

**УТВЕРЖДАЮ:**  
Директор МАОУ СОШ №73  
Е.В.Челяпов

**01.09.2024г.**

## **ПАСПОРТ пищеблока**

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение муниципального образования город Краснодар средняя общеобразовательная школа № 73 имени Александра Васильевича Молчанова (МАОУ СОШ № 73)  
наименование образовательной организации

Адрес месторасположения: Российская Федерация, 350080, город Краснодар, ул.Сормовская,114

Телефон: 8 (861) 232-88-17, эл почта: school73@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: **Челяпов Егор Витальевич**  
Ответственный за организацию питания обучающихся: **Шилова Инна Владимировна,**  
заместитель директора

Численность педагогического коллектива: **85 человек**

Проектная мощность МАОУ СОШ №73 -1568 чел.

Фактическое количество обучающихся - 1943 чел.

Площадь обеденного зала -250 м<sup>2</sup>

### Количество классов по уровням образования 68

№ 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	7	172 +11	11	0		
2.	2 класс	8	204+21	21	2		
3.	3 класс	7	170+12	12	2		
4.	4 класс	6	184	0	2		
5.	5 класс	8	219+12	12	0		
6.	6 класс	6	194	0	2		
7.	7 класс	8	189+15	15	1		
8.	8 класс	7	188	0	1		
9.	9 класс	7	232	0	0		
10.	10 класс	2	64	0	0		
11.	11 класс	2	57	0	0		
<b>ИТОГО</b>		<b>68</b>	<b>1943</b>	<b>71</b>	<b>10</b>		

## 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	<b>774</b>	<b>774</b>	<b>100%</b>
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	<b>44</b>	<b>44</b>	<b>100%</b>
2.	Обучающиеся 5 – 9 классов	<b>1048</b>	<b>650</b>	<b>62%</b>
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	<b>27</b>	<b>27</b>	<b>100%</b>
	в т.ч. за родительскую плату	<b>1020</b>	<b>650</b>	<b>64%</b>
3.	Обучающиеся 5 – 9 классов	<b>1048</b>	<b>650</b>	<b>62%</b>
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	<b>27</b>	<b>27</b>	<b>100%</b>
	в т.ч. за родительскую плату	<b>1020</b>	<b>650</b>	<b>64%</b>
4.	Обучающиеся 10 – 11 классов	<b>121</b>	<b>50</b>	<b>41%</b>

в т.ч. обучающиеся льготных категорий	0	0	0
в т.ч. за родительскую плату	121	50	41%

## 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	44	44	100%
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	44	44	100%
2.	Обучающиеся 5 – 9 классов	27	27	100%
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	27	27	100%
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0%
3.	Обучающиеся 5 – 9 классов	27	27	100%
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	27	27	100%
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0%
4.	Обучающиеся 10 – 11 классов	0	0	0%
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	0	0	0%
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0%

## 3. Модель предоставления услуги питания

### 3.1 Общие сведения об операторе питания (если аутсорсинг)

Фирменное наименование уполномоченной организации или уполномоченного индивидуального предпринимателя	Автономная некоммерческая организация «Школьное питание»
Место нахождения (адрес)	350059, г. Краснодар, ул. Старокубанская дом 149, стр.1
Фамилия, имя, отчество руководителя (если имеется)	Шевченко М.С.
Государственный регистрационный номер записи о создании юридического лица/ИП (ОГРН/ЕГРИП)	ОГРН 1232300029829
Режим работы	с 8:00 - 17:00
Контактный телефон	217-91-85
Официальный сайт/ссылка на страницу "Организация питания в ОО"	<a href="mailto:ano-shp@krd">ano-shp@krd</a>
Информация об основаниях оказания услуг по организации питания (реквизиты договора/контракта)	Договор на оказание услуг по организации питания №35 от 30.08.2023г.
Дата заключения договора/контракта	30.08.2023г.
Длительность договора/контракта	с 01.09.2023г. по 31.12.2023г. предельный срок действия договора - 31.08.2028г.

### 3.2 Общие сведения (если самостоятельно)

Фамилия, имя, отчество заведующего производством	Брихара Е.Н.
--	--------------

Место нахождения (адрес)	350059,г.Краснодар,ул.Старокубанская дом 149, стр.1
Режим работы пищеблока	8:00 -16:00
Контактный телефон	217-91-85
Официальный сайт/ссылка на страницу "Организация питания в ОО"	<a href="https://school73.centerstart.ru/index.php/node/1065">https://school73.centerstart.ru/index.php/node/1065</a>

#### 4. Тип пищеблока

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

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

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

количество посадочных мест по проекту \_\_\_\_\_ 250

фактическое количество посадочных мест \_\_\_\_\_ 250

#### 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	да
собственная котельная	нет
водонагреватель	имеются в пищеблоке (при необходимости)
наличие резервного горячего водоснабжения	нет
7.3. Отопление (да/нет)	
централизованное	да
собственная котельная и пр.	нет
7.4. Водоотведение (да/нет)	
централизованное	да
выгреб	нет
локальные очистные сооружения	нет
прочие	-
7.5. Вентиляция (да/нет)	
естественная	да
Механическая – в столовой	да

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

<b>№ п/п</b>	<b>Транспорт</b>	<b>(да/нет)</b>
1.	Специализированный транспорт школы	нет
2.	Специализированный транспорт организации общественного питания, обслуживающей школу	да
3.	Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов	нет
4.	Специализированный транспорт ИП, обслуживающего школу	нет
5.	Специализированный транспорт отсутствует	нет
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)	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	250м2	Столы обеденные	45	2013	2013	70%	-	-
		Стулья	275	2013	2013	70%	-	-
		Раковины для мытья рук	12	2021	2021	20%	-	-
		Электрополотенца	3	2013	2013	70%	-	-
Раздаточная зона		Мармит 1-х блюд	0	-	-	-	-	-
		Мармит 2-х блюд	1	2013	2014	80%	-	-
		Мармит 3-х блюд	0	-	-	-	-	-
		Холодильный прилавок (витрина, секция)	1	2013	2014	80%	-	-
		Прилавок нейтральный	1	2013	2014	80%	-	-
		Прилавок для столовых приборов	3	2013	2014	60%	-	-
		Другое						
Горячий цех	51,6	Плита электрическая 4-х конф.	3	2013	2014	55%	-	-
		Жарочный (духовой) шкаф	1	2013	2014	55%	-	
		Котел пищеварочный	1	2013	2014	70%		
		Электрическая сковорода	1	2013	2014	70%		
		Зонт вентиляционный	8	2011	2011	80%		
		Пароконвектомат	2	2012	2012	70%		
			1	2022	2022	10%		
		Столы производственные	4	2013	2014	55%		
Моечная ванна 1-о или 2-х секционная	1	2012	2012	70%				

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
		Универсальный механический привод для готовой продукции	0	-	-	-	-	-
		или овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции	0	-	-	-	-	-
		Весы электронные для готовой продукции	3	2013	2014	70%	-	-
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	1	2013	2014	700%	-	-
		Миксер 10-20л	0	-	-	-	-	-
		Тележка сервировочная	1	2013	2014	55%	-	-
		Тележка для сбора грязной посуды	1	2013	2013	55%	-	-
		Хлеборезка	0	-	-	-	-	-
		Шкаф для хранения хлеба	1	2013	2013	55%	-	-
		Подставки под кухонный инвентарь	5	2013	2013	55%	-	-
		Стеллаж кухонный настенный	2	2012	2012	55%	-	-
		Раковина для мытья рук	1	2013	2013	60%	-	-
		Другое (умывальник)	0	-	-	-	-	-
		Холодный цех		Стол производственный	0	-	-	-
Весы электронные	0			-	-	-	-	-
Шкаф холодильный среднетемпературный	0			-	-	-	-	-
Универсальный механический привод	0			-	-	-	-	-



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	
		или овощерезательная машина	0	-	-	-	-	-	
		Бактерицидная установка	0	-	-	-	-	-	
		Моечная ванна	0	-	-	-	-	-	
		Весы электронные	0	-	-	-	-	-	
		Раковина для мытья рук	0	-	-	--	-	-	
Догоготовочный цех	20,0	Стол производственный	6	2013	2013	60%	-	-	
		Шкаф холодильный среднетемпературный	4	2013	2013	60%	-	-	
			1	2019	2019	20%			
				1	2022	2022	0%		
		Шкаф холодильный низкотемпературный	2	2013	2013	70%	--	-	
		Моечная ванна	5	2013	2013	60%	-	-	
		овощерезательная машина с протирочной насадкой	1	2013	2014	70%	-	-	
		мясорубка для сырой продукции	2	2013	2014	70%	-	--	
		Весы электронные	2	2013	2014	70%	-	-	
Раковина для мытья рук	1	2013	2013	55%	-	-			
Мучной цех		Стол производственный	1	2013	2014	60%	--	-	
		Тестомесильная машина	1	2013	2014	60%	-	-	
		Пекарский шкаф	1	2013	2014	60%	-	-	
		Стеллаж кухонный	2	2013	2014	60%	-	-	
		Моечная ванна	0	-	-	-	-	--	
		Весы электронные	0	-	-	-	-	-	
		Раковина для мытья рук	0	-	-	-	-	-	
Помещение для обработки яйца		Моечная ванна 3-х секционная	0	-	-	-	-	-	
		или Моечная ванна 1-о секционная и 2 емкости	0	-	-	-	-	-	

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
		Стол производственный	0					
		Шкаф холодильный	0					
		Овоскоп	0					
		Раковина для мытья рук	0					
Мясо-рыбный цех		Стол производственный	0					
		Моечная ванна 3-х секц.	0					
		Стеллаж кухонный	0					
		Электропривод для сырой продукции	0					
		или электромясорубка	0					
		Весы электронные	0					
		Шкаф холодильный среднетемпературный	2	2023	2023	0		
		Шкаф холодильный низкотемпературный	0					
		Полка для разделочных досок	0					
		Раковина для мытья рук	0					
Овощной цех (первичной обработки)		Моечная ванна 2-х секц.	0					
		Стол производственный	0					
		Стеллаж кухонный настенный	0					
		Весы	0					
		Стеллаж кухонный	0					
		Картофелеочистительная машина	1	2013	2014	70%	-	-
Овощной цех (вторичной обработки)		Раковина для мытья рук	0					
		Моечная ванна 2-х секц.	0					
		Стол производственный	0					
		Овощерезательная машина	0					

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
		Стеллаж кухонный настенный	0	-	-	-	-	-
		Стеллаж кухонный	0	-	-	-	-	-
		Весы	0	-	-	-	-	-
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0	-	-	-	-	-
		Раковина для мытья рук	0	-	-	-	-	-
		0	-	-	-	-	-	-
Моечная кухонной посуды и инвентаря	5,7	Моечная ванна 2-х секц.	1	2012	2012	70%	-	-
		Стеллаж кухонный	1	2012	2012	70%	-	-
		Зонт вентиляционный	1	2012	2012	70%	-	-
		Водонагреватель	1	2011	2011	80%	-	-
		Раковина для мытья рук	0	-	-	-	-	-
Моечная столовой посуды	20,1	Стол для сбора отходов	1	2013	2013	80%	-	-
		Стол производственный	2	2013	2013	80%	-	-
		Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды	0	-	-	-	-	-
		Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов	2	2019	2019	40%	-	-
			1	2019	2019	40%	-	-
		Посудомоечная машина	1	2013	2014	80%	-	-
			1	2013	2014	80%	-	-
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	2	2013	2014	80%	-	-
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	0	-	-	-	-	-
		Зонт вентиляционный	1	2012	2012	80%	-	-
Водонагреватель проточный	1	2011	2011	80%	-	-		



## 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						
	Электропечи	Приготовление пищи	ЭП-4П		2013	15 лет	01.07.2022
	Пекарский шкаф	Приготовление пищи	ЭШ-3К		2013	10лет	01.07.2022
	Мармит	Приготовление пищи	ПМЭС-70КМ-80		2013	10 лет	01.07.2022
	Электросковорода	Приготовление пищи	Объем чаши 70дм3		2013	10 лет	01.07.2022
	Котел пищеварочный	приготовление			2013	10 лет	01.07.2022
	Прилавок для подогрева тарелок	подогревает тарелки			2013	10 лет	01.07.2022
	Жарочный шкаф	Приготовление пищи	ШЖЭ-2		2013	15 лет	01.07.2022
	Шкаф расстоечный	Приготовление пищи			2013	15 лет	01.07.2022
	Пароконвектомат	Приготовление пищи	ХВ 403		2013	12 лет	01.07.2022
	Печь конвекционная	Приготовление пищи			2013	12 лет	01.07.2022
	Пароконвектомат	Приготовление пищи	Рубикон		2013	12 лет	01.07.2022
					2022	12 лет	01.07.2023

2.	<b>Механическое</b>						
	Электромясорубка	Измельчение мяса	МИМ300		2006	10 лет	01.07.2022
	Электромясорубка		МИМ300		2013	10 лет	01.07.2022
	Машина взбивальная	Взбивание	СМ401		2013	10 лет	01.07.2022
	Посудомоечная машина	Мытье посуды	МПУ700-01		2018	10 лет	01.07.2022
	Посудомоечная машина конвейерная	Мытье посуды	ETS 15		2013	10 лет	01.07.2022
	Мукопросеиватель вибрационный	Просев муки	Каскад		2013	10 лет	01.07.2022
	Машина протирающе-резательная	Протирает	CL50		2013	10 лет	01.07.2022
	Картофелечистка	Чистит			2013	10 лет	01.07.2022
	Тестомесильная машина	Замес теста	HS-20		2011	10 лет	01.07.2022
3.	<b>Холодильное</b>						
	Морозильный ларь	заморозка			2013	10 лет	01.07.2022
	Прилавок витрина охлажденная	охлаждение			2013	10 лет	01.07.2022
	Камера холодильная среднетемпературная	охлаждение			2013	10 лет	01.07.2022
	Ларь морозильный	заморозка	CF500		2013	10 лет	01.07.2022
	Шкаф холодильный	охлаждение	СМ107 Polair		2013	10 лет	01.07.2022
	Холодильник для проб	охлаждение	Свяга 513-3		2013	10 лет	01.07.2022



2.	Механическое	Договор ИП.Богомолов от 01.07.2024	-	При поломке	имеется	Авилова Е.В. Волков С.А.	имеется
3.	Холодильное	Договор ИП.Богомолов от 01.07.2024	-	При поломке	имеется	Волков С.А. Авилова Е.В.	имеется
4.	Весоизмерительное	Договор ИП.Богомолов от 01.07.2024	-	При поломке	имеется	Волков С.А. Авилова Е.В.	имеется



## 10. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока

	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	2,3	унитаз
Гардеробная персонала	8,6	шкафы
Душевые для сотрудников пищеблока	1,6	Раковина ,поддон
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	4	да			да
Рабочих кухни/помощники повара	2	да			да
Официантов	0	0	0	0	0
Других работников пищеблока/посудомойщицы	0	0	0	0	0
Технических работников/уборщиц	2	да	0	0	да

### 11.1 Персонал пищеблока входит в штатное расписание

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

## 12. Форма организации питания обучающихся

№ п/п	Учреждение, организация	Да/нет
1.	Предварительное накрытие столов	Да 1-4-кл. 5-11 кл.
2.	Самообслуживание	-
3.	Стол свободного выбора (шведский стол)	-
4.	Меню по выбору	

### 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	от 01.09.2023 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 №35 от 30.08.2023г.
6.	План проведения текущего и капитального ремонта помещений пищеблока, столовой	Да 01.09.2024
7.	План проведения профилактических технологических осмотров оборудования	01.07.2024 да
8.	План проведения метрологических работ по проверке измерительного оборудования	01.07.2024 да
9.	План технологического переоснащения пищеблока с учетом модели предоставления питания	01.07.2024 да
10.	План проведения профилактических дезинфекционных мероприятий, в том числе в условиях подъема инфекционных заболеваний (эпидемий, пандемий)	01.09.2024 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	Да Договор №б/нот 20.07.2024г.
14.	Договор на проведение профилактических работ технологического оборудования	Да Договор от 01.07.2024г.
15.	Договор на вывоз пищевых отходов	Да Договор № 4931 от 30.12.2023
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 от 01.09.2024
21.	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	да
22.	Наличие должностных инструкций	да
23.	График питания в школьной столовой	да 01.09.2024
24.	График дежурства в школьной столовой администрации и педагогических работников	Да 01.09.2024
25.	Положение об организации питания обучающихся	Да 01.09.2024
26.	Положение о бракеражной комиссии	Да 01.09.2024
27.	Приказ об организации питания	Приказ от 01.09.2024

28.	Приказ о составе бракеражной комиссии	Приказ 01.09.2024
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
	-	123,00	123,00	-	-	-	-	-	-

**16. Организация питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов**

Организация двухразового бесплатного питания обучающихся из числа инвалидов, детей инвалидов и детей с ограниченными возможностями здоровья предоставляется бесплатно 1-4 классы 1 смена (завтрак, обед) 1-4 классы (обед, полдник)

Организация двухразового бесплатного питания обучающихся из числа инвалидов, детей инвалидов и детей с ограниченными возможностями здоровья 1 смена (завтрак, обед 1-4 классы , 2 смена (обед, полдник.)

Организация двухразового бесплатного питания обучающихся из числа инвалидов, детей инвалидов и детей с ограниченными возможностями здоровья 5-11 классы 1 смена – завтрак и (обед).

Организация двухразового бесплатного питания обучающихся из числа инвалидов, детей инвалидов и детей с ограниченными возможностями здоровья 5-11 классы 2 смена – обед и полдник.

**17. Организация питания обучающихся других льготных категорий**

**Питание обучающихся 1 – 4 классов – бесплатное в соответствии с поручением Президента Российской Федерации от 24.01.2020 пр.113 п.5.**

Обучающиеся 1-4 классы 1 смена –( завтрак) .

Обучающиеся 1-4 классы 2 смена – (обед).

Обучающиеся 1-4 классы – (полдник).

## **Родительская оплата обучающихся из 5-11 классов - 123,00 руб./день.**

- **Питание обучающихся 5- 11-х классов** на сумму 123 ру.00 коп. (положенную меру социальной поддержки в размере 10руб.50 коп. родитель (законный представитель) будет получать на указанный личный расчетный счет в банке один раз в квартал из расчета 10 руб.50 коп. , умноженное на количество полученных и оплаченных за квартал завтраков. Источник финансирования- муниципальный бюджет.

- **Питание обучающихся из малообеспеченных семей 5-11-х классов** при предоставлении соответствующих документов дополнительно будет осуществляться компенсационная выплата к стоимости школьного завтрака из муниципального бюджета в размере 15 руб. в день. Для данной категории семей мера социальной поддержки за один школьный завтрак составит 25 руб.50 коп. Источник финансирования- муниципальный бюджет.

-**питание обучающихся из многодетных семей 5-11-х классов** (остается мера социальной поддержки из краевого бюджета для многодетных семей в виде компенсации части родительской оплаты за питание в размере 10 руб. из краевого бюджета). Согласно порядку компенсации 10 руб.50 коп. за один завтрак родителю (законному представителю) будет возвращаться на личный расчетный счет. Источник финансирования- краевой бюджет.

- для организации нового порядка предоставления меры социальной поддержки родителям необходимо написать и передать в бухгалтерию школы заявление с указанием расчетного счета одного родителя (законного представителя), открытый в банке.

Организация питания детей сотрудников правоохранительных органов, погибших при исполнении служебных обязанностей, военнослужащих, погибших при исполнении военной службы, мобилизованных 5-11 классов завтрак 1 смена , обед - 2 смена.

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 на сырье	Столовые доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения	-	10,6	-	-
2	Производственные помещения	-			
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)				-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)				-
2.3	Кухня доготовки		20,0	-	-
2.4	Доготовочный цех	-	51,6	-	-
2.5	Горячий цех				-
2.6	Холодный цех				-
2.7	Мучной цех			-	-
2.8	Раздаточная				
2.9	Душевая		1,6	-	-
2.10	Туалетная комната		2,3	-	-
2.11	Моечная кухонной посуды		5,7		-
2.12	Моечная столовой посуды		20,1		-
2.13	Моечная и кладовая тары				--
2.14	Холодильная камера	-	6,4	-	
2.15	Коридор	-	31,8	-	
3	Гардеробная		8,6		