающие сырье	Столовые на догоготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения		9,4		
2	Производствен- ные помещения		47,9		
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)		16,1		-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)		-		-
2.3	Мясо-рыбный цех		16,1	-	-
2.4	Догоготовочный цех	-	-		-
2.5	Горячий цех		16,2		-
2.6	Холодный цех		-		-
2.7	Мучной цех		-	-	-
2.8	Раздаточная		6,8		
2.9	Помещение для резки хлеба		-	-	-
2.10	Помещение для обработки яиц		-	-	-
2.11	Моечная кухонной посуды		8,8		-
2.12	Моечная столовой посуды				-
2.13	Моечная и кладовая тары		-		--
2.14	Производственное помещение буфета- раздаточной	-	-	- -	
2.15	Посудомоечная буфета- раздаточной	-	-	-	
3	Комната для приема пищи (персонал)		-		