

## **ПАСПОРТ**

пищеблока Муниципального общеобразовательного бюджетного  
учреждения средняя общеобразовательная школа № 100 города Сочи  
имени Героя Советского Союза Худякова Ивана Степановича  
(Основное здание)

Адрес месторасположения: г. Сочи, Адлерский район, ул. Худякова, д. 15

Телефон: 8(862) 241-70-86 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: Мишина Полина Алексеевна  
Численность педагогического коллектива: 90 человек

Проектная мощность ОО: 1500 чел.

Фактическое количество обучающихся: 1463 чел.

Площадь обеденного зала: 465,5 м<sup>2</sup>

### Количество классов по уровням образования \_\_\_\_\_

№ 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						
2.	2 класс						
3.	3 класс						
4.	4 класс						
5.	5 класс	9	290	3	2	39	3
6.	6 класс	9	312	10	1	20	1
7.	7 класс	8	268	3	1	16	0
8.	8 класс	7	250	6	3	8	2
9.	9 класс	6	202	2	2	5	2
10.	10 класс	2	81			1	
11.	11 класс	2	60			1	
ИТОГО		43	1463	24	9	90	7

## 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			
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий			
2.	Обучающиеся 5 – 9 классов	1322		
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий		88	7%
	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	141		
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий		2	1,4%
	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			
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий			
2.	Обучающиеся 5 – 9 классов	1322		
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий		19	1,4%
	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 9.00 до 18.00; Пт с 9.00 до 17.00
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 года
Длительность договора/контракта	30 июня 2024 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	Да	400

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: 400 мест  
 фактическое количество посадочных мест: 306 мест

7. Инженерное обеспечение пищеблока

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

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 <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	465,5	Столы обеденные 6-мест	47	2011	2012	100		
		Столы обеденные 4-мест	6	2011	2012	100		
		Стол для сбора грязной посуды	5	2011	2012	100		
		Скамья	102	2011	2012	100		
		Раковины для мытья рук	50					
		Электрополотенца	5	2011	2012	100		
		Мармит 1-х блюд	1	2010	2012	100		
		Мармит 2-х блюд	1	2011	2012	100		
		Мармит 3-х блюд	-					
		Холодильный прилавок (витрина, секция)	1	2011	2012	100		
Раздагочная зона	12,5	Прилавок нейтральный	1	2011	2012	100		
		Прилавок для столовых приборов	1	2011	2012	100		
		Шкаф тепловой	1	2013	2014	99		
		Стеллаж кухонный	1	2011	2012	100		
		Плита электрическая 4-х конф.	2	2011	2012	95		
		Жарочный (духовой) шкаф	1	2011	2012	95		
		Котел пищеварочный	1	2011	2012	95		
		Электрическая сковорода	1	2011	2012	95		
		Зонт вентиляционный	2	2011	2012	100		
		Пароконвектомат	1	2011 2013	2012 2014	98 70		
Горячий цех	33,8	Столы производственные	9	2011	2012	100		

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
		Моечная ванна 1-0 секционная	1	2011	2012	100		
		Машина кухонная универсальная	1	2011	2012	100		
		или овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции	1	2020	2020	100		
		Весы электронные для готовой продукции	1	2011	2012	100		
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	1	2011	2012	100		
		Миксер 10-20л						
		Тележка сервировочная	2	2011	2012	100		
		Тележка для сбора грязной посуды	2	2011	2012	100		
		Подставки под кухонный инвентарь	-					
		Стеллаж кухонный	1	2011	2012	100		
		Раковина для мытья рук	1					
		Водонагреватель	1	2011	2012	100		
		Стол производственный	3	2011	2012	100		
		Весы электронные	2	2011	2012	100		
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1	2011	2012	100		
		или овощерезательная машина	-					
Холодный цех	13,1	Бактерицидная установка	1	2011	2012	100		
		Моечная ванна	1	2011	2012	100		
		Водонагреватель	1	2011	2012	100		
		Раковина для мытья рук	1					

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
Хлеборезка	7,5	Хлеборезка	1	2011	2012	100		
		Шкаф для хранения хлеба	1	2020	2020	100		
		Стол производственный	1	2011	2012	100		
Договочный цех		Шкаф холодильный						
		среднетемпературный						
		Шкаф холодильный						
		низкотемпературный						
		Мочная ванна						
		овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции						
		овощерезательная машина и мясорубка для сырой продукции						
		Весы электронные						
		Раковина для мытья рук						
		Стол производственный	4	2011	2012	100		
Мучной цех	14,7	Тестомесильная машина	1	2011	2012	100		
		Мукопросеиватель	1	2011	2012	100		
		Пекарский шкаф	1	2011	2012	100		
		Шкаф расстоечный	1	2011	2012	100		
		Стеллаж кухонный						
		Мочная ванна	1	2011	2012	100		
		Весы электронные	1	2011	2012	100		
		Зонт вытяжной	1	2011	2012	100		
		Раковина для мытья рук	1					
		Мочная ванна 3-х секционная						
Помещение для обработки яйца	6,1	или Мочная ванна 1-0 секционная	1	2011	2012	100		



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
Мясо-рыбный цех	10,6	и 2 емкости	1	2011	2012	63		
		Стол производственный	1	2011	2012	100		
		Водонагреватель	1	2011	2012	100		
		Зонт вытяжной	1	2011	2012	100		
		Шкаф холодильный	1	2011	2012	100		
		Овоскоп	1	2011	2012	100		
		Раковина для мытья рук	1					
		Стол производственный	2	2011	2012	100		
		Моечная ванна 1-х секц.	2	2011	2012	63		
		Стеллаж кухонный	-					
		Мясорубка	1	2011	2012	100		
		Машина кухонная универсальная	1	2011	2012	100		
		Весы электронные	1	2011	2012	100		
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1	2011	2012	100		
Овощной цех (первичной обработки)	9,6	Шкаф холодильный низкотемпературный	-					
		Полка для разделочных досок	1	2011	2012	100		
		Водонагреватель	2	2011	2012	100		
		Раковина для мытья рук	1					
		Моечная ванна 2-х секц.	1	2011	2012	63		
		Стол производственный	1	2011	2012	100		
		Стеллаж кухонный настенный	-					
		Весы	1	2011	2012	100		
		Стеллаж кухонный	-					
		Картофелечистительная машина	1	2011	2012	100		
		Машина протирачно-резательная	1	2011	2012	100		

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
Овощной цех (вторичной обработки)	11,1	Водонагреватель	1	2011	2012	100		
		Подтоварник	1	2011	2012	100		
		Раковина для мытья рук	1					
		Моечная ванна 2-х секц.	1	2011	2012	63		
		Стол производственный	1	2011	2012	100		
		Машина протирочно-резательная	1	2020	2020	100		
		Стеллаж кухонный настенный	-					
		Стеллаж кухонный	-					
		Весы фасовочные	2	2011	2012	100		
		Водонагреватель	1	2011	2012	100		
Моечная кухонной посуды и инвентаря	10,3	Контейнер для овощей	2	2011	2012	100		
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1	2011	2012	100		
		Раковина для мытья рук	1					
		Моечная ванна 1-х секц.	2	2011	2012	63		
		Стеллаж кухонный	2	2011	2012	100		
		Зонт вентиляционный	1	2011	2012	100		
		Водонагреватель	1	2011	2012	100		
		Раковина для мытья рук	1					
		Стол для сбора отходов	1	2011	2012	100		
		Стол производственный	2	2011	2012	100		
Моечная столовой посуды	18,0	Моечная ванна 1-о секц. для столовой посуды	1	2011	2012	100		
		Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов	2	2011	2012	63		
		Посудомоечная машина	1	2020	2020	38		
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	2	2011	2012	100		



### 9.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования						сроки профилактического осмотра
		назначение	марка	производительность	дата изготовления	срок службы		
1.	Тепловое							
2.	Механическое							
3.	Холодильное							
4.	Весоизмерительное							

### 9.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика мероприятий					ответственный за состояние оборудования	график санитарной обработки оборудования
		наличие договора на техосмотр	наличие договора на проведение метрологических работ	Проведение ремонта	план приобретения нового и замена старого оборудования			
1.	Тепловое							



## 10. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока

	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	4,6	Унитаз, раковина, электрополотенце
Гардеробная персонала	10,9	Шкаф для одежды – 10 шт., стол 4-х мест
Душевые для сотрудников пищеблока	1,7	
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	2		4/4	12л/4г	да
Рабочих кухни/помощники повара	1			3г	да
Официантов	-				
Других работников пищеблока					
буфетчик	1			3г	да
посудомойщицы	1			3г	да
Технических работников/уборщиц	1			11л	да

### 11.1 Персонал пищеблока входит в штатное расписание

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

## 12. Форма организации питания обучающихся

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

## 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/технико-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	да
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 эпидемиологии № 263 от 12.01.22г. № 435 от 01.07.22г.
13.	Договор с аккредитованной метрологической лабораторией на проведение проверки весоизмерительного оборудования	ООО «Метровес» № 0102/2022/1с от 14.02.2022г.
14.	Договор на проведение профилактических работ технологического оборудования	ИП Кашников А.Н. № 97/2020 от 07.02.2022г.
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.	Да
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
		116,9	116,9		138,22	138,22			

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

С.А. Пинязева



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 на доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения		75,6		
2	Производственные помещения		134,8		
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)		9,6		-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)		11,1		-
2.3	Мясо-рыбный цех		10,6	-	-
2.4	Доготовочный цех	-	-		-
2.5	Горячий цех		33,8		-
2.6	Холодный цех		13,1		-
2.7	Мучной цех		14,7	-	-
2.8	Раздаточная		12,5		
2.9	Помещение для резки хлеба		7,5	-	-
2.10	Помещение для обработки яиц		6,1	-	-
2.11	Моечная кухонной посуды		10,3		-
2.12	Моечная столовой посуды		18,0		-
2.13	Моечная и кладовая тары		5,3		--
2.14	Производственное помещение буфета-раздаточной	-	-	-	
2.15	Посудомоечная буфета-раздаточной	-	-	-	
3	Комната для приема пищи (персонал)		10,9		