Утверждаю
Директор МАОУ СОШ № 53
_____ А.Б. Ткаченко
«_01__» __09___2023 г

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00B98C5E3B7D268BFB692F127A50EAEEA9
Владелец: Ткаченко Анна Борисовна
Действителен: с 21.12.2022 до 15.03.2024

ПАСПОРТ
пищеблока

муниципального автономного общеобразовательного учреждения муниципального образования город Краснодар средняя общеобразовательная школа № 53 имени Героя Советского Союза Елизаветы Чайкиной

Адрес месторасположения: 350018, город Краснодар, улица Сормовская, д.25

Телефон 9(861)2321760 электронная почта: school53@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: Ткаченко Анна Борисовна
Ответственный за организацию питания обучающихся: Некоз Светлана Александровна
Численность педагогического коллектива: -53-
Проектная мощность ОО ____500_____ чел.
Фактическое количество обучающихся_____838_____ чел.
Площадь обеденного зала____92,5____м^2

Количество классов по уровням образования начальное общее образование – 13, основное общее образование - 16, среднее общее образование - 2

№ 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	81	3	1	0	2
2.	2 класс	3	85	1	1	0	1
3.	3 класс	3	100	3		0	
4.	4 класс	4	83	3		0	2
5.	5 класс	3	96	5	1	0	2
6.	6 класс	3	84	4	1	0	
7.	7 класс	3	83	9		0	0
8.	8 класс	4	93	8		0	2
9.	9 класс	3	78	2		0	
10.	10 класс	1	44			0	
11.	11 класс	1	32			1	
ИТОГО		31	855	38	4	1	9

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	**349**	**362**	**100**
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	**12**	**10** **5 - компенсация**	**100**
2.	Обучающиеся 5 – 9 классов	**433**	**287**	**69**
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	**30**	**26** **4 компенсация**	**100**
	в т.ч. за родительскую плату		**266**	
3.	Обучающиеся 10 – 11 классов	**73**	**44**	**75**
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	**1**	**1**	**100**
	в т.ч. за родительскую плату		**45**	

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	**333**	**10**	

	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	**12**	**10**	**100**
2.	Обучающиеся 5 – 9 классов	**433**		
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	**30**	**26**	**100**
	в т.ч. за родительскую плату			
3.	Обучающиеся 10 – 11 классов	**73**	**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, д. 149, стр. 1. Тел 8(861) 217-91-85
Фамилия, имя, отчество руководителя (если имеется)	Шеченко Михаил Сергеевич
Государственный регистрационный номер записи о создании юридического лица/ИП (ОГРН/ЕГРИП)	1232300029829
Режим работы	Понедельник - пятница, 8.00 - 17.00
Контактный телефон	8(861) 217-91-85
Официальный сайт/ссылка на страницу "Организация питания в ОО"	https://school53.centerstart.ru/food
Информация об основаниях оказания услуг по организации питания (реквизиты договора/контракта)	ДОГОВОР № 36 НА ОКАЗАНИЕ УСЛУГ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ, «_30_» августа 2023 года
Дата заключения договора	30.08.2023
Длительность договора/контракта	До 31.12.2023, Предельный срок действия договора – 31 августа 2028 года.

3.2 Общие сведения (если самостоятельно)

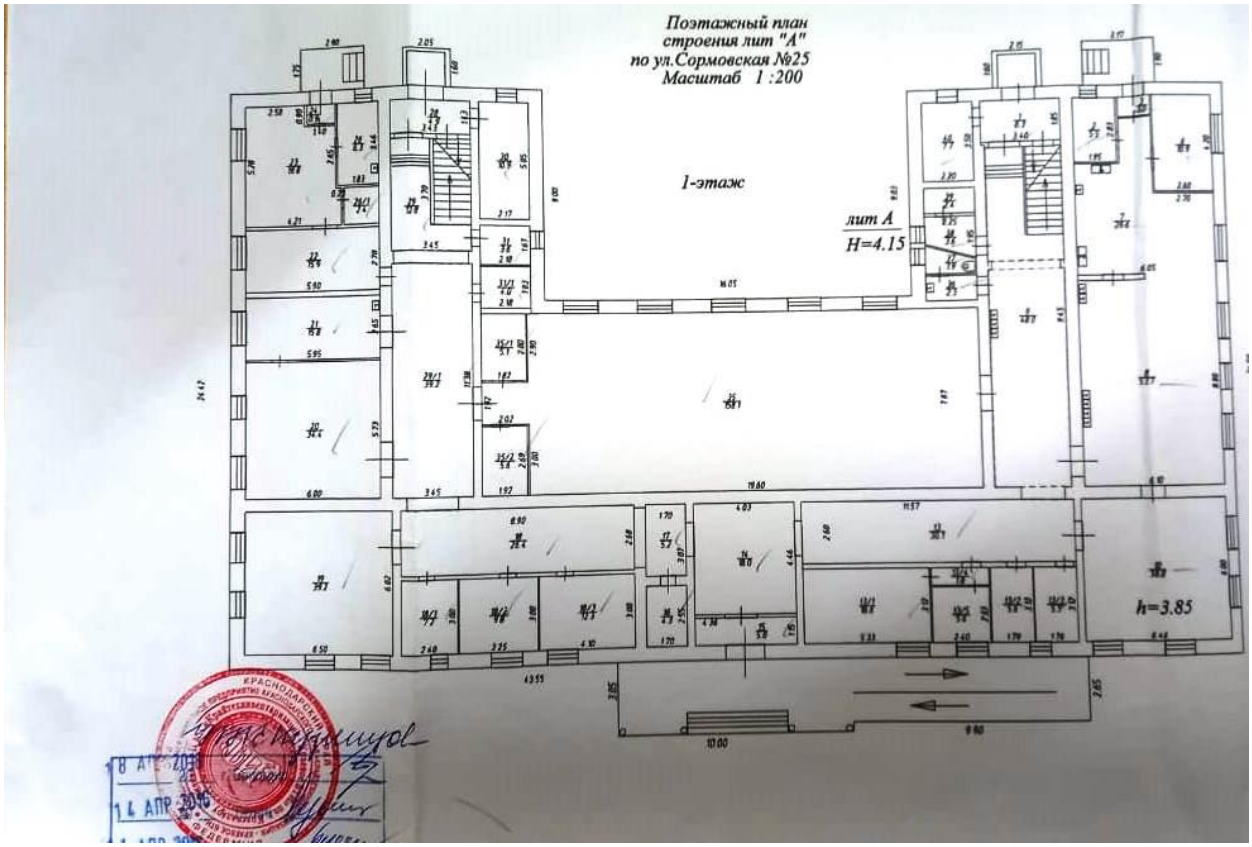
Фамилия, имя, отчество заведующего производством	
Место нахождения (адрес)	
Режим работы пищеблока	
Контактный телефон	
Официальный сайт/ссылка на страницу "Организация питания в ОО"	

4. Тип пищеблока

№ п/п	Тип пищеблока	Да/нет	Проектная мощность
1.	Столовая, работающая на сырье	нет	
2.	Столовая доготовочная (работающая на полуфабрикатах)	нет	
3.	Буфет-раздаточная	да	100 посадочных мест

4.	Буфет	нет	
5.	Помещение для приема пищи (из расчета количества обучающихся)	нет	
6.	Отсутствует все вышеперечисленное	нет	

5. **Проектная мощность пищеблока. Экспликация (план-схема) помещений пищеблока –** <u>помещения7,8</u>



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

ЭКСПЛИКАЦИЯ

к поэтажному плану здания (строения)

Расположенного в городе г Краснодар по ул. (пер.) Сормовская № 25

(другом поселении)

Литера по плану	Этаж	Номер помещения	Номер по плану здания (комнаты, кухни и т.п.)	Назначение частей помещения: жилая комната, канцелярское помещение, классная комната, больничная палата, кухня, коридор и т.п.	Формула подсчета площади по внутреннему обмеру	Площадь в кв.м, предназначенная под помещения: жилые: Общая	жилые: в том числе: жилая	жилые: в том числе: вспомогательная	нежилые: Общая	нежилые: в том числе: основная	нежилые: в том числе: вспомогательная	Общая площадь пк (этажу, строению)	Площадь балконов лоджий, веранд и террас	Высота помещения по внутр. обмеру	Площадь мест общего пользования	Самовольно возведенная или переоборудованная площадь
А	1		30	Кладовая					10.9		10.9					
А	1		31	Кладовая					3.6		3.6					
А	1		31/1	Кладовая					4.0		4.0					
А	1		35	Спортзал					158.1	158.1				5.00		
А	1		35/1	Раздевалка					5.1		5.1					
А	1		35/2	Подсобное					5.6		5.6					
А	1		36	туалетная					2.3		2.3			3.85		
А	1		37	Туалет					1.9		1.9					
А	1		38	Подсобное					3.6		3.6					
А	1		39	Подсобное					2.4		2.4					
А	1		40	Подсобное					7.7		7.7					
				Итого по помещению № (школьное) - 1 этаж					**694.5**	**327.5**	**277.0**					
А	1	-	2	Подсобное					5.5		5.5			3.85		
А	1	-	3	Тамбур					1.0		1.0					
А	1	-	6	Склад хранения продуктов					10.9	10.9						
А	1	-	7	Раздаточная					29.6	29.6				3.85		
А	1	-	8	Обеденный зал					53.7	53.7						
А	1	-	10	Обеденный зал					38.8	38.8						
				Итого по помещению № . (Общепит)					**139.5**	**133.0**	**6.5**					
				Итого по этажу					**744.0**	**460.5**	**283.5**	**744.0**				

количество посадочных мест по проекту _____100_____
фактическое количество посадочных мест _____100_____

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	да
собственная котельная и пр.	нет
7.4. Водоотведение (да/нет)	
централизованное	да
выгреб	нет
локальные очистные сооружения	нет
прочие	нет
7.5.Вентиляция (да/нет)	
естественная	да
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	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)	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	18	2012	2012	30%	нет	0
		Стулья	110	2012	2012	15%	нет	0
		Раковины для мытья рук	5	2018	2018	0%	нет	0
		Электрополотенца	2	2012	2012	30%	нет	0
Раздаточная зона		Мармит 1-х блюд	1	2020	2020	5%	нет	0
		Мармит 2-х блюд						
		Мармит 3-х блюд	0	0	0	0	нет	0
		Холодильный прилавок (витрина, секция)	0	0	0	0	нет	0
		Прилавок нейтральный	1	2009	2009	30%	нет	0
		Прилавок для столовых приборов	2	2009	2009	30%	нет	0
		Пароконвектомат с подставкой	1	2020	2020	5%	нет	0
Горячий цех		Плита электрическая 4-х конф.	0	0	0	0	нет	0
		Жарочный (духовой) шкаф	0	0	0	0	нет	0
		Котел пищеварочный	0	0	0	0	нет	0
		Электрическая сковорода	0	0	0	0	нет	0
		Зонт вентиляционный	0	0	0	0	нет	0
		Пароконвектомат	0	0	0	0	нет	0
		Столы производственные	0	0	0	0	нет	0
		Моечная ванна 1-о или 2-х секционная	0	0	0	0	нет	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
		Универсальный механический привод для готовой продукции	0	0	0	0	нет	0
		или овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции	0	0	0	0	нет	0
		Весы электронные для готовой продукции	0	0	0	0	нет	0
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	0	0	0	0	нет	0
		Миксер 10-20л	0	0	0	0	нет	0
		Тележка сервировочная	0	0	0	0	нет	0
		Тележка для сбора грязной посуды	0	0	0	0	нет	0
		Хлеборезка	0	0	0	0	нет	0
		Шкаф для хранения хлеба	0	0	0	0	нет	0
		Подставки под кухонный инвентарь	0	0	0	0	нет	0
		Стеллаж кухонный настенный	0	0	0	0	нет	0
		Раковина для мытья рук	0	0	0	0	нет	0
		Другое (умывальник)	0	0	0	0	нет	0
Холодный цех		Стол производственныйнет	1	2012	2012	15%	нет	0
		Весы электронные	2	2015	2015	15%	нет	0
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1	2009	2009	15%	нет	0
		Универсальный механический привод	0	0	0	0	нет	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
		или овощерезательная машина						
		Бактерицидная установка	2	2020	2020	10%	нет	0
		Моечная ванна	0	0	0	0	нет	0
		Весы электронные	0	0	0	0	нет	0
		Раковина для мытья рук	1	2009	2009	10%	нет	0
Доготовочный цех		Стол производственный	0	0	0	0	нет	0
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0	0	0	0	нет	0
		Шкаф холодильный низкотемпературный	0	0	0	0	нет	0
		Моечная ванна	0	0	0	0	нет	0
		овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции	0	0	0	0	нет	0
		овощерезательная машина и мясорубка для сырой продукции	0	0	0	0	нет	0
		Весы электронные	0	0	0	0	нет	0
		Раковина для мытья рук	0	0	0	0	нет	0
Мучной цех		Стол производственный	0	0	0	0	нет	0
		Тестомесильная машина	0	0	0	0	нет	0
		Пекарский шкаф	0	0	0	0	нет	0
		Стеллаж кухонный	0	0	0	0	нет	0
		Моечная ванна	0	0	0	0	нет	0
		Весы электронные	0	0	0	0	нет	0
		Раковина для мытья рук	0	0	0	0	нет	0
Помещение для обработки яйца		Моечная ванна 3-х секционная	0	0	0	0	нет	0
		или Моечная ванна 1-о секционная	0	0	0	0	нет	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
		и 2 емкости						
		Стол производственный	0	0	0	0	нет	0
		Шкаф холодильный	0	0	0	0	нет	0
		Овоскоп	0	0	0	0	нет	0
		Раковина для мытья рук	0	0	0	0	нет	0
Мясо-рыбный цех		Стол производственный	0	0	0	0	нет	0
		Моечная ванна 3-х секц.	0	0	0	0	нет	0
		Стеллаж кухонный	0	0	0	0	нет	0
		Электропривод для сырой продукции	0	0	0	0	нет	0
		или электромясорубка	0	0	0	0	нет	0
		Весы электронные	0	0	0	0	нет	0
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0	0	0	0	нет	0
		Шкаф холодильный низкотемпературный	0	0	0	0	нет	0
		Полка для разделочных досок	0	0	0	0	нет	0
		Раковина для мытья рук	0	0	0	0	нет	0
Овощной цех (первичной обработки)		Моечная ванна 2-х секц.	0	0	0	0	нет	0
		Стол производственный	0	0	0	0	нет	0
		Стеллаж кухонный настенный	0	0	0	0	нет	0
		Весы	0	0	0	0	нет	0
		Стеллаж кухонный	0	0	0	0	нет	0
		Картофелеочистительная машина	0	0	0	0	нет	0
		Раковина для мытья рук	0	0	0	0	нет	0
Овощной цех		Моечная ванна 2-х секц.	0	0	0	0	нет	0
		Стол производственный	0	0	0	0	нет	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
(вторичной обработки)		Овощерезательная машина	0	0	0	0	нет	0
		Стеллаж кухонный настенный	0	0	0	0	нет	0
		Стеллаж кухонный	0	0	0	0	нет	0
		Весы	0	0	0	0	нет	0
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0	0	0	0	нет	0
		Раковина для мытья рук	0	0	0	0	нет	0
Моечная кухонной посуды и инвентаря		Моечная ванна 2-х секц.	0	0	0	0	нет	0
		Моечная ванна 1-х секц.	0	0	0	0	нет	0
		Стеллаж кухонный	0	0	0	0	нет	0
		Зонт вентиляционный	0	0	0	0	нет	0
		Водонагреватель	0	0	0	0	нет	0
		Раковина для мытья рук	0	0	0	0	нет	0
Моечная столовой посуды		Стол для сбора отходов	1	2009	2009	15%	нет	0
		Стол производственный	1	2009	2009	15%	нет	0
		Моечная ванна 1-х секц. для столовой посуды	1	2009	2009	15%	нет	0
		Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов	2	2009	2009	15%	нет	0
		Посудомоечная машина	1	2020	2020	5%	нет	0
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	2	2009	2009	15%	нет	0
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	2	2009	2009	15%	нет	0
		Зонт вентиляционный	2	2012	2012	15%	нет	0
		Водонагреватель проточный	2	2016	2016	15%	нет	0
		Раковина для мытья рук	1	2009	2009	15%	нет	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
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря		Шкаф для уборочного инвентаря	1	2006	2006	30%	нет	0
		Душевой поддон	1	2006	2006	30%	нет	0
		Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств	1	2006	2006	30%	нет	0
		Раковина для мытья рук	1	2006	2006	30%	нет	0
Склад для хранения овощей		Контейнер для хранения и транспортировки овощей	0	0	0	0	нет	0
		Стеллажи	0	0	0	0	нет	0
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0	0	0	0	нет	0
		Подтоварники	0	0	0	0	нет	0
Склад для сыпучих продуктов		Стеллажи	0	0	0	0	нет	0
		Подтоварники	0	0	0	0	нет	0
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0	0	0	0	нет	0
Склад для хранения скоропортящихся продуктов		Шкаф холодильный среднетемпературный	0	0	0	0	нет	0
		Шкаф холодильный низкотемпературный	0	0	0	0	нет	0
Загрузочная продуктов		Подтоварник	1	2012	2012	10%	нет	0
		Весы товарные электронные	1	2012	2012	10%	нет	0

10. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока

	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	6 кв.м	Унитаз, раковина
Гардеробная персонала	6 кв.м	шкаф
Душевые для сотрудников пищеблока	нет	нет
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется	нет	АНО «Школьное питание»

11. Штатное расписание

	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие личной медицинской книжки (да/нет)
Поваров	1	1	4	12	да
Рабочих кухни/помощники повара	2	2	2	5	да
Официантов	0	0		0	0
Других работников пищеблока/ посудомойщицы	2	2	--	3	да
Технических работников/ уборщиц	1	1	1	3	да

11.1 Персонал пищеблока входит в штатное расписание

№ п/п	Учреждение, организация	Да/нет
1.	Образовательного учреждения	1 - уборщик
2.	Организации общественного питания, обслуживающего школу	2
3.	Индивидуального предпринимателя, обслуживающего школу	0

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/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	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	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, 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)
<u>нет</u>

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
	107,35	102,50	102,50	143,28	102,50	102,50	6543	-	-

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

Ежедневным бесплатных двухразовым питанием (как дополнительная мера социальной поддержки) обеспечиваются учащиеся с ограниченными возможностями здоровья, инвалиды и 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.

Размер денежной компенсации (обучение на дому детей с ОВЗ, инвалидов и детей - инвалидов)

Размер дополнительной меры социальной поддержки для детей - инвалидов (инвалидов), не являющихся обучающимися с ОВЗ, осваивающих образовательные программы начального общего образования в муниципальных общеобразовательных организациях муниципального образования город Краснодар на дому, в виде денежной компенсации на бесплатное питание в случае, если такая компенсация не осуществляется за счёт средств краевого бюджета: 1 смена - 72,21 рубля; 2 смена - 66,69 рубля.

Размер дополнительной меры социальной поддержки для обучающихся с ОВЗ в муниципальных общеобразовательных организациях муниципального образования город Краснодар в виде денежной компенсации на бесплатное двухразовое питание:

- для обучающихся, осваивающих образовательные программы начального общего образования: 1 смена - 169,56 рубля; 2 смена - 140,79 рубля
- для обучающихся, осваивающих образовательные программы основного общего, среднего общего образования: 1 смена -199,76 рубля; 2 смена - 162,03 рубля.

17. Организация питания обучающихся других льготных категорий (описать)

Категории обучающихся, которым предоставляется льготное питание:

-Обучающиеся из семей со среднедушевым доходом семьи ниже величины прожиточного минимума;

-Обучающиеся из многодетных семей;

-Дети сотрудников правоохранительных органов и военнослужащих, погибших при исполнении служебных обязанностей в виде обеспечения ежедневным бесплатным одноразовым питанием.

-Дети из семей граждан, призванных на военную службу по мобилизации в Вооружённые Силы Российской Федерации в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 21.09.2022 № 647 «Об объявлении частичной мобилизации в Российской Федерации», обучающихся по образовательным программам основного общего, среднего общего образования в муниципальных общеобразовательных организациях муниципального образования город Краснодар в виде обеспечения ежедневным бесплатным одноразовым питанием.

Приложение 1

Перечень помещений и их площадь м^2
(перечень и площадь помещений в зависимости от модели предоставления питания)

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Площадь помещение м^2			
		Столовые школьно-базовые	Столовые, работающие на сырье	Столовые доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения	-	-	-	10,9
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	-	-	-	-
2.5	Горячий цех	-	-	-	-
2.6	Холодный цех	-	-	-	-
2.7	Мучной цех	-	-	-	-
2.8	Раздаточная	-	-	-	10,6
2.9	Помещение для резки хлеба	-	-	-	-
2.10	Помещение для обработки яиц	-	-	-	-
2.11	Моечная кухонной посуды	-	-	-	-
2.12	Моечная столовой посуды	-	-	-	9
2.13	Моечная и кладовая тары	-	-	-	-
2.14	Производственное помещение буфета-раздаточной	-	-	-	-
2.15	Посудомоечная буфета-раздаточной	-	-	-	5,5
3	Комната для приема пищи (персонал)	-	-	-	3