

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ИВАНОВСКОЙ ОБЛАСТИ

Областное государственное казенное общеобразовательное учреждение «Южская коррекционная школа-интернат» (ОГКОУ «Южская школа-интернат»)

4-я Рабочая ул., д.66, г.Южа, Ивановская обл., 155633 Тел./факс (49347) 2-36-49 e-mail:
shool4uga@mail.ru <http://shool4uga.ros-obr.ru> ОКПО 53459632; ОГРН 1023701830019; ИНН/КПП
3726003416

ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА

Областного государственного казенного общеобразовательного учреждения « Южская коррекционная школа-интернат»

Адрес месторасположения 155630 Ивановская область г. Южа 4-я Рабочая д.66

Телефон 8-49-347-2-36-49 эл почта: shool4uga@mail.ru

г.Южа

2023г.

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
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 образовательной организации
Мокина Светлана Петровна

Ответственный за питание обучающихся
Мусатова Светлана Николаевна

Численность педагогического коллектива **21** человек.

Количество классов по уровням образования **9**

начальное общее образование 4 класса

основное общее образование 5 классов

Количество посадочных мест **60**

Площадь обеденного зала **42,3м²**

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	1	7	7
2	2 класс	1	9	9
3	3 класс	1	6	6
4	4 класс	1	13	13
5	5 класс	1	12	12
6	6 класс	1	14	14
7	7 класс	1	14	14
8	8 класс	1	15	15
9	9 класс	1	12	12

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			
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			
2	Учащиеся 5-8 классов			
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату			

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	35	30	86
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	35	30	86
2	Учащиеся 5-8 классов	55	52	95
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	55	52	95
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
3	Учащиеся 9 класса	12	10	83,3
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	12	10	83,3
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	102	92	90
	в том числе льготных категорий	102	92	90
*10 обучающихся , что составляет 10% от общего числа учащихся обучаются на дому и обеспечиваются продуктовыми наборами.				

3. Модель предоставления услуги питания

(столовая на сырье, столовая доготовочная, буфето-раздаточная)

Модель предоставления питания	Своя столовая на сырье
Оператор питания, наименование	Самостоятельная столовая ОГКОУ «Южская школа –интернат»
Адрес местонахождения	Г.Южа 4-я Рабочая д.66
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Директор - Мокина С.П. Заведующий столовой - Мусатова С.Н.
Контактные данные: тел. / эл. почта	8(49-347)2-36-49 shool4uga@mail.ru
Дата заключения контракта	нет
Длительность контракта	нет

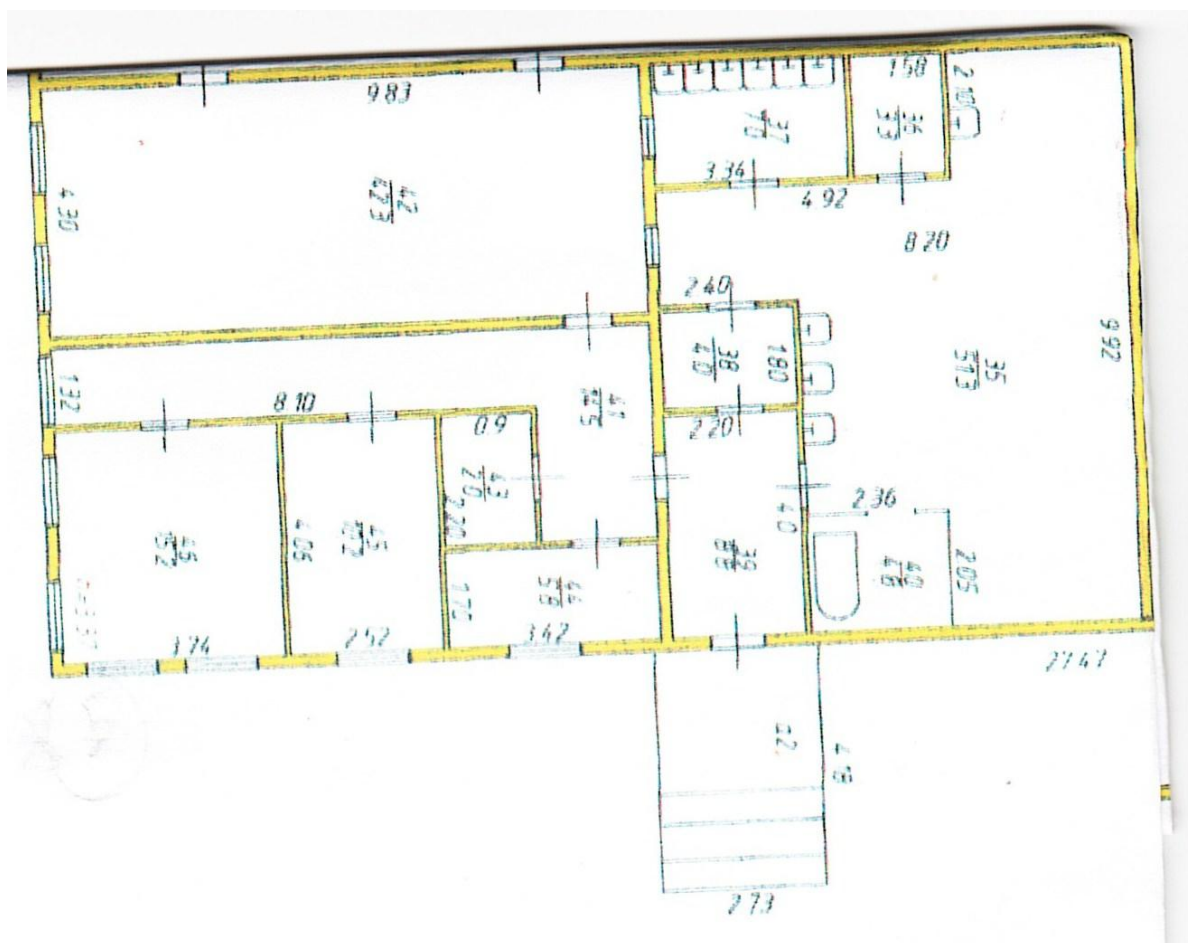
4.Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

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

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	Централизованное
Горячее водоснабжение	Электрические водонагреватели
Отопление	Собственная котельная
Водоотведение	Локальные сооружения, выгребные ямы
Вентиляция помещений	Искусственная, естественная

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 помещение м ²
		Столовые, работающие на сырье
1	Складские помещения	33,2м ²
2	Производственные помещения	81,3м ²
-	Овощной цех (первичной обработки овощей)	4,8м ²
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Зона в производственном помещении
2.3	Мясо-рыбный цех	Зона в производственном помещении
2.4	Доготовочный цех	-
2.5	Горячий цех	Зона в производственном помещении
2.6	Холодный цех	Зона в производственном помещении
2.7	Мучной цех	Зона в производственном помещении
2.8	Раздаточная	Зона в производственном помещении
2.9	Помещение для резки хлеба	4,0м ²
2.10	Помещение для обработки яиц	Зона в производственном помещении
2.11	Моечная кухонной посуды	Совмещены

2.12	Моечная столовой посуды	7,0м ²
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 оборудования
1,	Овощной цех (первичной обработки овощей)	Картофелечистка МОК -150М	1	-	-	100%
		Производственный стол	1	-	-	
		Моечная ванна	1	-	-	-
2	Производственное помещение (Горячая зона)	Производственный стол	1	-	-	-
		электрические плиты с духовыми шкафами ЭП-4ЖШ	2	2011 2017	2012 2017	60% 40%
		Шкаф жарочный электрический ШЖЭ-2	1	2014	2015	50%
	Овощной цех вторичной обработки (зона)	Производственный стол				
		Машина протирачно-резательная МПР-350М	1	2014	2015	50%
		Производственные столы	2	-	-	-
	Мясорыбная зона	Мясорубка МПР-350М	1	-	-	100%
		Мясорубка МС-12С	1			100%
		Мясорубка МИМ-300	1	2007	2007	90%
		Моечные ванны	3	-	-	-
	Раздаточная зона	Мармиты для горячих блюд	1	-	-	100%
		Витрина –	1	2017	2017	60%

		холодильник «Бирюса-290»				
		Водонагреватель ОКА ВАЭ -10	1	-	-	80%
		Раковина для мытья рук	1	-	-	-
	Помещение для резки хлеба	Холодильник Саратов 452	1	-	-	70
		Холодильник INDESIT	1	2014	2014	50%
		Микроволновая печь SUPRA	1	2014	2014	40%
		Шкаф для хлеба	1	-	-	-
Моечная кухонной посуды	Моечная столовой посуды	Посудомоечная машина АБАТ	1	2021	2021	0
		Кипятильник непрерывный электрический КНЭ-100-01	1	2019	2019	0
		Водонагреватель EDISSON	1	-	-	
		Моечные ванны для мытья столовой посуды	3	2019	2019	
		Моечная ванна	2	2019	2019	
Складские помещения		Ларь морозильный Снеж МЛ-250	2	2010	2010	50%
		Холодильник indesit	1	2014	2014	50%
		Холодильник «Атлант»	1	-	-	
		Стеллажи	3	-	-	-
		Эл. Весы ПВМ3/150-О	1	-	-	

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							

	электрические плиты с духовыми шкафами	Приготовление горячих блюд	ЭП-4ЖШ		2011 2017	12 6	Раз в год
	Шкаф жарочный электрический	Приготовление горячих блюд, выпечки	ШЖЭ-2		2014	8	Раз в год
	Мармиты для горячих блюд	Поддержание температуры горячих блюд			-	-	Раз в год
	Водонагреватель	Нагрев воды	ОКА ВАЭ -10				Раз в год
	Водонагреватель		EDISSON				Раз в год
	Кипятильник непрерывный электрический		КНЭ-100-01		2019	3	Раз в год
2. Механическое							
	Картофелечистка	Чистка картофеля	МОК 150М				По необходимости
	Машина протирачно-резательная	Измельчение овощей	МПР-350М		2014		По необходимости
	Мясорубка	Изготовление фарша	МПР-350М				По необходимости
	Мясорубка	Изготовление фарша	МС-12С				По необходимости
	Мясорубка 0	Изготовление фарша	МИМ-30		2007		По необходимости
4. Холодильное							
	Витрина – холодильник	Сохранение продуктов	«Бирюса-290»		2017		По необходимости
	Холодильник	Сохранение продуктов	Саратов 452				По необходимости
	Холодильник	Сохранение продуктов	INDESIT				По необходимости

	Ларь морозильный	Заморозка сырья, продуктов	Снеж МЛ-250				По необходимости
	Холодильник	Сохранение продуктов	INDESIT		2014		По необходимости
	Холодильник	Сохранение продуктов	«Атлант»		2014		По необходимости
4. Весоизмерительное							
	Весы электрические	Взвешивание продуктов, сырья	ПВМ3/150-О				По мере необходимости

8.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика мероприятий					
		наличие договора на техосмотр	наличие договора на проведение ологических работ	Проведение ремонта	план приобретения нового и замена старого оборудования	ответственный за состояние оборудования	график санитарной обработки и оборудования
1	1. Тепловое						
	электрические плиты с духовыми шкафами ЭП-4ЖШ	Договор на обслуживание оборудования пищеблока		исправно		Заведующий хозяйством, заведующий столовой	Раз в неделю
	Шкаф жарочный электрический ШЖЭ-2	«ЭлектоТех Сервис» №05-То/01-23 от 09.01.2023г.		исправно		Заведующий хозяйством, заведующий столовой	
	Мармиты для горячих блюд			исправно		Заведующий хозяйством, заведующий столовой	
2	2. Механическое						
	Картофелечистка МОК -150М			исправно		Заведующий хозяйством, заведующий	

						столовой	
	Машина протирно- резательная МПР-350М			исправно		Заведующий хозяйством, заведующий столовой	
	Мясорубка МПР-350М			исправно		Заведующий хозяйством, заведующий столовой	
	Мясорубка МС-12С			исправно		Заведующий хозяйством, заведующий столовой	
	Мясорубка МИМ-300			исправно		Заведующий хозяйством, заведующий столовой	
3. Холодильное							
	Ларь морозильный Снеж МЛ-250			исправно		Заведующий хозяйством, заведующий столовой	
	Холодильник indesit			исправно		Заведующий хозяйством, заведующий столовой	
	Холодильник «Атлант»			исправно		Заведующий хозяйством, заведующий столовой	
	Холодильник Саратов 452			исправно		Заведующий хозяйством, заведующий столовой	
	Холодильник INDESIT			исправно		Заведующий хозяйством, заведующий столовой	
4	4.Весоизмерительное						
	Электрические весы ПВМ3/150-О			исправно		Заведующий хозяйством, заведующий столовой	

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

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой -, 42,3площадь М ²			
		количество единиц оборудования	дата его приобретения	процент изношенности оборудования	количество посадочных мест в столовой
1	Стол обеденный	12	-	50%	60
2	Лавка	10	-	50%	46
3	Табурет	14			14
4	Раковины для мытья рук	2	-	-	-

10. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М ²
		Количество единиц оборудования для бытовых целей
	Раздевалка для персонала	4,0м ²

11. 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	1	100%	Высшее			Имеется
3	Повара	2	100%	Начальное профессиональное	4 разряд		Имеется
4	Рабочие кухни (помощники повара)	1	100%	Основное общее			Имеется

12. Форма организации питания обучающихся

- ✓ *предварительное накрытие столов*

13. Перечень нормативных и технологических документов:

- ✓ Примерное двухнедельное меню
- ✓ Ежедневное меню
- ✓ Меню раскладка
- ✓ 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

Перечень недостающего оборудования.

Наименование производственного помещения	Наименование оборудования	Количество (не менее)
1	2	3
Склад	психометр	1
Овощной цех овощей - зона)	картофеле очистительная машина	2
	овощерезательная машина	1
Овощной цех	универсальный механический привод или (и) овощерезательная машин	2
Холодный цех (зона)	производственные столы	2
	контрольные весы	1
	бактерицидная установка для обеззараживания воздуха	1
Мясорыбный цех	производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы)	3
	контрольные весы	1
	электромясорубка	1
	моечные ванны	2
	колода для разрубка мяса	1
	фаршемешалка	1
	котлетоформовочный автомат	1
Горячий цех	электрокотел	1
	электрическая сковорода	1
	духовой (жарочный) шкаф	1
Моечная для мытья столовой посуды	стеллаж (шкаф)	1

