

ПАСПОРТ

пищеблока муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 5»
наименование образовательной организации

Адрес месторасположения ст. Тбилисская, ул. Октябрьская, 133

Телефон 8(86158) 2-46-51 эл почта: school5@tbl.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: Гуман Наталья Вячеславовна
Ответственный за организацию питания обучающихся: Федотова Елена Викторовна
Численность педагогического коллектива: 42 чел.

Проектная мощность ОО 586 чел.

Фактическое количество обучающихся 607 чел.

Площадь обеденного зала 130,6 м²

Количество классов по уровням образования 25

№ 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	3	65				1
2.	2 класс	2	51	1	1		1
3.	3 класс	2	49				
4.	4 класс	3	71	2	2		1
5.	5 класс	3	70	2		12	
6.	6 класс	2	60		1	9	1
7.	7 класс	3	70	1	1	16	
8.	8 класс	2	56	2		3	
9.	9 класс	3	65			6	
10.	10 класс	1	24			4	
11.	11 класс	1	26				
ИТОГО		25	607	8	5		4

2. Охват горячим питанием по возрастным группам

2.1 Охват одnorазовым 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	232	232	100
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий			
2.	Обучающиеся 5 – 9 классов	321	321	100
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	53	53	100
	в т.ч. за родительскую плату	238	238	100
3.	Обучающиеся 10 – 11 классов	50	50	100
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	4	4	100
	в т.ч. за родительскую плату	22	22	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			
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий			
2.	Обучающиеся 5 – 9 классов	7	7	100
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	7	7	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	нет
Место нахождения (адрес)	нет
Фамилия, имя, отчество руководителя (если имеется)	нет
Государственный регистрационный номер записи о создании юридического лица/ИП (ОГРН/ЕГРИП)	нет
Режим работы	нет
Контактный телефон	нет
Официальный сайт/ссылка на страницу "Организация питания в ОО"	нет
Информация об основаниях оказания услуг по организации питания (реквизиты договора/контракта)	нет
Дата заключения договора/контракта	нет
Длительность договора/контракта	нет

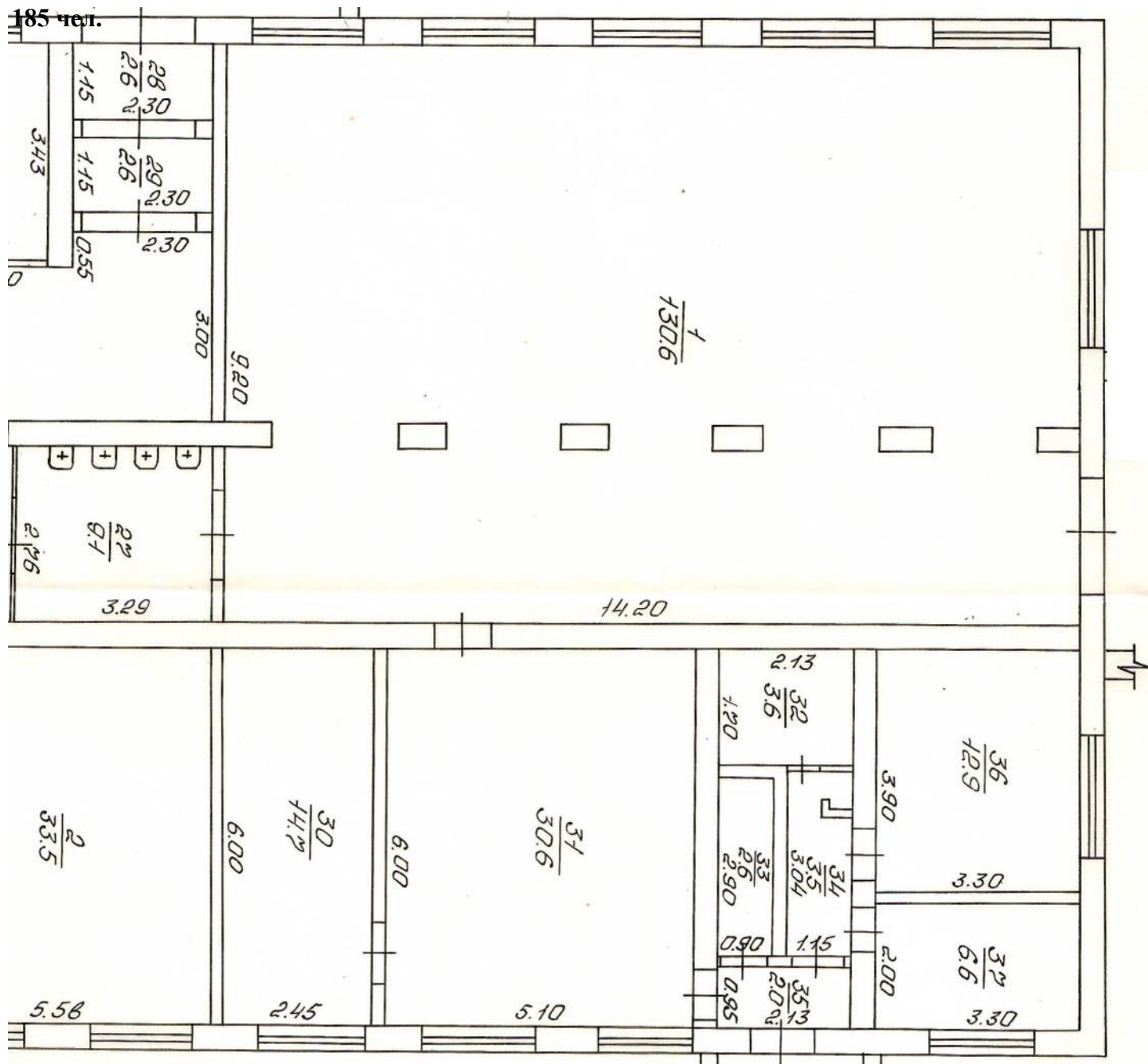
3.2 Общие сведения (если самостоятельно)

Фамилия, имя, отчество заведующего производством	Хомутишвили И.В., кладовщик
Место нахождения (адрес)	ст. Тбилисская, ул. Октябрьская, 133
Режим работы пищеблока	6.00-16.00
Контактный телефон	8(86158) 2-46-51
Официальный сайт/ссылка на страницу "Организация питания в ОО"	http://tbl5school.ucoz.net/index/organizacija_pitanija_v_obrazovatelnoj_organizacii_novaja/0-181

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	185
6.	Отсутствует все вышеперечисленное		

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



6. Экспликация (план-схема) обеденного зала
 количество посадочных мест по проекту 186
 фактическое количество посадочных мест 185

7. 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	
собственная котельная	
водонагреватель	да
наличие резервного горячего водоснабжения	
7.3. Отопление (да/нет)	
централизованное	
собственная котельная и пр.	да
7.4. Водоотведение (да/нет)	
централизованное	
выгреб	
локальные очистные сооружения	
прочие- септик	да
7.5. Вентиляция (да/нет)	
естественная	
механическая	да

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	130,6	Столы обеденные	30	30.10.2007	30.10.2007	30		
		Стулья	188	30.10.2007	30.10.2007	40	Стулья	100
		Раковины для мытья рук	7	30.10.2016	30.10.2016	40		
		Электрополотенца	3	25.03.2016	25.03.2016	15		
Раздаточная зона	4	Мармит 1-х блюд						
		Мармит 2-х блюд	3	25.03.2016	25.03.2016	15		
		Мармит 3-х блюд						
		Холодильный прилавок (витрина, секция)						
		Прилавок нейтральный						
		Прилавок для столовых приборов	1	28.08.2013	28.08.2013	35		
Горячий цех	17	Стеллаж	2	29.10.2012	29.10.2012	40		
		Плита электрическая 4-х конф.	2	08.10.2006 12.05.2017	08.10.2006 12.05.2017	40 15		
		Жарочный (духовой) шкаф	1	28.10.2005	28.10.2005	40		
		Котел пищеварочный						
		Электрическая сковорода	1	28.02.2020	28.02.2020	10		
			1	30.10.2020	30.10.2020	10		
		Зонт вентиляционный	1	29.10.2012	29.10.2012	40		
		Пароконвектомат						
		Столы производственные	3	29.10.2012	29.10.2012	40		
Моечная ванна 1-о или 2-х секционная	2	30.10.2007	30.10.2007	30				
Универсальный механический привод								

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изноренность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям действующих СанПиН	
							наименование	кол-во штук
		для готовой продукции						
		или овощерезательная машина с протирачной насадкой и мясорубка для готовой продукции	1	28.08.2020	28.08.2020	10		
		Весы электронные для готовой продукции	1	14.12.2020	14.12.2020	5		
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	1	01.08.2003	01.08.2003	35		
		Миксер 10-20л						
		Тележка сервировочная						
		Тележка для сбора грязной посуды						
		Хлеборезка	1	28.08.2016	28.08.2016	12		
		Шкаф для хранения хлеба	1	30.11.2012	30.11.2012	20		
		Подставки под кухонный инвентарь						
		Стеллаж кухонный настенный	1	29.10.2012	29.10.2012	40		
		Раковина для мытья рук						
		Другое (умывальник)						
		Холодный цех	3,6	Стол производственный	4	29.10.2012	29.10.2012	40
Весы электронные								
Шкаф холодильный среднетемпературный	1			20.10.2003	20.10.2003	40		
Универсальный механический привод								
Электромясорубка	1			28.11.2022	28.11.2022	0		
Бактерицидная установка	1			30.08.2021	30.08.2021	5		
Моечная ванна	4			30.10.2007	30.10.2007	30		

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
Доготовочный цех	4,6	Весы электронные						
		Раковина для мытья рук	1	30.10.2016	30.10.2016	40		
		Стол производственный	2	29.10.2012	29.10.2012	40		
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Шкаф холодильный низкотемпературный						
		Моечная ванна	1	30.10.2007	30.10.2007	30		
		овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции						
		овощерезательная машина и мясорубка для сырой продукции						
		Весы электронные						
Раковина для мытья рук								
Мучной цех	нет	Стол производственный						
		Тестомесильная машина						
		Пекарский шкаф						
		Стеллаж кухонный						
		Моечная ванна						
		Весы электронные						
		Раковина для мытья рук						
Помещение для обработки яйца	3	Моечная ванна 3-х секционная	1	30.10.2007	30.10.2007	30		
		или Моечная ванна 1-о секционная и 2 емкости						
		Стол производственный	1	29.10.2012	29.10.2012	40		
		Шкаф холодильный						
		Овоскоп						

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изошенность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям действующих СанПиН	
							наименование	кол-во штук
Мясо-рыбный цех	нет	Раковина для мытья рук						
		Стол производственный						
		Моечная ванна 3-х секц.						
		Стеллаж кухонный						
		Электропривод для сырой продукции						
		или электромясорубка						
		Весы электронные						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Шкаф холодильный низкотемпературный						
		Полка для разделочных досок						
Овощной цех (первичной обработки)	нет	Раковина для мытья рук						
		Моечная ванна 2-х секц.						
		Стол производственный						
		Стеллаж кухонный настенный						
		Весы						
		Стеллаж кухонный						
		Картофелеочистительная машина						
Овощной цех (вторичной обработки)	нет	Раковина для мытья рук						
		Моечная ванна 2-х секц.						
		Стол производственный						
		Овощерезательная машина						
		Стеллаж кухонный настенный						
Стеллаж кухонный								

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
		Весы						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Раковина для мытья рук						
Моечная кухонной посуды и инвентаря	7	Моечная ванна 2-х секц.	2	02.12.2008	02.12.2008	35		
		Стеллаж кухонный	2	31.08.2009	31.08.2009	40		
		Зонт вентиляционный						
		Водонагреватель						
		Раковина для мытья рук	1	30.10.2007	30.10.2007	30		
Моечная столовой посуды	7,7	Стол для сбора отходов						
		Стол производственный						
		Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды						
		Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов	5	29.10.2012	29.10.2012	30		
		Посудомоечная машина						
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	4	31.08.2021	31.08.2021	5		
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов						
		Зонт вентиляционный						
		Водонагреватель проточный	2	11.03.2019	11.03.2019	10		
		Раковина для мытья рук	1	30.10.2007	30.10.2007	30		
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря	1	Шкаф для уборочного инвентаря	1	2006	2006	45		
		Душевой поддон						
		Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств						

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
		Раковина для мытья рук						
Склад для хранения овощей	нет	Контейнер для хранения и транспортировки овощей						
		Стеллажи						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Подтоварники						
Склад для сыпучих продуктов	нет	Стеллажи						
		Подтоварники						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
Склад для хранения скоропортящихся продуктов	нет	Шкаф холодильный среднетемпературный						
	нет	Шкаф холодильный низкотемпературный						
Загрузочная продуктов	нет	Подтоварник						
		Весы товарные электронные						
Складское помещение	12,9 м ²	Шкаф холодильный среднетемпературный	3	12.03.2013	12.03.2013	30		
		Морозильная камера	2	12.05.2017	12.05.2017	15		
		Сплитсистема	1	2015	2015	20		
		Весы товарные электронные	1	29.10.2012	29.10.2012	40		
		Подтоварники	1	2006	2006	45		
		Стеллажи	2	2006	2006	45		
		Холодильник	1	12.05.2020	12.05.2020	15		

10. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока

	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	нет	нет
Гардеробная персонала	3,6 м ²	вешалка для одежды
Душевые для сотрудников пищеблока	нет	нет
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется (договор)	нет	нет

11. Штатное расписание

	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие личной медицинской книжки (да/нет)
Поваров	4	100%	нет	1-20 лет	да
Рабочих кухни/помощники повара	1	100%	нет	3 года	да
Официантов	нет	нет	нет	нет	нет
Других работников пищеблока/кладовщиков	1	100%	нет	1 год	да
Технических работников/уборщиц	1	100%	нет	2 года	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)	Реквизиты документа, да/нет
1.	Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП	да
2.	Меню, дифференцированное по возрастам (цикличное)/сезонное	да
3.	Ежедневное меню	да
4.	Наличие технологических/техничо-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	да
7.	План проведения профилактических технологических осмотров оборудования	да
8.	План проведения метрологических работ по проверке измерительного оборудования	да
9.	План технологического переоснащения пищеблока с учетом модели предоставления питания	да
10.	План проведения профилактических дезинфекционных мероприятий, в том числе в условиях подъема инфекционных заболеваний (эпидемий, пандемий)	да
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	нет
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, родительского комитета и т.п.	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			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
	75,63	77,72	77,72	-	77,72	-	-	-	-

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

Наличие диетического меню – нет (в связи с отсутствием данной категории детей)

В соответствии с п. 8.2 с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» в школе возможна организация питания по типовым специализированным меню, разработанным для обеспечения питанием детей с непереносимостью коровьего молока, с заболеваниями сахарным диабетом и желудочно-кишечного тракта, обучающихся в общеобразовательных организациях Краснодарского края.

Диетическое питание организовывается в соответствии с Методические рекомендации по обеспечению питанием обучающихся в государственных и муниципальных общеобразовательных организациях Краснодарского края, утвержденных приказом министерства образования, науки и молодежной политики Краснодарского края от 16.08.2022 г № 1903.

Для детей, нуждающихся в лечебном питании, организуется лечебное и диетическое питание в соответствии с представленным родителями (законными представителями) ребенка **заключением врачебной комиссии.**

Алгоритм организации диетического питания в школе:

1. Для постановки ребенка на индивидуальное питание в организованном детском коллективе родителю ребенка (законному представителю) рекомендуется обратиться к руководителю образовательной (оздоровительной) организации с заявлением (обращением или иной принятой в организации формой) о необходимости создания ребенку специальных (индивидуальных) условий в организации питания по состоянию здоровья, представив рекомендации, заключение **врачебной комиссии** (далее ВК), подтверждающие наличие у ребенка заболевания, требующего индивидуального подхода в организации питания.
2. На основании полученных документов, руководитель (образовательной, оздоровительной) организации, совместно с родителем (законным представителем) прорабатывает вопросы меню

и режима питания ребенка; для детей с сахарным диабетом - контроля уровня сахара в крови и введения инсулина, особенности в организации питания, возможность использования в питании блюд и продуктов, принесенных из дома.

3. Руководитель образовательной организации информирует классного руководителя и работников столовой о наличии в классе детей с заболеваниями - сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия; особенностях организации питания детей, мерах профилактики ухудшения здоровья и мерах первой помощи.

17. Организация питания обучающихся других льготных категорий (описать)

Для льготной категории обучающихся:

1. Порядок предоставления

Категории обучающихся, которым предоставляется льготное питание:

- Обучающиеся 5-11 классов из многодетных семей;
- Ежедневным бесплатным питанием обеспечиваются учащиеся 5-11 классов, чьи родители (законные представители) погибли при исполнении СВО или призваны по мобилизации.
- Ежедневным бесплатным двухразовым питанием (как дополнительная мера социальной поддержки) обеспечиваются учащиеся с ограниченными возможностями здоровья, дети-инвалиды, обучающиеся в школе по очной форме обучения.
- В случаях, когда действующим законодательством установлено обучение с использованием различных образовательных технологий, позволяющих обеспечивать взаимодействие обучающихся и педагогических работников опосредованно (на расстоянии), в том числе с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий, двухразовое бесплатное питание обучающихся с ОВЗ и детей-инвалидов может быть заменено компенсацией в размере стоимости двухразового питания на основании заявления родителя (законного представителя, усыновителя, опекуна, попечителя), в котором указывается почтовый адрес получателя компенсации или реквизиты банковского счета получателя компенсации в кредитной организации.
- Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья и дети-инвалиды, осваивающим образовательные программы начального общего, основного общего, среднего общего образования в муниципальных образовательных организациях на дому, бесплатное двухразовое питание может быть заменено компенсацией в размере стоимости двухразового питания по количеству календарных дней.

Для предоставления дополнительной меры социальной поддержки родителями (законными представителями) необходимо предоставить следующие документы

Дети мобилизованных (погибших в СВО) родителей (5-11 классы)

1. Копия паспорта или иного документа, удостоверяющего личность призванного по мобилизации родителя (законного представителя)
2. Свидетельство о рождении обучающегося
3. Справка установленной формы из военного комиссариата о мобилизации родителя (законного представителя) обучающегося
4. Справка установленной формы военного комиссариата о гибели (смерти) военнослужащего родителя (законного представителя) обучающегося при исполнении обязанностей военной службы в ходе СВО РФ либо справку о гибели (смерти) военнослужащего вследствие увечья (ранения, травмы, контузии), заболевания, полученных при исполнении обязанностей военной службы в ходе СВО РФ
5. Согласие на обработку персональных данных
6. Заявление на предоставление бесплатного (льготного) питания

Многодетные семьи (5-11 классы)

1. Копия удостоверения о многодетности
2. Копия свидетельства о рождении
3. Копия паспорта одного из родителей

4. Копии СНИЛС ребенка и родителя (законного представителя)
5. Банковские реквизиты
6. Согласие на обработку персональных данных
7. Заявление на предоставление льготного питания

Дети с ОВЗ, инвалиды, дети – инвалиды (1-11 классы)

1. Заключение ПМПК о статусе ОВЗ, справка МСЭ об установлении инвалидности.
2. Ксерокопия паспорта родителя (законного представителя)
3. Копия свидетельства о рождении ребенка (если у родителей и ребенка разные фамилии - документы, доказывающие родство)
4. Копии СНИЛС ребенка и родителя (законного представителя)
5. Банковские реквизиты
6. Согласие на обработку персональных данных
7. Заявление на предоставление льготного питания
8. Заявления на выплату компенсации (домашнее обучение)

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

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Площадь помещения м ²			
		Столовые школьно-базовые	Столовые, работающие на сырье	Столовые доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения	-	-	12,9	-
2	Производственные помещения	-	-	-	-
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	-	-	-	-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	-	-	-	-
2.3	Мясо-рыбный цех	-	-	-	-
2.4	Доготовочный цех	-	-	8	-
2.5	Горячий цех	-	-	17	-
2.6	Холодный цех	-	-	3,6	-
2.7	Мучной цех	-	-	-	-
2.8	Раздаточная	-	-	4	-
2.9	Помещение для резки хлеба	-	-	1,6	-
2.10	Помещение для обработки яиц	-	-	3	-
2.11	Моечная кухонной посуды	-	-	7	-
2.12	Моечная столовой посуды	-	-	7,7	-
2.13	Моечная и кладовая тары	-	-	-	-
2.14	Производственное помещение буфета-раздаточной	-	-	-	-
2.15	Посудомоечная буфета-раздаточной	-	-	-	-

3	Комната для приема пищи (персонал)	-	-	1,7	-
---	------------------------------------	---	---	-----	---

Директор МБОУ «СОШ № 5» *Н.В. Гуман* Гуман Н.В.