

Утверждаю:
Директор ОГКОУ
«Кинешемская школа - интернат»
Т.Ю. Пашина



ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА

Областного государственного казенного общеобразовательного учреждения
«Кинешемская коррекционная школа-интернат»
(ОГКОУ «Кинешемская школа-интернат»)

155806, Ивановская область, г. Кинешма, ул. Сеченова, д.26,
тел. 8 (49331)2-33-50, тел./факс 8 (49331)2-47-31,
e-mail: shkola_internat2@bk.ru

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 Пашина Татьяна Юрьевна

Ответственный за питание обучающихся Правдина Юлия Александровна

Численность педагогического коллектива 70 чел.

Количество классов по уровням образования 18

Количество посадочных мест 60

Площадь обеденного зала 60 м²

№ п/п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	3	21	21
2	2 класс	2	19	19
3	3 класс	2	21	21
4	4 класс	1	18	18
5	5 класс	1	15	15
6	6 класс	2	32	32
7	7 класс	2	23	23
8	8 класс	3	31	31

9	9 класс	1	16	16
10	11 класс	1	6	6
			Итого:	202 человека

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	79	51	64,5 %
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	79	51	64,5 %
2	Учащиеся 5-8 классов	101	64	63 %
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	101	64	63 %
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0

3	Учащиеся 9-11 классов	22	14	64 %
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	22	14	64 %
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	202	129	64 % (18 человек (9%) обучаются на дому и получают ежемесячно продуктовые наборы)
	в том числе льготных категорий	202	129	64 %

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	79	17	21,5 %
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	79	17	21,5 %
2	Учащиеся 5-8 классов	101	32	32 %
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	101	32	32 %
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
3	Учащиеся 9-11 классов	22	6	27 %
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	22	6	27 %
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	202	55	27 %
	в том числе льготных категорий	202	55	27 %

3. Модель предоставления услуги питания (столовая на сырье, столовая доготовочная, буфето-раздаточная)

Модель предоставления питания	Столовая на сырье
Оператор питания, наименование	ОГКОУ «Кинешемская школа-интернат»
Адрес местонахождения	Г.Кинешма, ул.Сеченова, дом 26 155806

Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Пашина Татьяна Юрьевна
Контактные данные: тел. / эл. почта	8(49331)23350 / shkola_internat2@bk.ru
Дата заключения контракта	
Длительность контракта	

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	
Принадлежность транспорта	-транспорт организации поставщика пищевой продукции
Условия использования транспорта	

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	водонагреватель
Отопление	централизованное
Водоотведение	централизованное
вентиляция помещений	комбинированная

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)

Наименование	Площадь помещения м ²
--------------	----------------------------------

№ п/п	цехов и помещений	Столовые школьно-базовые	Столовые, работающие на сырье	Столовые на доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения		6		
2	Производственные помещения		10		
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)		3		-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)		3		-
2.3	Мясо-рыбный цех		3	-	-
2.4	Доготовочный цех	-	-		-
2.5	Горячий цех		4		-
2.6	Холодный цех		5		-
2.7	Мучной цех		5	-	-
2.8	Раздаточная		3		
2.9	Помещение для резки хлеба		3	-	-
2.10	Помещение для обработки яиц		3	-	-
2.11	Моечная кухонной посуды		6		-
2.12	Моечная столовой посуды		8		-
2.13	Моечная и кладовая тары		2		--
2.14	Производственное помещение буфета-раздаточной	-	-	-	
2.15	Посудомоечная буфета-раздаточной	-	-	-	
3	Комната для приема пищи (персонал)		20		

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	Картофелечистка	1			60%
2	Мясо-рыбный цех	Мясорубка	1			50 %
3	Мучной цех	Тестомешалка	1			50 %
4	Овощной цех Вторичной обработки	Овощерезка	1			50%

Указать перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями для каждого цеха в соответствии с **приложением А**.

8.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования:

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производительность	дата изготовления	срок службы	сроки профилактического осмотра
1	Тепловое						
	электроплита	Приготовление пищи	ЭП 2М	16,8кВт	1968	Неограничен	1 р в квартал
	электроплита	Приготовление пищи	ЭП 2М	16,8кВт	1968	Неограничен	1 р в квартал
	Шкаф жарочный	Приготовление пищи	ШЖЭП-2	14,4 кВт	2007	10 лет	1 р в квартал
2	Механическое						
	Машина тестомесильная			240 кг/час	2010	Неограничен	1 р в квартал
	Картофелечистка	Очистка овощей	МОК300	17 кг за 1 раз	2010	Неограничен	1 р в квартал
	Машина для резки продуктов	Резка продуктов		150 кг/ч	2007	8 лет	1 р в квартал
	Мясорубка	Измельчение мяса		600 кг/ч	2011	Неограничен	1 р в квартал
3	Холодильное						

	Холодильник	Хранение проб	Атлант		2011	10 лет	1 р в квартал
	Шкаф холодильный	Хранение продуктов	Атлант		2011	10 лет	1 р в квартал
4	Весоизмерительное						
	Весы электронные	Контрольное взвешивание готовой пищи	SW-10		2011	-	1 раз в год
	Весы товарные настольные циферблатные	Взвешивание готовой продукции	РН-10Ц134		2011	-	1 раз в год
	Весы настольные товарные	Взвешивание продуктов	РП-500Ш13У		2011	-	1 раз в год

8.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:

№ п/п	Наименование технологического 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	график санитарной обработки оборудования
1	Тепловое			По заявке	2023	Заместитель директора по АХЧ	имеется
2	Механическое			По заявке	2023	Заместитель директора по АХЧ	имеется
3	Холодильное			По заявке		Заместитель директора по АХЧ	имеется
4	Весоизмерительное		Гос.контр акт №4 от 29.06.2022	По заявке		Заместитель директора по АХЧ	имеется

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

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой -, площадь М ²			
		количество единиц оборудования	дата его приобретения	процент изношенности оборудования	количество посадочных мест в столовой
1	Столы	10	2011	0	
2	Стулья	60	2011	0	60

9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М ²	
		количество	единиц оборудования для бытовых целей
1	Помещение уборочного инвент.	1,5	М ²

10. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика персонала столовой					
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Шеф-повар	1	1	Среднее специальное		1	Есть
2	Повара	2	1,5	Среднее специальное		38	Есть
3	Рабочие кухни (помощники повара)	2	2	Среднее специальное			Есть

11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов
- самообслуживание

12. Перечень нормативных и технологических документов:

- 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
- 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

Исполнитель О.Н. Чикалова
Тел. 89621590390