



СВЕРЖДАЮ.

Директор *Т.С. Фролова* Т.С. Фролова

Приказ № 23 от 18.01.2023 г.

ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА

Областного государственного казенного
общеобразовательного учреждения
«Ивановская коррекционная школа-интернат № 3»

Адрес месторасположения: Ивановская область, г. Иваново, ул. Голубева, д.2

Телефон: 8 (4932) 23-85-41 эл почта: iv.internat.8@mail.ru

г. Иваново
2023 г.

Содержание

1. Общие сведения об образовательной организации:
 - численность обучающихся по возрастным группам, в том числе численность льготной категории обучающихся
 - 2. Состояние уровня охвата горячим питанием по возрастным группам обучающихся
 - 3. Модель предоставления услуги питания
- оператор питания
- длительность контракта
4. Использование транспорта для перевозки пищевой продукции
5. Инженерное обеспечение пищеблока
- водоснабжение
- горячее водоснабжение
- отопление
- водоотведение
- вентиляция помещений
6. Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока
7. Материально-техническое оснащение пищеблока
8. Характеристика помещения и оборудования, план-схема столовой
9. Характеристика бытовых помещений
10. Штатное расписание работников пищеблока
11. Форма организации питания обучающихся
12. Перечень нормативных и технологических документов

1. Общие сведения об образовательной организации, указываются следующая информация:

Руководитель образовательной организации	директор Фролова Татьяна Сергеевна
Ответственный за питание обучающихся	заместитель директора по УВР Егорова Ольга Николаевна
Численность педагогического коллектива	31 человек
Количество классов по уровням образования	1-4 класс – 5 классов 5-9 класс – 5 классов
Количество посадочных мест	100 человек
Площадь обеденного зала	232 м ²

№ п/п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1.	1 класс	1	11	0
2.	2 класс	1	13	0
3.	3 класс	1	15	0
4.	4 «А» класс	1	14	0
5.	4 «Б» класс	1	6	0
6.	5 класс	1	17	0

7.	6 класс	1	14	0
8.	7 класс	1	14	0
9.	8 класс	1	14	0
10.	9 класс	1	10	0

2. Охват горячим питанием по возрастным группам обучающихся

2.1 Охват одноразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся

№ п/п	Контингент по группам обучающихся	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием	
			Количество, чел.	% от числа обучающихся
1	Учащиеся 1-4 классов	0	0	0
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
2	Учащиеся 5-8 классов	0	0	0
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
3	Учащиеся 9-11 классов	0	0	0
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	0	0	0
	в том числе льготных категорий	0	0	0

2.2 Охват двухразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся

№ п/п	Контингент по группам обучающихся	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием	
			Количество, чел.	% от числа обучающихся
1	Учащиеся 1-4 классов	59	12	20,3
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
2	Учащиеся 5-8 классов	59	1	1,7
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
3	Учащиеся 9-11 классов	10	1	10

в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
Общая количество учащихся всех возрастных групп	128	14	10,94
в том числе льготных категорий		0	0

2.3 Охват пятиразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся

№ п/п	Контингент по группам обучающихся	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием	
			Количество, чел.	% от числа обучающихся
1	Учащиеся 1-4 классов	59	47	79,7
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
2	Учащиеся 5-8 классов	59	58	98,3
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
3	Учащиеся 9-11 классов	10	9	90
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	128	114	89,06
	в том числе льготных категорий	0	0	0

3. Модель предоставления услуги питания

Модель предоставления питания	столовая на сырье
Оператор питания, наименование	Самостоятельная столовая (структурное подразделение ОГКОУ «Ивановская школа-интернат № 3»)
Адрес местонахождения	Ивановская область, г. Иваново, ул. Голубева, д.2
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Директор Фролова Татьяна Сергеевна
Контактные данные: тел. / эл. почта	Телефон: 8 (4932) 23-85-41 эл почта: iv.internat.8@mail.ru
Дата заключения контракта	нет
Длительность контракта	нет

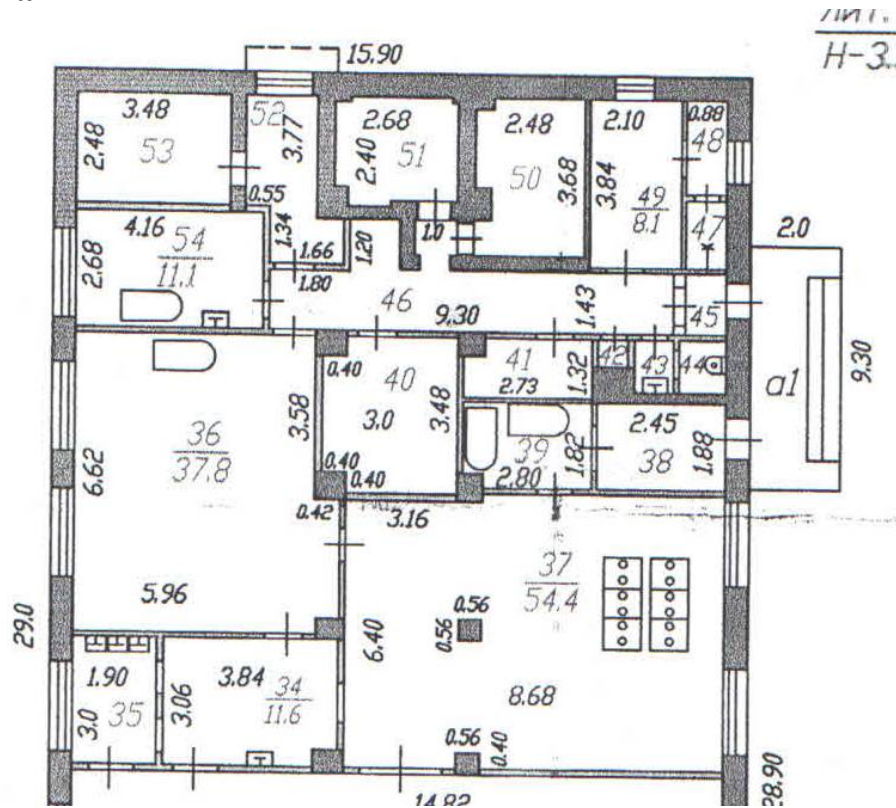
4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	автомобильный
Принадлежность транспорта	транспорт организаций поставщиков пищевой продукции
Условия использования транспорта	--

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	централизованное
Отопление	централизованное
Водоотведение	централизованное
Вентиляция помещений	естественная, искусственная

6. Проектная мощность (план-схема расположения помещений пищеблока)



7. Материально-техническое оснащение пищеблока:

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		41,4 м ²		
2	Производственные помещения				

2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)		11,1 м ²		-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)				-
2.3	Мясо-рыбный цех		37,8 м ²	-	-
2.4	Доготовочный цех	-	-		-
2.5	Горячий цех		Совмещен с раздаточной 54,4м ²		-
2.6	Холодный цех		Совмещен с горячим цехом 54,4м ²		-
2.7	Мучной цех			-	-
2.8	Раздаточная		Совмещен с горячим цехом 54,4м ²		-
2.9	Помещение для резки хлеба		-	-	-
2.10	Помещение для обработки яиц			-	-
2.11	Моечная кухонной посуды		5,0 м ²		-
2.12	Моечная столовой посуды		17,3 м ²		-
2.13	Моечная и кладовая тары				--
2.14	Производственное помещение буфет-раздаточной	-	-	-	
2.15	Посудомоечная буфет-раздаточной	-	-	-	
3	Комната для приема пищи (персонал)				

8.1 Характеристика технологического оборудования пищеблока

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Характеристика оборудования				
		наименование оборудования	количество единиц оборудования	дата его выпуска	даты начала его эксплуатации	процента изношенности оборудования
1.	Овощной цех (первичной обработки овощей)	Картофелеочистительная машина	1	2012	2012	100%
2.	Холодный цех	Среднетемпературные холодильные шкафы,	2	2011	2011	100%
		низкотемпературн	1	2013	2013	100%

		ый холодильный шкаф Морозильная камера	1	2014	2014	80%
3.	Мясо-рыбный цех	Машина кухонная УКМ	1	2005	2005	100%
4.	Горячий цех	электрические плиты с духовыми шкафами, шкаф жарочный 2-х створчатый, электросковорода, протирачная машина, мармиты для первых и вторых блюд, холодильник	2	2013 2014	2013 2014	90% 80%
			1	2013	2013	90%
			1	2013	2013	90%
			1	2011	2011	100%
			1	2011	2011	100%
			1	2013	2013	90%
5.	Моечная для мытья столовой и кухонной посуды	Водонагреватель	1	2011	2011	100%
		Посудомоечная машина	2	2012	2012	100%
			1	2012	2012	100%
6.	Складское помещение	Холодильник	1	2011	2011	100%

8.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования:

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производительность	дата изготовления	срок службы	сроки профилактики - осмотра
1	Тепловое						
1.1.	Плита электрическая	Приготовление пищи	ЭП-6П	6-ти конфорочная	2014	9 лет	1 раз в год
1.2.	Плита электрическая	Приготовление пищи	ЭП-4ЖШ	4-х конфорочная	2013	10 лет	1 раз в год
1.3	Мармит двухконфорочная	Поддержание температуры	«Белла-Нотта-2005»	2-х конфорочная	2011	12 лет	1 раз в год
1.4	Кипятильник электрический	Кипячение воды	«КНД-50»		2012	11 лет	1 раз в год
1.5.	Жарочный шкаф	Приготовление пищи	ШЖЭ-2	2-х секционный	2013	10 лет	1 раз в год
1.6.	Жарочная поверхность (эл. сковорода)	Приготовление пищи	М Традиция 2008		2013	10 лет	1 раз в год
1.7	Водонагреватель	Нагрев воды	«TERMEKS» ER80V	Накопительный 50л/ч	2011	12 лет	1 раз в год
1.8	Водонагреватель	Нагрев воды	HEATEG	Накопительный 30л/ч	2012	11 лет	1 раз в год

2	Механическое						
2.1.	Машина протирачно-резательная	Нарезка овощей	МПО-1-00		2011	12 лет	1 раз в год
2.2.	Машина кухонная УKM	Изготовление фарша	УKM		2005	18 лет	1 раз в год
2.3	Картофелеочистительная машина	Очистка картофеля	МОК-150M		2012	11лет	1 раз в год
2.4	Машина посудомоечная	Мытье посуды	COMENDA-LF-321		2012	11лет	1 раз в год
3	Холодильное						
3.1	Морозильник горизонтальный	Заморозка сырья, продуктов		630л	2014	9 лет	1 раз в год
3.2	Шкаф холодильный промышленный	Сохранение продуктов	Эльтон-0,7		2011	12 лет	1 раз в год
3.3	Шкаф холодильный	Сохранение продуктов	ШХ-370M		2013	10 лет	1 раз в год
3.4	Холодильник	Сохранение продуктов	Свияга-513-3		2013	10 лет	1 раз в год
3.4	Холодильник	Сохранение продуктов	«CANDY CCM400SL»		2011	12 лет	1 раз в год
4	Весомизмерительное						
4.1.	Весы электрические	Взвешивание сырья, продуктов	CAS SW-5		2010	13 лет	1 раз в год
4.2	Весы электрические	Взвешивание сырья, продуктов	CAS SW-5		2012	11 лет	1 раз в год
4.3	Весы электрические	Взвешивание сырья, продуктов	ER-335 AC315020 TURTLE		2018	5 лет	1 раз в год
4.4	Весы электрические	Взвешивание сырья, продуктов	BP 05MC-32-1BP 32 кг		2012	11 лет	1 раз в год

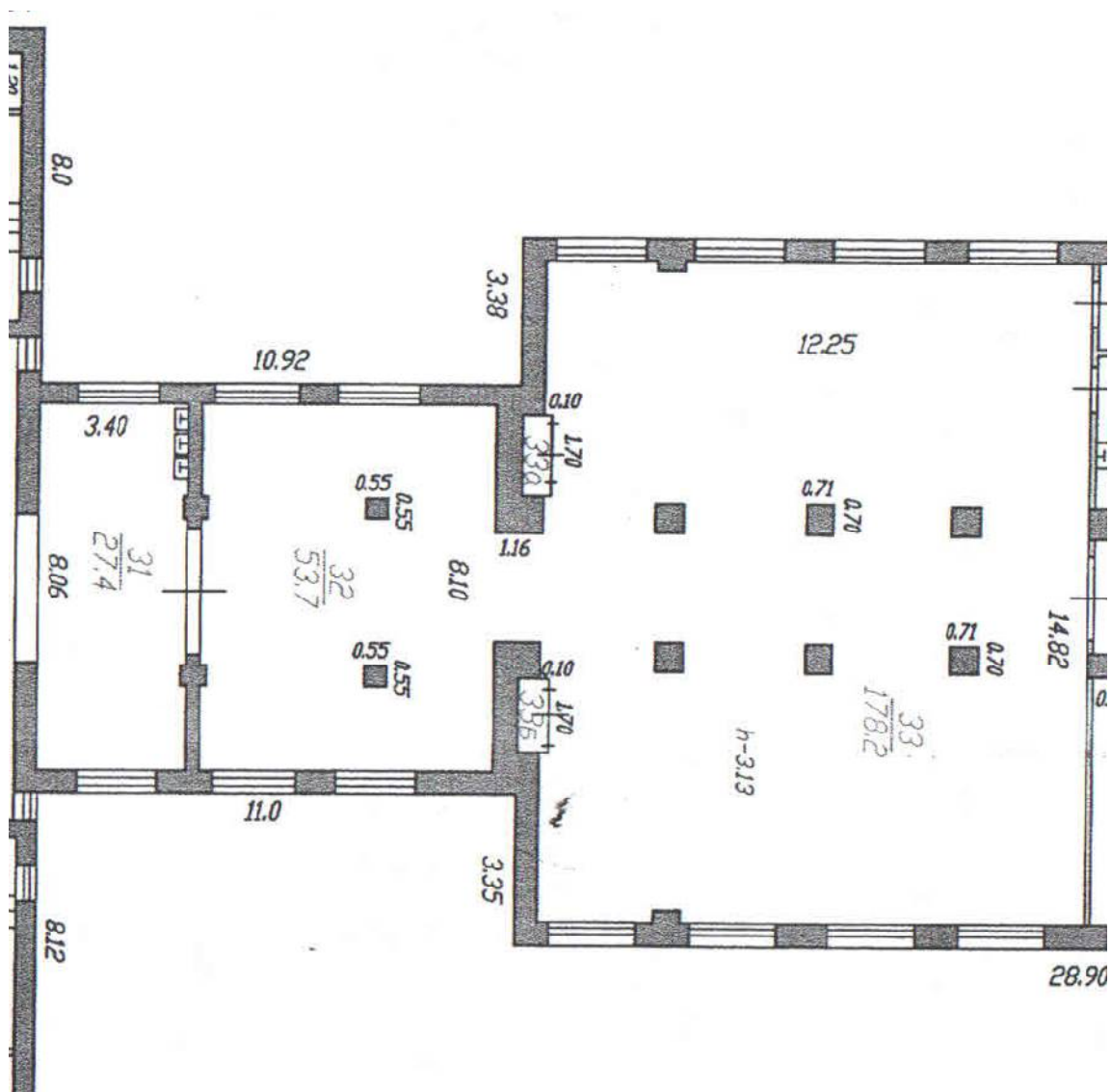
8.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Наличие договора на техосмотр	Характеристика мероприятий				
			Наличие договора на проведение метрологических работ	Проведение ремонта	План приобретения нового и замена старого оборудования	Ответственный за состояние оборудования	График санитарной обработки оборудования
1	Тепловое	Закключаются по мере необходимости		Осмотр 1 раз в год, ремонт по мере			1 раз в неделю
2	Механическое			необходим			
3	Холодильное						

			ости			
4	Весозмерительное					

9. Характеристика помещения и оборудования столовой и план-схема столовой

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой -, площадь М ²			количество посадочных мест в столовой
		количество единиц оборудования	дата его приобретения	процент изношенности оборудования	
1.	Столы обеденные 4-хместные	25 шт.	2002 г.	100%	100 человек
2	Стулья	100 шт.	2000г.	100%	



10. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь м ²
		количество единиц оборудования для бытовых целей
1	Раздевалка для персонала	8,1 м ² / нет

2	Туалет	1,1м ² / нет
3	Душевая	3,1м ² / нет

10. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика персонала столовой					
		Кол-во ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Шеф-повар	1	1	среднее	1	20 лет и более	имеется
2	Повар	2,5	1	среднее профессиональное	1	от 15 до 20 лет	имеется
3	Заведующий складом продуктов	1	1	высшее	1	20 лет и более	имеется
4	Подсобный рабочий	2	1	среднее профессиональное	1	20 лет и более	имеется

11. Форма организации питания обучающихся

предварительное накрытие столов

12. Перечень нормативных и технологических документов:

- Примерное двухнедельное меню
- Ежедневное меню
- Меню раскладка
- Технологические карты (ТК)
- Техничко-технологические карты (ТТК) при включении в рацион питания новой кулинарной продукции с пониженным содержанием соли и сахара
- Накопительная ведомость
- График приема пищи,
- Гигиенический журнал (сотрудники)
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
- Ведомость контроля за рационом питания
- Приказ о составе бракеражной комиссии
- График дежурства преподавателей в столовой
- Акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока по организации питания к новому учебному году
- Программа по совершенствованию системы организация питания обучающихся
- Положение об организации питания обучающихся
- Положение о бракеражной комиссии
- Приказ об организации питания
- Должностные инструкции персонала пищеблока
- Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП
- Требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы
- Наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания