

**Областное государственное казенное общеобразовательное учреждение**  
**«Ивановская коррекционная школа-интернат №1»**  
Московская ул., д.44, г. Иваново, 153000 т. 8(4932) 30-32-25  
shivspekor@yandex.  
ОГРН 1023700547419 ОКПО 02083763 ОКАТО24401370000 ИНН/КПП3702011633/370201001

**Утверждено приказом**  
**От 09.01.2023 № 4-О**

## **ПАСПОРТ**

**пищеблока ОГКОУ «Ивановская школа-интернат №1»**

Адрес месторасположения: 153000 г. Иваново, ул. Московская д.44

Телефон +7(4932)30-32-25 эл почта: shivspekor@yandex.ru

**От 09.01.2023 Рег. № 17ПАС**  
**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 - Песнина Е. Ю

Ответственный за питание обучающихся - Песнина Е.Ю.

Численность педагогического коллектива - 37 чел.

1.1. Количество классов по уровням образования НОО – 7 , ООО – 6, СОО – 1.

Количество посадочных мест в столовой - 60 мест

Площадь обеденного зала - 93,5 м<sup>2</sup>

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.(дети-инвалиды, инвалиды, дети с ОВЗ)
1	1 класс	3	20	20
2	2 класс	1	8	8
3	3 класс	1	7	7
4	4 класс	1	6	6
5	5 класс	2	14	14
6	6 класс	1	5	5
7	7 класс	1	9	9
8	8 класс	1	8	8
9	9 класс	1	5	5
10	10 класс	1	3	3
11	11 класс	1	6	6

**1.2.** Количество групп по уровню – дошкольное образование (прием пищи организован в помещениях дошкольной группы)

№ п\п	Группы	Количество групп	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.(дети-инвалиды, инвалиды, дети с ОВЗ)
1	1	1	7	7

**2. Охват горячим питанием по возрастным группам обучающихся.**

Обучающимся в ОГКОУ «Ивановская школа-интернат №1» предоставляется бесплатное горячее питание в следующих форматах:

5-ти разовое для проживающих обучающихся

2-х разовое для проходящих обучающихся

5-ти разовое для обучающихся дошкольной группы.

Родительская плата за питание не взимается.

## 2.1 Одноразовое питание не предоставляется.

## 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, которым предоставляется 2-х разовое питание
1	Учащиеся 1-4 классов	26	26	100
2	Учащиеся 5-8 классов	13	13	100
	в т.ч. за родительскую плату			
3	Учащиеся 9-11 классов	8	8	100
	в т.ч. за родительскую плату			
	<b>Общая количество учащихся всех возрастных групп</b>	<b>47</b>	<b>47</b>	<b>100</b>

## 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, которым предоставляется 5-ти разовое питание
1	Учащиеся 1-4 классов	16	16	100%
2	Учащиеся 5-9 классов	25	25	100%
	в т.ч. за родительскую плату			
3	Учащиеся 9-11 классов	4	4	100%
	в т.ч. за родительскую плату			
	<b>Общая количество учащихся всех возрастных групп</b>	<b>45</b>	<b>45</b>	<b>100%</b>
4.	Обучающиеся дошкольной группы	7	7	100 %
	в т.ч. за родительскую плату			
	<b>Всего обучающихся</b>	<b>52</b>	<b>52</b>	<b>100%</b>

## 3. Модель предоставления услуги питания

Модель предоставления питания	Столовая работающая на сырье
Оператор питания, наименование	Работники пищеблока являются штатными сотрудниками ОГКОУ «Ивановская школа-интернат №1»

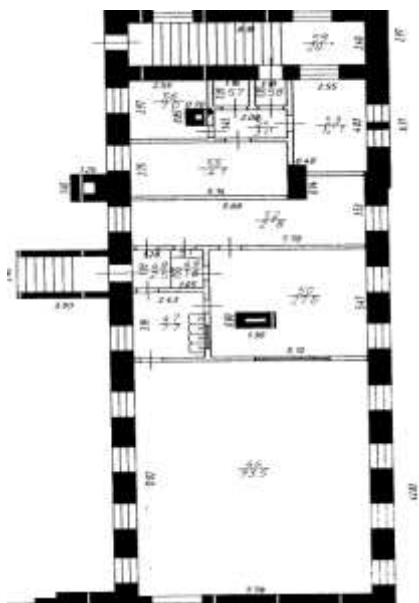
#### 4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	Автомобильный
Принадлежность транспорта	транспорт поставщиков продуктов питания
Условия использования транспорта	не предусмотрено

#### 5. Инженерное обеспечение пищеблока

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

#### 6. Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока 354 чел. в сутки



#### 7. Материально-техническое оснащение пищеблока:

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		30,0		
2	Производственные помещения				
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)		15,0		-
2.3	Мясо-рыбный цех включая зону для обработки (дезинфекции яиц)		12,0	-	-
2.5	Горячий цех		12,0		-
2.6	Холодный цех-приспособленная зона		8,0		-
2.7	Мучной цех-приспособленная зона		5,0	-	-
2.8	Раздаточная зона		5,0		
2.9	Зона для резки хлеба		4,0	-	-
2.11	Моечная кухонной посуды		3,5		-
2.12	Моечная столовой посуды		3,7		-

### 8.1 Характеристика технологического оборудования пищеблока

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Характеристика оборудования				
		наименование оборудования	количество единиц оборудования в шт	дата его выпуска	даты начала его эксплуатации	процент изношенности оборудования
1	Овощной цех	Измельчитель овощей	1	2013	2013	80
2	Овощной цех	Картофелечистка	1	2015	2015	70
3	Мясо-рыбный цех	Электромясорубка	1	2015	2015	70
4	Мясо-рыбный цех	Холодильник	1	2010	2010	80
5	Мясо-рыбный цех	Холодильник	1	2009	2009	80
6	Мясорыбный цех	Овоскоп	1	2022	2022	0
7	Мясорыбный цех	Ёмкость для дезинфекции яиц	1	2022	2022	0

8	Холодный цех-приспособленная зона	Протирачная-резательная машина	1	1980	1980	100
9	Холодный цех-приспособленная зона	Стол с охлаждаемой поверхностью	1	2022	2022	0
10	Складское помещение	холодильник	1	2015	2015	70
11	Складское помещение	холодильник	1	2010	2010	80
12	Складское помещение	Шкаф холодильный комбинированный	1	2022	2022	0
13	Складское помещение	Шкаф холодильный	1	2011	2011	80
14	Складское помещение	Весы	1	2015	2015	70
15	Горячий цех	Шкаф жарочный	1	2015	2015	70
16	Горячий цех	Плита электрическая	1	2014	2014	70
17	Горячий цех	Электрокипятник	1	2012	2012	80
18	Горячий цех	Водонагреватель	1	2022	2022	0
19	Горячий цех	Мармит электрический для 2 блюд	1	2015	2015	0
20	Раздаточная зона	Весы	1	2017	2017	50
21	Мучной цех-приспособленная зона	Миксер-тестомес	1	2013	2013	50
22	Мучной цех-приспособленная зона	Стол для теста	1	2022	2022	0

**Перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями для каждого цеха в соответствии с приложением А приведен в приложении.**

## **8.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования:**

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производительность	дата изготовления	срок службы	сроки профилактического осмотра
<b><u>1. Тепловое оборудование</u></b>							
1.1.	Электрическая плита	Приготовление пищи	Abat	16,8 кВт	2015	10 лет	1 раз в квартал
1.2.	Шкаф жарочный	Для жарки, запекания и тушения	ШЖ-150-1с	15,6 кВт	2013	10 лет	1 раз в квартал

1.3.	Электрокипятильн ик	Для кипячения воды	КНЭ-100	100 л/ч	2015	10 лет	1 раз в квартал
1.4.	Мармит электрический для 2 блюд	Для под держания температурного режима готовых блюд	ATESY	0,5 Квт	2015	10 лет	1 раз в квартал
<b><u>2. Механическое</u></b>							
2.1.	Измельчитель овощей	Измельчение, нарезание пищевых продуктов	Гамма- 5 А	450кг/ч	2013	10 лет	1 раз в квартал
2.2.	Картофелечистка	Очищение крупных партий овощей от кожуры	МОК- 150	17кг за 1 раз	2015	10 лет	1 раз в квартал
2.3.	Электомясорубка	Перемалывание мяса	МИМ-300	600 кг/ч	2015	10 лет	1 раз в квартал
2.4.	Миксер	Замес теста	В-15 MIXER	240 кг/час	2015	10 лет	1 раз в квартал
2.5	Протирочно- резательная машина	Протирка вареных продуктов	МП-б/н	600кг/ч	1980	10 лет	1 раз в квартал
<b><u>3. Холодильное</u></b>							
3.1.	Холодильник	Хранение пищи, требующих хранения в прохладном месте	INDESIT	-	2015	10 лет	1 раз в квартал
3.2.	Холодильный шкаф	Хранение пищи, требующих хранения в прохладном месте	Premier	-	2000	10 лет	1 раз в квартал
3.3.	Холодильник	Хранение пищи, требующих хранения в прохладном месте	Бирюса	-	1998	10 лет	1 раз в квартал
3.4.	Холодильный шкаф	Хранение пищи, требующих хранения в прохладном месте	ШКХ-800	-	2022	10 лет	1 раз в квартал
3.5.	Холодильный шкаф	Хранение пищи, требующих хранения в прохладном месте	ШХ-0,7	-	1987	10 лет	1 раз в квартал
3.6	Машина холодильная	Хранение пищи, требующих хранения в прохладном месте	POLAR	-	2000	10 лет	1 раз в квартал

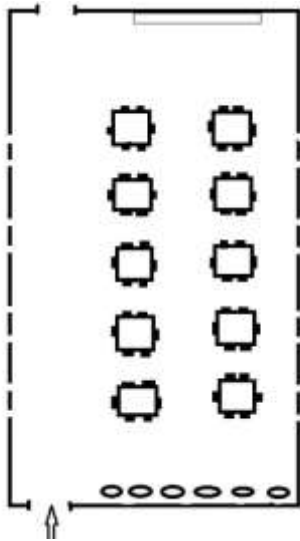


3.7.	Стол с охлаждаемой поверхностью	Для приготовления блюд	ТТ1,0GN-G	-	2022	10 лет	1 раз в квартал
<b><u>4.Весоизмерительное</u></b>							
4.1	Весы	Для взвешивания сырья	Эталон Плюс	-	2013	10 лет	1 раз в год
4.2.	Весы	Для взвешивания готовой продукции	МИДЛ	-	2013	10 лет	1 раз в год

### 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	<b><u>Тепловое</u></b>	имеется	имеется	По заявкам	имеется	Зам. директора по АХЧ	имеется
2	<b><u>Механическое</u></b>	имеется	имеется	По заявкам	имеется	Зам. директора по АХЧ	имеется
3	<b><u>Холодильное</u></b>	имеется	имеется	По заявкам	имеется	Зам. директора по АХЧ	имеется
4	<b><u>Весоизмерительное</u></b>	имеется	имеется	По заявкам	имеется	Зам. директора по АХЧ	имеется

### 9. Характеристика помещения и оборудования столовой, план-схема столовой (обеденный зал)



### 10. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Оборудование для бытовых целей шт.	Площадь помещений М <sup>2</sup>
1	Гардероб персонала	Шкаф для личной одежды Шкаф для рабочей одежды	8
2	Душевая	Душевая кабина, бойлер	4
3	Санузел для персонала пищеблока	Раковина , унитаз,	4

### 11. 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	100%	высшее	-	45л 08м	имеется
2	Зав складом продуктов питания	1	100%	среднее специальное	-	10л 04м	имеется
3	Повар	2	100%	среднее специальное	4-5	35л;14л,05м	имеется
4	Кухонный (подсобный) рабочий	2	100%	среднее специальное	2	08л 06м	имеется

### 12. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов работниками пищеблока

### **13. Перечень нормативных и технологических документов:**

- Примерное двухнедельное меню
- Технологические карты (ТК)
- 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

## Приложение А

Рекомендованный перечень оборудования для оснащения столовых, организующих по разным моделям питания обучающихся в общеобразовательных организациях\*

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Модели предоставления питания обучающимся в общеобразовательных организациях			
		Комбинат школьного питания	Столовые, работающие на сырье	Столовые доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	2	3	4	5	6
1	Производственные помещения		Морозильный ларь низкотемпературный		
2	Горячий цех		Пароконвектомат		
3	Холодный цех-приспособленная зона		Привод универсальный или протирочная машина		
4	Мучной цех-приспособленная зона		Хлеборезательная машина		

\* Тип, марка и количество оборудования зависят от количества обучающихся в общеобразовательной организации