

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЦЕНТР ОБРАЗОВАНИЯ №38»

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат 4970b56df56caf3b56287c0ffe0b31f89d91d691
Владелец Максимова Татьяна Владимировна,
Директор
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ЦЕНТР ОБРАЗОВАНИЯ №38",
Действителен с 02.10.2023 по 25.12.2024

ПАСПОРТ

пищблока **МБОУ №38**
наименование образовательной организации

Адрес место расположения **г. Тула ул. Баженова д.25**

Телефон **8(4872)41-24-17** эл почта:

1. Общие сведения

Руководитель общеобразовательной организации: Максимова Татьяна Владимировна

Ответственный за организацию питания обучающихся: Гуменникова Екатерина Владимировна

Численность педагогического коллектива: 56

Проектная мощность ОО 967 чел.

Фактическое количество обучающихся 967 чел.

Площадь обеденного зала 299,2 м²

1.1 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	467	467	100
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	102	102	100
2.	Обучающиеся 5 – 9 классов	326	326	100
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	110	43	100
3.	Обучающиеся 10 – 11 классов	174	174	100
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий			

2. Модель предоставления услуги питания

2.1 Общие сведения об операторе питания (если аутсорсинг)

Фирменное наименование уполномоченной организации или уполномоченного индивидуального предпринимателя	ООО "ОРИОН"
Место нахождения (адрес)	Г. ПАВЛОВСКИЙ ПОСАД
Фамилия, имя, отчество руководителя (если имеется)	Буянов Артем Сергеевич
Государственный регистрационный номер записи о создании юридического лица/ИП (ОГРН/ЕГРИП)	1095035000466
Режим работы	8-00-17-00
Контактный телефон	
Официальный сайт/ссылка на страницу "Организация питания в ОО"	Email: buh@kp-ecoprodykt.ru
Информация об основаниях оказания услуг по организации питания (реквизиты договора/контракта)	522Ц038
Дата заключения договора/контракта	20.08.2024
Длительность договора/контракта	31.05.2026 г.

3. Тип пищеблока

№ п/п	Тип пищеблока	Да/нет	Проектная мощность
-------	---------------	--------	--------------------

1.	Столовая, работающая на сырье	да	299,2 м ²
2.	Столовая доготовочная (работающая на полуфабрикатах)		
3.	Буфет-раздаточная	нет	

4. Инженерное обеспечение пищеблока

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

5. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

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

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

6.1 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	79,2	Столы обеденные	30	2019	2019	0		
		Стулья	120	2019	2019	0		
		Раковины для мытья рук	4	2019	2019	50		
		Электрополотенца	2	2021	2021	0		
Раздаточная зона	16	Мармит 1-х блюд						
		Мармит 2-х блюд	1	2018	2018	0		
		Мармит 3-х блюд						
		Холодильный прилавок (витрина, секция)						
		Прилавок нейтральный						
		Прилавок для столовых приборов						
		Другое						
\Горячий цех	20.2	Плита электрическая 4-х конф.	1	2016	2016	15		
		Жарочный (духовой) шкаф	1	2012	2012	80		
		Котел пищеварочный						
		Электрическая сковорода	1	2012	2012	50		
		Зонт вентиляционный	3	2012	2012	0		
		Пароконвектомат						
		Столы производственные	6	2013	2013	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 действующих СанПиН	
							наименование	кол-во штук
		Моечная ванна 1-о или 2-х секционная	1	2019	2019	0		
		Универсальный механический привод для готовой продукции						
		или овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции	1	2017	2017	0		

7. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока

	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	1.8	
Гардеробная персонала	6.3	
Душевые для сотрудников пищеблока	-	
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется	-	В домашних условиях

8. Штатное расписание

	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие личной медицинской книжки (да/нет)
Поваров	4	4	3	9	да
Рабочих кухни/помощники повара	2	2	-	5	да
Официантов					
Других работников пищеблока/посудомойщицы					
Технических работников/уборщиц					

8.1 Персонал пищеблока входит в штатное расписание

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

9. Форма организации питания обучающихся

№ п/п	Учреждение, организация	Да/нет
1.	Предварительное накрытие столов	да
2.	Самообслуживание	
3.	Стол свободного выбора (шведский стол)	
4.	Меню по выбору	

10. 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 (циклическое)/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	имеется
7.	План проведения профилактических технологических осмотров оборудования	имеется
8.	План проведения метрологических работ по проверке измерительного оборудования	имеется
9.	План технологического переоснащения пищеблока с учетом модели предоставления питания	имеется
10.	План проведения профилактических дезинфекционных мероприятий, в том числе в условиях подъема инфекционных заболеваний (эпидемий, пандемий)	имеется
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,	да

	родительского комитета и т.п.	
32.	ДРУГОЕ	

11. 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.

12. 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 пищевой 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 краевого и местного бюджета предоставляется на обеспечение горячим

питанием учащихся в качестве меры социальной поддержки обучающимся из льготных категорий (многодетные семьи).

Директор МБОУЦО №38

Макимова Т.В.