

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор МОБУ ООШ №44  
г.Сочи им. В.И. Пруидзе  
\_\_\_\_\_Истомин В.В.

«01» сентября 2023 г.

## ПАСПОРТ

пищеблока **Муниципального общеобразовательного бюджетного  
учреждения основная общеобразовательная школа №44  
г. Сочи имени Веры Ивапновны Пруидзе**  
наименование образовательной организации

Адрес месторасположения: **354055, г. Сочи, с. Пластунка,  
ул. Джапаридзе, д.47-А**

Телефон: 8 9891642625 эл. почта: school44@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: Истомин Виктор Владимирович  
Ответственный за организацию питания обучающихся: Казарян Ирина Александровна,  
учитель начальных классов

Численность педагогического коллектива: 23 человек

Проектная мощность ОО: 220 чел.

Фактическое количество обучающихся: 368 чел.

Площадь обеденного зала: 60,4 м<sup>2</sup>

Количество классов по уровням образования: 22

№ 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	44	0	0	0	0
2.	2 класс	3	44	0	0	0	0
3.	3 класс	2	31	0	0	0	0
4.	4 класс	3	49	3	0	0	0
5.	5 класс	2	38	1	0	6	0
6.	6 класс	3	46	4	0	4	0
7.	7 класс	3	47	6	1	2	1
8.	8 класс	2	28	1	0	3	0
9.	9 класс	2	40	3	1	4	0
ИТОГО		22		18	2	19	1

## 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	<b>93</b>	<b>93</b>	<b>100</b>
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>100</b>
2.	Обучающиеся 5 – 9 классов	<b>142</b>	<b>142</b>	<b>100</b>
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>100</b>
	в т.ч. за родительскую плату	<b>134</b>	<b>134</b>	<b>100</b>

### 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	<b>76</b>	<b>76</b>	<b>100</b>
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
2.	Обучающиеся 5 – 9 классов	<b>59</b>	<b>59</b>	<b>100</b>
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	<b>8</b>	<b>20</b>	<b>100</b>
	в т.ч. за родительскую плату	<b>198</b>	<b>198</b>	<b>100</b>

### 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» г. Сочи
Место нахождения (адрес)	г. Сочи ул. Советская, 42 (кабинеты: 402-408)
Фамилия, имя, отчество руководителя (если имеется)	Уральский Дмитрий Викторович
Государственный регистрационный номер записи о создании юридического лица/ИП (ОГРН/ЕГРИП)	1122300000217
Режим работы	ПН-ЧТ: 9:00 – 18:00 ПТ: 9:00-17:00 Обед 13:00 – 13:45
Контактный телефон	+7 (862) 264-24-84 – Секретарь +7 (862) 264-31-03 – Бухгалтерия
Официальный сайт/ссылка на страницу "Организация питания в ОО"	<a href="http://57.sochi-schools.ru/shkolnoe_pitanie">http://57.sochi-schools.ru/shkolnoe_pitanie</a>
Информация об основаниях оказания услуг по организации питания (реквизиты договора/контракта)	Договор №7239 от 07.08.2019г.
Дата заключения договора/контракта	07.08.2019г.
Длительность договора/контракта	На 5 лет (с 01.07.2019г. по 30.06.2024г.)

#### 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)	нет	
3.	Буфет-раздаточная	да	60
4.	Буфет	нет	
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 60фактическое количество посадочных мест 45**7. Инженерное обеспечение пищеблока**

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

**8. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции**

<b>№ п/п</b>	<b>Транспорт</b>	<b>(да/нет)</b>
1.	Специализированный транспорт школы	нет
2.	Специализированный транспорт организации общественного питания, обслуживающей школу	да
3.	Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов	да
4.	Специализированный транспорт ИП, обслуживающего школу	да
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	64,6	Столы обеденные	15	2008	2008	100		
		Стулья	64	2008	2008	100	стулья	35
		Раковины для мытья рук	3	2019	2019	100		
		Электрополотенца	2	2019	2019	100		
Раздаточная зона	23	Мармит 1-х блюд	1	2009	2009	100		
		Мармит 2-х блюд	2	2007	2007	100		
		Мармит 3-х блюд	0					
		Холодильный прилавок (витрина, секция)	1	2016	2016	100		
		Прилавок нейтральный	0					
		Прилавок для столовых приборов	1	2020	2020	100		
		Другое						
Горячий цех	46,2	Плита электрическая 4-х конф.	1	2007	2007	100		
		Жарочный (духовой) шкаф	1	2017	2017	100		
		Котел пищеварочный	0					
		Электрическая сковорода	0					
		Зонт вентиляционный	1	2019	2019	100		
		Пароконвектомат	1	2018	2018	100		
		Столы производственные	4	2015	2015	100		
		Моечная ванна 1-о или 2-х секционная	2	2017	2017	100		
		Универсальный механический привод для готовой продукции	0					

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
Набор помещений		или овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции	1	2020	2020	100		
		Весы электронные для готовой продукции	1	2015	2015	100		
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	1	2020	2020	100		
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1	2007	2007	100		
		Миксер 10-20л	0					
		Тележка сервировочная	0					
		Тележка для сбора грязной посуды	0					
		Хлеборезка	0					
		Шкаф для хранения хлеба	0					
		Подставки под кухонный инвентарь	0					
		Стеллаж кухонный настенный	4	2015	2015	100		
		Раковина для мытья рук	0					
		Другое (умывальник)						
		Холодный цех		Стол производственный	0			
Весы электронные	0							
Шкаф холодильный среднетемпературный	0							
Универсальный механический привод	0							
или овощерезательная машина	0							
Бактерицидная	0							



Набор помещений	Площадь, м <sup>2</sup>	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
		установка						
		Моечная ванна	0					
		Весы электронные	0					
		Раковина для мытья рук	0					
Догоготовочный цех		Стол производственный	0					
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0					
		Шкаф холодильный низкотемпературный	0					
		Моечная ванна	0					
		овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции	0					
		овощерезательная машина и мясорубка для сырой продукции	0					
		посудомоечная машина	0					
		Весы электронные	0					
		Раковина для мытья рук	0					
Мучной цех		Стол производственный	0					
		Тестомесильная машина	0					
		Пекарский шкаф	0					
		Стеллаж кухонный	0					
		Моечная ванна	0					
		Весы электронные	0					
		Раковина для мытья рук	0					
Помещение для обработки яйца		Моечная ванна 3-х секционная	0					
		или Моечная ванна 1-о секционная и 2 емкости	0					

Набор помещений	Площадь, м <sup>2</sup>	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
		Стол производственный	0					
		Шкаф холодильный	0					
		Овоскоп	0					
		Раковина для мытья рук	0					
Мясо-рыбный цех	5	Стол производственный	1	2015	2015	100		
		Моечная ванна 3-х секц.	1	2015	2015	100		
		Стеллаж кухонный	1	2015	2015	100		
		Электропривод для сырой продукции	0					
		или электромясорубка	1	2015	2015	100		
		Весы электронные	1	2015	2015	100		
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1	2015	2015	100		
		Шкаф холодильный низкотемпературный	1	2015	2015	100		
		Полка для разделочных досок	0					
		Раковина для мытья рук	0					
Овощной цех (первичной обработки)	4,9	Моечная ванна 2-х секц.	1	2015	2015	100		
		Стол производственный	0					
		Стеллаж кухонный настенный	1	2015	2015	100		
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1	2015	2015	100		
		Весы	0					
		Стеллаж кухонный	0					
		Картофелеочистительная машина	0					
		Раковина для мытья рук	0					
Овощной цех (вторичной)		Моечная ванна 2-х секц.	0					
		Стол производственный	0					

Набор помещений  обработки)	Площадь, м <sup>2</sup>	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол- во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функциониров ания), год	Изношенность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям действующих СанПиН	
							наименование	кол-во штук
		Овощерезательная машина	0					
		Стеллаж кухонный настенный	0					
		Стеллаж кухонный	0					
		Весы	0					
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0					
		Раковина для мытья рук	0					
		Моечная кухонной посуды и инвентаря	7,1	Моечная ванна 2-х секц.	1	2015	2015	100
Стеллаж кухонный	2			2015	2015	100		
Зонт вентиляционный	0							
Водонагреватель	0							
Раковина для мытья рук	0							
Моечная столовой посуды		Стол для сбора отходов	0					
		Стол производственный	0					
		Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды	0					
		Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов	0					
		Посудомоечная машина	1	2020	2020	50		
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	0					
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	0					
		Зонт вентиляционный	0					
		Водонагреватель проточный	0					
		Раковина для мытья рук	0					
Помещение для обработки и		Шкаф для уборочного инвентаря	0					

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
хранения уборочного инвентаря		Душевой поддон	0					
		Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств	0					
		Раковина для мытья рук	0					
Склад для хранения овощей		Контейнер для хранения и транспортировки овощей	0					
		Стеллажи	0					
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0					
		Подтоварники	0					
Склад для сыпучих продуктов		Стеллажи	0					
		Подтоварники	0					
		Шкаф холодильный среднетемпературный	0					
Склад для хранения скоропортящихся продуктов		Шкаф холодильный среднетемпературный	0					
		Шкаф холодильный низкотемпературный	0					
Загрузочная продуктов		Подтоварник	0					
		Весы товарные электронные	0					
			0					



2.	Механическое	нет					
3.	Холодильное	нет					
4.	Весозмерительное	нет					

## 10. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока

	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	15,5	Раковина, унитаз
Гардеробная персонала		
Душевые для сотрудников пищеблока		
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	100%		2 года	да
Рабочих кухни/помощники повара	0,5	100%		4 года	да
Официантов	0				
Других работников пищеблока/посудомойщицы	0,5	100%		2 года	да
Технических работников/уборщиц	0				

### 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

№ 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/техничко-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	нет
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	нет
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	Нет
16.	Акт проверки готовности пищеблока к началу учебного года	Да
17.	Гигиенический журнал (сотрудники)	Да
18.	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	Нет
19.	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Да
20.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	Да
21.	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Нет
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)**



## 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
1	108,53 руб.	117,61 руб.	117,61 руб.	140,87 руб.	150,55 руб.	150,55 руб.			

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

Обучающиеся с ОВЗ, дети-инвалиды, обучающиеся в образовательной организации, получают двухразовое горячее питание, которое включено в меню.

Учащимся с ОВЗ и детям-инвалидам без статуса ОВЗ, получающим образование на дому, выплачивается денежная компенсация из расчета стоимости набора продуктов для приготовления двухразового питания.

1- 4 класс – 249,40 руб. в учебный день,

5 - 11 класс – 268,19 руб. в учебный день.

Денежная компенсация перечисляется получателю ежемесячно до 15-го числа, следующего за отчетным месяцем, за декабрь - до 31 декабря.

Заявитель до 31 августа предоставляет в школу заявление с приложением пакета документов.

Школа формирует заявки на выплату денежной компенсации детям с ОВЗ и детям-инвалидам, получающим образование на дому, и передает в УОН.

Дети с ОВЗ – имеют заключение ПМПК, могут иметь документ, подтверждающий инвалидность.

Дети – инвалиды, не являющиеся детьми с ОВЗ, имеют только документ подтверждающий инвалидность.

## 17. Организация питания обучающихся других льготных категорий.

- учащиеся 5 - 11 классов из малообеспеченной семьи, учащиеся оставшиеся без попечения родителей в размере 68,0 рублей (муниципальный бюджет) в учебный день.

- учащиеся 5 - 11 классов из многодетной семьи в учебный день в размере 58,0 рублей (муниципальный бюджет) + 10,0 руб. (краевой бюджет).

- все учащиеся 5 - 11 классов, за исключением отдельных категорий, в размере 19,0 рублей (муниципальный бюджет) в учебный день при условии организованного питания.

Средняя стоимость завтрака 117,61 руб.

Средняя стоимость обеда 150,55 руб.

Частичная компенсация питания 68 руб. в день посещения школьной столовой

Директор МОБУ ООШ №44

В.В. Истомина

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				
2	Производственные помещения				-
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)		4,9		-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)				-
2.3	Мясо-рыбный цех		5	-	-
2.4	Доготовочный цех	-	-		-
2.5	Горячий цех		46,2		-
2.6	Холодный цех				-
2.7	Мучной цех			-	-
2.8	Раздаточная		23		
2.9	Помещение для резки хлеба			-	-
2.10	Помещение для обработки яиц			-	-
2.11	Моечная кухонной посуды		7,1		-
2.12	Моечная столовой посуды				-
2.13	Моечная и кладовая тары				--
2.14	Производственное помещение буфета-раздаточной	-	-	-	
2.15	Посудомоечная буфета-раздаточной	-	-	-	
3	Комната для приема пищи (персонал)				

