

ПАСПОРТ

пищеблока Муниципального общеобразовательного бюджетного учреждения средняя
общеобразовательная школа № 77 города Сочи имени Щербакова Сергея Николаевича

наименование образовательной организации

Адрес месторасположения г. Сочи п. Лоо ул. Астраханская д.7

Телефон 8(862)2527188 эл почта: *School77@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: Смирнова Елена Владимировна

Ответственный за организацию питания обучающихся: Джавадян Ирина Александровна

Численность педагогического коллектива: 33

Проектная мощность ОО _____ чел.

Фактическое количество обучающихся 791 чел.

Площадь обеденного зала _____ м²

Количество классов по уровням образования 29

№ 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				
2.	2 класс	3	88				
3.	3 класс	3	96				
4.	4 класс	2	69				
5.	5 класс	3	80				
6.	6 класс	3	70				
7.	7 класс	3	89				
8.	8 класс	3	65				
9.	9 класс	4	100				
10.	10 класс	1	27				
11.	11 класс	1	26				
ИТОГО		29					

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	334	334	100
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	7	7	4
2.	Обучающиеся 5 – 9 классов	405	80	19
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	20	20	4
	в т.ч. за родительскую плату	385		
3.	Обучающиеся 5 – 9 классов			100
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату			
4.	Обучающиеся 10 – 11 классов	52		100
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	0		
	в т.ч. за родительскую плату	52		

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	334	334	100
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	7	7	4
2.	Обучающиеся 5 – 9 классов	405	80	19
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	20	20	4
	в т.ч. за родительскую плату	385		
3.	Обучающиеся 5 – 9 классов			
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату			
4.	Обучающиеся 10 – 11 классов	52		100
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату	52		100

3. Модель предоставления услуги питания

3.1 Общие сведения об операторе питания (если аутсорсинг)

Фирменное наименование уполномоченной организации или уполномоченного индивидуального предпринимателя	АНО "ССП" Организация питания в школах г. Сочи
Место нахождения (адрес)	354000, Краснодарский край, г.Сочи, Центральный м-н, ул.Советская, 42,
Фамилия, имя, отчество руководителя (если имеется)	УРАЛЬСКИЙ ДМИТРИЙ ВИКТОРОВИЧ
Государственный регистрационный номер записи о создании юридического лица/ИП (ОГРН/ЕГРИП)	
Режим работы	Понедельник – четверг: с 9.00 до 18.00 Пятница: с 9.00 до 17.00 обеденный перерыв: с 13.00 до 13.48
Контактный телефон	7 (862) 264-24-84 – Секретарь
Официальный сайт/ссылка на страницу "Организация питания в ОО"	Anosp.ru
Информация об основаниях оказания услуг по организации питания (реквизиты договора/контракта)	
Дата заключения договора/контракта	
Длительность договора/контракта	

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

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

6. Экспликация (план-схема) обеденного зала

количество посадочных мест по проекту _____

фактическое количество посадочных мест _____

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	
выгреб	
локальные очистные сооружения	да
прочие	
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	
2.	Специализированный транспорт организации общественного питания, обслуживающей школу	да
3.	Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов	

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	119,9	Столы обеденные	15					
		Стулья	130					
		Раковины для мытья рук	5					
		Электрополотенца	3					
Раздаточная зона	14,4	Мармит 1-х блюд	1					
		Мармит 2-х блюд	1					
		Мармит 3-х блюд						
		Холодильный прилавок (витрина, секция)	1					
		Прилавок нейтральный	1					
		Прилавок для столовых приборов	1					
		Другое						
Горячий цех	37,3	Плита электрическая 4-х конф.	1					
		Жарочный (духовой) шкаф						
		Котел пищеварочный	1					
		Электрическая сковорода	1					
		Зонт вентиляционный	4					
		Пароконвектомат	1					
		Столы производственные	18					
		Моечная ванна 1-о или 2-х секционная	9					
		Универсальный механический привод для готовой продукции						

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 с протирачной насадкой и мясорубка для готовой продукции	1					
		Весы электронные для готовой продукции	3					
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	1					
		Миксер 10-20л						
		Тележка сервировочная	2					
		Тележка для сбора грязной посуды						
		Хлеборезка						
		Шкаф для хранения хлеба						
		Подставки под кухонный инвентарь	2					
		Стеллаж кухонный настенный						
		Раковина для мытья рук	6					
		Другое (умывальник)	1					
		Холодный цех		Стол производственный	1			
Весы электронные	1							
Шкаф холодильный среднетемпературный								
Универсальный механический привод								
или овощерезательная машина								
Бактерицидная установка	1							

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
		Моечная ванна						
		Весы электронные						
		Раковина для мытья рук						
Догоготовочный цех	-	Стол производственный						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Шкаф холодильный низкотемпературный						
		Моечная ванна						
		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	-	Стол производственный						
		Тестомесильная машина						
		Пекарский шкаф						
		Стеллаж кухонный						
		Моечная ванна						
		Весы электронные						
Помещение для обработки яйца	-	Раковина для мытья рук						
		Моечная ванна 3-х секционная						
		или Моечная ванна 1-о секционная и 2 емкости						
		Стол производственный						
		Шкаф холодильный						

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		
		Овоскоп								
		Раковина для мытья рук	1							
		Стол производственный	4							
Мясо-рыбный цех	15,4	Моечная ванна 3-х секц.								
		Стеллаж кухонный								
		Электропривод для сырой продукции								
		или электромясорубка	1							
		Весы электронные	1							
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1							
		Шкаф холодильный низкотемпературный								
		Полка для разделочных досок								
		Раковина для мытья рук	1							
		Овощной цех (первичной обработки)	10	Моечная ванна 2-х секц.	1					
				Стол производственный						
Стеллаж кухонный настенный										
Весы										
Стеллаж кухонный										
Картофелеочистительная машина	1									
Раковина для мытья рук	1									
Овощной цех (вторичной обработки)	8	Моечная ванна 2-х секц.	1							
		Стол производственный	1							
		Овощерезательная машина	1							
		Стеллаж кухонный настенный								

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
		Стеллаж кухонный						
		Весы						
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1					
		Раковина для мытья рук	1					
Моечная кухонной посуды и инвентаря	5,1	Моечная ванна 2-х секц.	1					
		Стеллаж кухонный	1					
		Зонт вентиляционный	1					
		Водонагреватель						
Моечная столовой посуды	15,2	Раковина для мытья рук	1					
		Стол для сбора отходов	1					
		Стол производственный	1					
		Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды						
		Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов	2					
		Посудомоечная машина	1					1
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	2					
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	2					
		Зонт вентиляционный	1					
		Водонагреватель проточный						
Раковина для мытья рук	1							
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря	3,0	Шкаф для уборочного инвентаря	1					
		Душевой поддон	1					
		Шкаф для хранения моющих и	1					

2.	Механическое						
3.	Холодильное						
4.	Весозмерительное						

10. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока

	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	3,4	
Гардеробная персонала	5,4	шкаф
Душевые для сотрудников пищеблока	3,4	
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется		нет

11. Штатное расписание

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

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	
3.	Стол свободного выбора (шведский стол)	
4.	Меню по выбору	

13. Перечень нормативно-правовой, технической документации

№ п/п	Наименование документации (при необходимости дополнить)	Реквизиты документа, да/нет
-------	---	-----------------------------

1.	Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП	Нет
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)	
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	
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	
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	
31.	Протоколы заседаний по рассмотрению вопроса организации питания на заседании управляющего или педагогического совета, общественного совета, родительского комитета и т.п.	Да
32.	ДРУГОЕ	

14. В общеобразовательной организации «С»-витаминизация готовых блюд: проводится/не проводится (нужное подчеркнуть, если проводится – описать как)

15. Средняя стоимость питания

№	Стоимость завтрака			Стоимость обеда			Стоимость полдника		
	1-4 классы	5-9 классы	10-11 классы	1-4 классы	5-9 классы	10-11 классы	1-4 классы	5-9 классы	10-11 классы
	106,85	117,61	117,61	139,91	150,55	150,55			

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

Учащиеся с ограниченными возможностями здоровья обеспечиваются бесплатным двухразовым питанием.

Дети-инвалиды, имеющие статус учащихся с ограниченными возможностями здоровья, обеспечиваются бесплатным двухразовым питанием.

Учащиеся получающие образование на дому получают денежную компенсацию.

17. Организация питания обучающихся других льготных категорий (описать)

Дети из малоимущих семей, дети из малообеспеченных семей и дети из многодетных семей, получают льготное питание с 50% скидкой.

Директор СОШ 77 Смирнова Е.В.

подпись

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	2,7			
2	Производственные помещения				
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	10			-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	8			-
2.3	Мясо-рыбный цех	15,4		-	-
2.4	Доготовочный цех	-	-		-
2.5	Горячий цех	37,3			-
2.6	Холодный цех	3,8			-
2.7	Мучной цех			-	-
2.8	Раздаточная	12,4			
2.9	Помещение для резки хлеба	2		-	-
2.10	Помещение для обработки яиц	2		-	-
2.11	Моечная кухонной посуды	5,1			-
2.12	Моечная столовой посуды	15,2			-
2.13	Моечная и кладовая тары				--
2.14	Производственное помещение буфета-раздаточной	-	-	-	
2.15	Посудомоечная буфета-раздаточной	-	-	-	
3	Комната для приема пищи (персонал)				

