

ПАСПОРТ

пищеблока муниципального общеобразовательного бюджетного учреждение
средняя общеобразовательная школа № 100 г. Сочи имени Героя Советского Союза
Худякова Ивана Степановича
(начальный корпус)

Адрес месторасположения: Краснодарский край, г. Сочи, ул. Худякова, 15

Телефон: (8622) 41-70-08, (8622) 41-71-16
эл почта: school100@edu.sochi.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: Пинязева Светлана Алексеевна
Ответственный за организацию питания обучающихся: Яйлян Валентина Николаевна
Численность педагогического коллектива: 29

Проектная мощность МОБУ СОШ №100 - 400 чел.
Фактическое количество обучающихся - 1255 чел.
Площадь обеденного зала - 237,8 м²

Количество классов по уровням образования 38

№ 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	8	279	4	2		2
2.	2 класс	10	342	11	2		4
3.	3 класс	10	318	12	6		9
4.	4 класс	10	316	15	2		3
5.	5 класс						
6.	6 класс						
7.	7 класс						
8.	8 класс						
9.	9 класс						
10.	10 класс						
11.	11 класс						
ИТОГО							

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	1255	1255	100
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий			
2.	Обучающиеся 5 – 9 классов			
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату			
3.	Обучающиеся 5 – 9 классов			
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату			
4.	Обучающиеся 10 – 11 классов			
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату			

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	1255	26	2
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий			
2.	Обучающиеся 5 – 9 классов			
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату			
3.	Обучающиеся 5 – 9 классов			
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату			
4.	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	Автономная некоммерческая организация «Стандарты социального питания»
Место нахождения (адрес)	г.Сочи, ул.Советская, 42
Фамилия, имя, отчество руководителя (если имеется)	Уральский Дмитрий Викторович
Государственный регистрационный номер записи о создании юридического лица/ИП (ОГРН/ЕГРИП)	ОГРН-1122300000217
Режим работы	Пн-чт с 9 до 18; пт с 9 до 17; обед с 13 до 13:48
Контактный телефон	8-862-264-24-84
Официальный сайт/ссылка на страницу "Организация питания в ОО"	100.sochi-schools.ru
Информация об основаниях оказания услуг по организации питания (реквизиты договора/контракта)	№100/2020-ОП
Дата заключения договора/контракта	24 августа 2020 г.
Длительность договора/контракта	30 июня 2024 г.

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	да	200

2.	Столовая доготовочная (работающая на полуфабрикатах)		
3.	Буфет-раздаточная		
4.	Буфет		
5.	Помещение для приема пищи (из расчета количества обучающихся)		
6.	Отсутствует все вышеперечисленное		

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

6. Экспликация (план-схема) обеденного зала
 количество посадочных мест по проекту 200
 фактическое количество посадочных мест 300

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	да
собственная котельная	
водонагреватель	
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	да
механическая	

8. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

№ п/п	Транспорт	(да/нет)
1.	Специализированный транспорт школы	
2.	Специализированный транспорт организации общественного питания, обслуживающей школу	
3.	Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов	да
4.	Специализированный транспорт ИП, обслуживающего школу	
5.	Специализированный транспорт отсутствует	
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 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	238	Столы обеденные 4-х местный	5						
		Столы обеденные 6-ти местный	47						
		Стулья	159						
		Скамья	39						
		Раковины для мытья рук	20						
		Электрополотенца	2		2018		100		
		Облучатель-рециркулятор Дезар-3	3			2018		100	
		Прилавок ПСП -70	1			2018		100	
		Стол производственный	6			2018		100	
		Тележка сервировочная	3			2020		100	
		Мармит 1-х блюд	1			2018		100	
		Мармит 2-х блюд	1			2018		100	
		Мармит 3-х блюд	1			2018		100	
Раздаточная зона	17,9	Холодильный прилавок (витрина, секция)	1		2018		100		
		Прилавок нейтральный	1		2018		100		
		Прилавок для столовых приборов	-						
		Другое : весы MAS, ручнойник, тележка сервировочная, стеллаж, "Программно-аппаратный комплекс АРМ	1 1 2 1						
					2018		100		

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
Горячий цех	52.2	кассир "Posiflex", Облучатель-рециркулятор Дезар-3, Шкаф холодильный среднетемпературный	1					
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1					
		Плита электрическая 6-ти конф.	2	2018	100			
		Жарочный (духовой) шкаф	-					
		Котел пищеварочный	1	2018	45,83			
		Электрическая сковорода	1	2018	100	Электрическая сковорода	1	
		Зонт вентиляционный	5	2018	100			
		Пароконвектомат	1	2018	45,83	Пароконвектомат	1	
		Стол	9	2018	100			
		производственные						
		Моечная ванна 1-0 или 2-х секционная	2	2018	100			
		Универсальный механический привод для готовой продукции	2	2018	100			
		или овоцеразательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции	3	2018	91,67			
		Весы электронные для готовой продукции	7					
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	1	2018	100			
Миксер 10-20л	1							
Тележка сервировочная								

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
Холодный цех	23	Тележка для сбора грязной посуды						
		Хлеборезка	1		2018	100		
		Шкаф для хранения хлеба	1		2018	100		
		Подставки под кухонный инвентарь						
		Стеллаж кухонный настенный	2		2018	100		
		Раковина для мытья рук	1					
		Другое (умывальник)						
		Стол производственный	5		2018	100		
		Весы электронные	1					
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1		2018	100		
		Универсальный механический привод или овощерезательная машина	1		2018	100		
		Бактерицидная установка	1		2018	100		
		Моечная ванна	1		2018	100		
		Весы электронные						
Догоготовочный цех		Раковина для мытья рук	2		2018	100		
		Стол производственный	-					
		Шкаф холодильный среднетемпературный	-					
		Шкаф холодильный низкотемпературный	-					
		Моечная ванна	-					
		овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка	-					

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
Мучной цех	14,9	для готовой продукции						
		овощерезательная машина и мясорубка для сырой продукции	-					
		Весы электронные	-					
		Раковина для мытья рук	-					
		Стол производственный	1		2018		100	
		Тестомесильная машина	1		2018		100	
		Пекарский шкаф	2		2018		45,83	
		Стеллаж кухонный						
		Моечная ванна	1		2018		100	
		Весы электронные	1		2018		100	
Помещение для обработки яйца	8,2	Раковина для мытья рук	1					
		Моечная ванна 3-х секционная	1		2018		100	
		или Моечная ванна 1-0 секционная			2018		100	
		и 2 емкости						
		Стол производственный	1		2018		100	
		Шкаф холодильный	1		2018		100	
		Овоскоп	1					
		Раковина для мытья рук	1		2018		100	
		Стол производственный	3		2018		100	
		Моечная ванна 3-х секц.	1		2018		100	
Мясо-рыбный цех	13,8	Стеллаж кухонный						
		Электропривод для сырой продукции	1		2018		100	
		или электромясорубка	1		2018		100	
		Весы электронные	2					
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1		2018		100	

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
Овощной цех (первичной обработки)	12	Шкаф холодильный низкотемпературный	2		2018	100		
		Полка для разделочных досок						
		Раковина для мытья рук	1		2018	100		
		Моечная ванна 1-х секц.	2		2018	100		
		Стол производственный	2		2018	100		
		Стеллаж кухонный настенный	2		2018	100		
		Весы						
		Стеллаж кухонный						
		Картофелеочистительная машина	1		2018	100		
		Раковина для мытья рук	1		2018	100		
Овощной цех (вторичной обработки)	14,3	Моечная ванна 2-х секц.	1		2018	100		
		Стол производственный	3		2018	100		
		Овощерезательная машина	1		2018	100		
		Стеллаж кухонный настенный						
		Стеллаж кухонный						
		Весы						
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1		2018	100		
		Раковина для мытья рук	1					
		Моечная ванна 2-х секц.	1		2018	100		
		Стеллаж кухонный	3		2018	100		
Моечная кухонной посуды и инвентаря	10,3	Зонт вентиляционный						
		Водонагреватель						
		Раковина для мытья рук	1					
		Стол для сбора отходов	1		2018	100		
Моечная столовой посуды	18,3	Стол производственный	4		2018	100		

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	3,2	Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды	1		2018	100		
		Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов	1		2018	100		
		Посудомоечная машина	2	2011	2012 2018	100 65,48		
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	1		2018	100		
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	1		2018	100		
		Зонт вентиляционный	1		2018	100		
		Водонагреватель проточный	1		2018	100		
		Раковина для мытья рук	1					
		Шкаф для уборочного инвентаря						
		Душевой поддон	1					
Склад для хранения овощей	8,1	Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств						
		Раковина для мытья рук	1					
Склад для хранения овощей	8,1	Контейнер для хранения и транспортировки овощей	1		2018	100		
		Стеллажи						
		Шкаф холодильный среднетемпературный	2		2020	19,17		
		Подтоварники	2		2018	100		
Склад для сыпучих	8,1	Стеллажи	6					
		Подтоварники	1		2018	100		

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						
2.	Механическое						
3.	Холодильное						
4.	Весоизмерительное						

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
1.	Тепловое					

10. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока

	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	3,2	Унитаз, раковина
Гардеробная персонала	11,6	Шкаф для одежды - 5 шт, холодильник, тумба куханная, тумба куханная с мойкой
Душевые для сотрудников пищеблока	1,4	Душевой 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	1	1	5	20	да
Рабочих кухни/помощники повара	1	1			да
Официантов					
Других работников пищеблока/ посудомойщицы	1 1 1 1,5	1 1 1 1,5			да
Технических работников/ уборщиц	1	1			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
2.	Самообслуживание	нет
3.	Стол свободного выбора (шведский стол)	нет
4.	Меню по выбору	нет

13. Перечень нормативно-правовой, технической документации

№	Наименование документации	Реквизиты
---	---------------------------	-----------

п/п	(при необходимости дополнить)	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/техничко-технологических карт приготовления блюд	да
5.	Контракт на оказание услуг по организации питания обучающихся (актуальный на данный период)	№ 100/2020—ОП от 24.08.2020г.
6.	План проведения текущего и капитального ремонта помещений пищеблока, столовой	
7.	План проведения профилактических технологических осмотров оборудования	
8.	План проведения метрологических работ по проверке измерительного оборудования	
9.	План технологического переоснащения пищеблока с учетом модели предоставления питания	
10.	План проведения профилактических дезинфекционных мероприятий, в том числе в условиях подъема инфекционных заболеваний (эпидемий, пандемий)	
11.	Ведомость контроля за рационом питания	да
12.	Договор с аккредитованной лабораторией на проведение периодических испытаний пищевой продукции по физико-химическим показателям	Центр гигиены и эпидеиологии №263 от 12.01.2022г. №435 от 01.07.2022г.
13.	Договор с аккредитованной метрологической лабораторией на проведение проверки весоизмерительного оборудования	ООО «Метровес» №0102/2022/1С от 14.02.2022 г.
14.	Договор на проведение профилактических работ технологического оборудования	ИП Кашников А.Н. №97/2020 от 07.02.2020 г.
15.	Договор на вывоз пищевых отходов	нет
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	№639 от 29.08.2022
28.	Приказ о составе бракеражной комиссии	№639 от 29.08.2022
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.	
32.	ДРУГОЕ	

14. В общеобразовательной организации «С»-витаминизация готовых блюд: проводится/не проводится (в рацион питания детей входит шиповник, лимон и др. фрукты)

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
	бесплатно			бесплатно					

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

Меры социальной поддержки в виде бесплатного двухразового питания предоставляются детям-инвалидам, не являющимся обучающимися с ограниченными возможностями здоровья по программам начального общего, основного общего и среднего общего образования в течение учебного года ежедневно, в учебный день.

На бесплатное двухразовое горячее питание (завтрак и обед) имеют право учащиеся, с ограниченными возможностями здоровья.

Обеспечение бесплатным питанием (один прием пищи) обучающихся с ОВЗ по программам начального общего образования осуществляется дополнительно к бесплатному питанию, предоставляемому обучающимся по программам начального общего образования в соответствии с частью 2.1 статьи 37 Федерального закона от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

Обеспечение бесплатным питанием (один прием пищи) детей — инвалидов (инвалидов) по программам начального общего образования осуществляется дополнительно к бесплатному питанию, предоставляемому обучающимся по программам начального общего образования в соответствии с частью 2.1 статьи 37 Федерального закона от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

Обучающимся детям-инвалидам, получающим образование на дому, мера социальной поддержки в виде бесплатного двухразового питания предоставляется в виде денежной компенсации из расчета стоимости набора продуктов на одного обучающегося.

Обучающимся с ОВЗ, получающим образование на дому, выплачивается денежная компенсация, из расчета стоимости набора продуктов на одного обучающегося.

17. Организация питания обучающихся других льготных категорий (описать)

В рамках реализации послания Президента Российской Федерации Федеральному Собранию Российской Федерации от 15.01.2020 и реализации Федерального закона от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации», обучающиеся 1-4 классов муниципального образования городской округ г-к Сочи обеспечиваются бесплатным горячим питанием, как в первую, так и во вторую смену учебных занятий.

На частичное возмещение расходов на горячее питание имеют право:

обучающиеся из многодетных семей,

обучающиеся из малообеспеченных семей,

обучающиеся, находящиеся под опекой (попечительством).

Директор
МОБУ СОШ № 100 г. Сочи

Пинязева С.А.

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 на доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения		70,7		
2	Производственные помещения		232,1		
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)		14,3		-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)		12		-
2.3	Мясо-рыбный цех		13,8	-	-
2.4	Доготовочный цех	-	-		-
2.5	Горячий цех		52,2		-
2.6	Холодный цех		23		-
2.7	Мучной цех		14,9	-	-
2.8	Раздаточная		17,9		
2.9	Помещение для резки хлеба		23	-	-
2.10	Помещение для обработки яиц		8,2	-	-
2.11	Моечная кухонной посуды		10,3		-
2.12	Моечная столовой посуды		18,3		-
2.13	Моечная и кладовая тары		8,9		--
2.14	Производственное помещение буфета-раздаточной	-	-	-	
2.15	Посудомоечная буфета-раздаточной	-	-	-	
3	Комната для приема пищи (персонал)		11,6		