

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ИВАНОВСКОЙ ОБЛАСТИ

**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КОХОМСКАЯ КОРРЕКЦИОННАЯ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ»**

ИНН 3711005869 КПП 373201001 ОГРН 1023701509996 ОКПО 02083734 ОКАТО 24207504000

Адрес: 153510 Ивановская область, г. Кохма, ул. Ивановская, д.1,

тел./факс: 4(932) 55-11-33, e-mail: kohma-dcp@mail.ru

**ПАСПОРТ
ПИЩЕБЛОКА**

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:

Руководитель ОГКОУ «Кохомская КШИ» – директор **Хлыбова Светлана Васильевна**

Ответственный за питание обучающихся – заместитель директора по УВР
Жезлова Наталья Николаевна

Численность педагогического коллектива – **28 чел.**

Количество классов по уровням образования:

- **начальное общее образование – 7 классов (классов-комплектов)**
- **основное общее образование – 7 классов (классов-комплектов)**

Количество посадочных мест – **80**

Площадь обеденного зала – **91,2 кв. м.**

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1-е классы	3	15	0
2	2-е классы	2	9	0
3	3-и классы	2	17	0

4	4-е классы	2	15	0
	5-е классы	0	0	0
	6-е классы	2	16	0
	7-е классы	2	23	0
	8-е классы	1	1	0
	9-е классы	1	8	0
	10-е классы	2	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	56	48	86
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
2	Учащиеся 5-8 классов	40	35	88
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
3	Учащиеся 9-11 классов	18	17	94
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
4	Общее количество учащихся всех возрастных групп	114	100	88
	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	56	48	86
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0

2	Учащиеся 5-8 классов	40	35	88
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
3	Учащиеся 9-11 классов	18	17	94
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
4	Общая количество учащихся всех возрастных групп	114	100	88
	в том числе льготных категорий	0	0	0

3. МОДЕЛЬ ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ УСЛУГИ ПИТАНИЯ

Модель предоставления питания	Столовая на сырье
Оператор питания, наименование	-
Адрес местонахождения	-
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	-
Контактные данные: тел. / эл. почта	-
Дата заключения контракта	-
Длительность контракта	-

4. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОГО ТРАНСПОРТА ДЛЯ ПЕРЕВОЗКИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

Вид транспорта	Не требуется
Принадлежность транспорта	-транспорт образовательной организации -транспорт оператора питания -транспорт организации поставщика пищевой продукции -транспорт ИП. предоставляющего пищевую продукцию -арендуемый транспорт
Условия использования транспорта	Не требуется

5. ИНЖЕНЕРНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПИЩЕБЛОКА

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	электрические водонагреватели
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

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Площадь помещения м ²			
		Столовые школьно-базовые	Столовые, работающие на сырье	Столовые на доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения	-	30,8	-	-
2	Производственные помещения	-	-	-	-
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	-	-	-	-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	-	-	-	-
2.3	Мясо-рыбный цех	-	-	-	-
2.4	Доготовочный цех	-	-	-	-
2.5	Горячий цех	-	28,9	-	-
2.6	Холодный цех	-	24,2	-	-
2.7	Мучной цех	-	-	-	-
2.8	Раздаточная	-	-	-	-

2.9	Помещение для резки хлеба	-	6,0	-	-
2.10	Помещение для обработки яиц	-	-	-	-
2.11	Моечная кухонной посуды	-	-	-	-
2.12	Моечная столовой посуды	-	9,5	-	-
2.13	Моечная и кладовая тары	-	-	-	-
2.14	Производственное помещение буфета-раздаточной	-	-	-	-
2.15	Посудомоечная буфета-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 и оборудования
1	Обеденный зал	1. Стол обеденный	22 шт	12.04.17	12.05.17	100%
		2. Стул обеденный	80 шт	12.04.17	12.05.17	100%
		3. Облучатель-рециркулятор	1 шт	12.06.16	27.09.21	100%
2	Горячий цех	1. Плита жарочным шкафом	2 шт	2017	04.07.17	100%
		2. Плита электрическая	2 шт	2011	14.03.11	100%
		3. Мармит электрический трёхкомфорочный	1 шт	2011	17.11.11	100%
			1 шт			

		4.Жарочный шкаф	1 шт	2011	21.04.11	100%
		5.Зонт вентиляционный	1 шт	2012	14.02.12	100%
		6.Облучатель-рециркулятор	1 шт	2022	13.01.2022г	100%
3	Мясо-рыбный цех	1.Машина протирачно-резательная со столом	1 шт	2017	04.07.17	100%
		2.Электромясорубка	1 шт	2009	26.10.09	100%
4	Моечная кухонной посуды	1.Машина посудомоечная кухонная	1 шт	2021	02.08.21	100%
		2.Водонагреватель	1 шт	2015	28.12.05	100%
5	Помещение для резки хлеба	1.Стелаж кухонный (метал.)	1 шт	2018	01.08.18	100%
		2.Стол производственный (метал.)	1 шт	2011	17.11.11	100%
6	Овощной цех (первичной обработки овощей)	1.Картофелечистка	1 шт	2021	18.02.22	100%
		2.Водонагреватель	1 шт	2015	30.01.15	100%
		3.Стелаж кухонный (метал.)	1 шт	2013	11.03.13	100%

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						
	1.Плита жарочным шкафом	Для тепловой обработки мясных изделий-варки, жарки,	ПЭМ-4		2017	5	1раз в год

	2.Плита электрическая	тушения и пассерования. Для тепловой обработки мясных изделий-варки, жарки, тушения и пассерования.	ПЭМ-4-020		2011	5	1раз в год
	3.Мармит электрический трёхкомфорочный	Для кратковременного хранения в горячем состоянии первых блюд.	ПМЭС 70КМ-01		2011	5	1раз в год
	4.Жарочный шкаф	Для жарки мяса, рыбы, запекания овощей, крупяных и мучных изделий	ШЖЭ-00		2011	5	1раз в год
2	Механическое						
	1.Машина протирачно-резательная со столом	Для протирки вареных продуктов, нарезки сырых продуктов на части различной формы	МПО-1	350кг/ч	2017	5	1раз в год
	2.Электромясорубка	Для измельчения продуктов на фарш	МИМ-300	300кг/ч	2009	7	1 раз в год
	3.Картофелечистка	Для очистки картофеля и корнеплодов	МОК-300М	300кг/ч	2022	7	1раз в год
3	Холодильное						
	1.Холодильный шкаф DUET	Для кратковременного хранения и охлаждения пищевых продуктов	ШВУП1Т У-1,5м		10.12.07	10	1раз в год
	2.Холодильник «ARISTON»	Для замораживания и	HF9201W RO		10.12.07	10	1раз в год

	3.Холодильник «Саратов»	хранения замороженных и охлажденных продуктов Для замораживания и хранения замороженных и скоропортящихся продуктов	КШ-160		29.06.11	15	1 раз в год
4	Весоизмерительное						
	1.Весы электронные тензометрические	Для взвешивания фасовки тлваров	МТ М(Г)Д (Ж)А		01.08.18	5	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	Государственный контракт ООО «ЭлектроТехсервис»		По заявке	Согласно смете	Крылова Г.А.	Ежемесячно
	1.Плита с жарочным шкафом 2.Плита электрическая 3.Мармит электрический трёхкомфорочный 4.Жарочный шкаф						
2	Механическое	Государственный контракт ООО «ЭлектроТехсервис»		По заявке	Согласно смете	Крылова Г.А.	Ежемесячно

	1.Машина протирачно-резательная со столом 2.Электромясорубка 3.Картофелечистка						
3	Холодильное	Закключаем разовые договора		По заявке	Согласно смете	Крылова Г.А.	Еженедельно
	1.Холодильный шкаф DUET 2.Холодильник «ARISTON» 3.Холодильник «Саратов»						
4	Весоизмерительное		Государственный контракт ФБУ «Ивановский ЦСМ»	По заявке	Согласно смете	Крылова Г.А.	Еженедельно
	1.Весы электронные тензометрические						

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

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой -, площадь 92 М ²			
		количество единиц оборудования	дата его приобретения	процент изношенности оборудования	количество посадочных мест в столовой
1	Стол обеденный	20шт	12.05.17	100%	80
2	Стул обеденный	80шт	12.05.17	100%	
3	Облучатель-рециркулятор	1шт	27.09.21	100%	

9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М ²
		количество единиц оборудования для бытовых целей

10. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика персонала столовой					
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Зав. производством (шеф-повар)	1	0	-	-	-	-
2	Технолог	-	-	-	-	-	-
3	Повара	2	1	да	5	Более 30 лет	да
4	Рабочие кухни (помощники повара)	2	2	-	-	Более 30 лет	да

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