

<p><b>Согласовано:</b> Председатель Управляющего совета <u>М.А. Речкалова</u> Речкалова М.А. Протокол № 1 от 10.01.2023 г.</p> <p><b>Учтено мнение:</b> выборного органа первичной профсоюзной организации Председатель выборного органа первичной профсоюзной организации <u>О.Л. Ширяева</u> Ширяева О.Л. (подпись) (Ф.И.О.)</p>	<p><b>Утверждаю:</b> Директор <u>Исаенко Г.Н.</u></p> <p>Приказ № 14-ОД от 10.01.2023 г.</p> 
--	--

## ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА

### ОГКОУ «Ивановская коррекционная школа № 1»

Адрес месторасположения 153022 г. Иваново, ул. 4-я Первомайская, д. 5/1

Телефон 8(4932)385446 эл почта: ivkorrsholl@mail.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 Исаенко Галина Николаевна  
Ответственный за питание обучающихся Морозова Ирина Евгеньевна  
Численность педагогического коллектива 40 чел.

Количество классов по уровням образования – начальное общее образование (1-4 кл.) – 9 классов, основное общее образование (5-9 кл.) – 14 классов, профессиональное обучение (10 -11 кл.) – 4 класса

Количество посадочных мест 100

Площадь обеденного зала 76 кв. м.

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.	Обучение на дому, чел.
1	1 класс	2	22	20	2
2	2 класс	2	22	20	2
3	3 класс	2	23	21	2
4	4 классов	3	31	29	2
5	5 классов	3	27	26	1
6	6 классов	3	28	28	0
7	7 классов	3	38	33	5
8	8 классов	3	30	26	4
9	9 классов	2	22	19	3
10	10 классов	2	24	19	5
11	11 классов	2	30	28	2

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

№ п/п	Контингент по группам обучающихся	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием		Причина отклонения Обучение на дому, чел.
			Количество, чел.	% от числа обучающихся	
1	Учащиеся 1-4 классов	98	90	91,8%	8
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	98	90	91,8%	8
2	Учащиеся 5-8 классов	123	113	91,7%	10
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	123	113	91,7%	10
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0	0
3	Учащиеся 9-11 классов	76	66	86,8%	10
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	76	66	86,8%	10
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0	0
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	297	269	90,6%	28
	в том числе льготных категорий	297	269	90,6%	28

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

Модель предоставления питания	Аутсорсинг (Столовая на сырье)
Оператор питания, наименование	ООО «Школьное питание»
Адрес местонахождения	Красногвардейская улица, дом 2, офис 404, г. Иваново, 153000
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Чижиков Андрей Владимирович
Контактные данные: тел. / эл. почта	Тел.: +7 (4932) 58 -13- 65, E-mail: shkola.pit@yandex.ru
Дата заключения контракта	11.01.2023 г.
Длительность контракта	09.01.2023 г. - 28.02.2023 г.

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

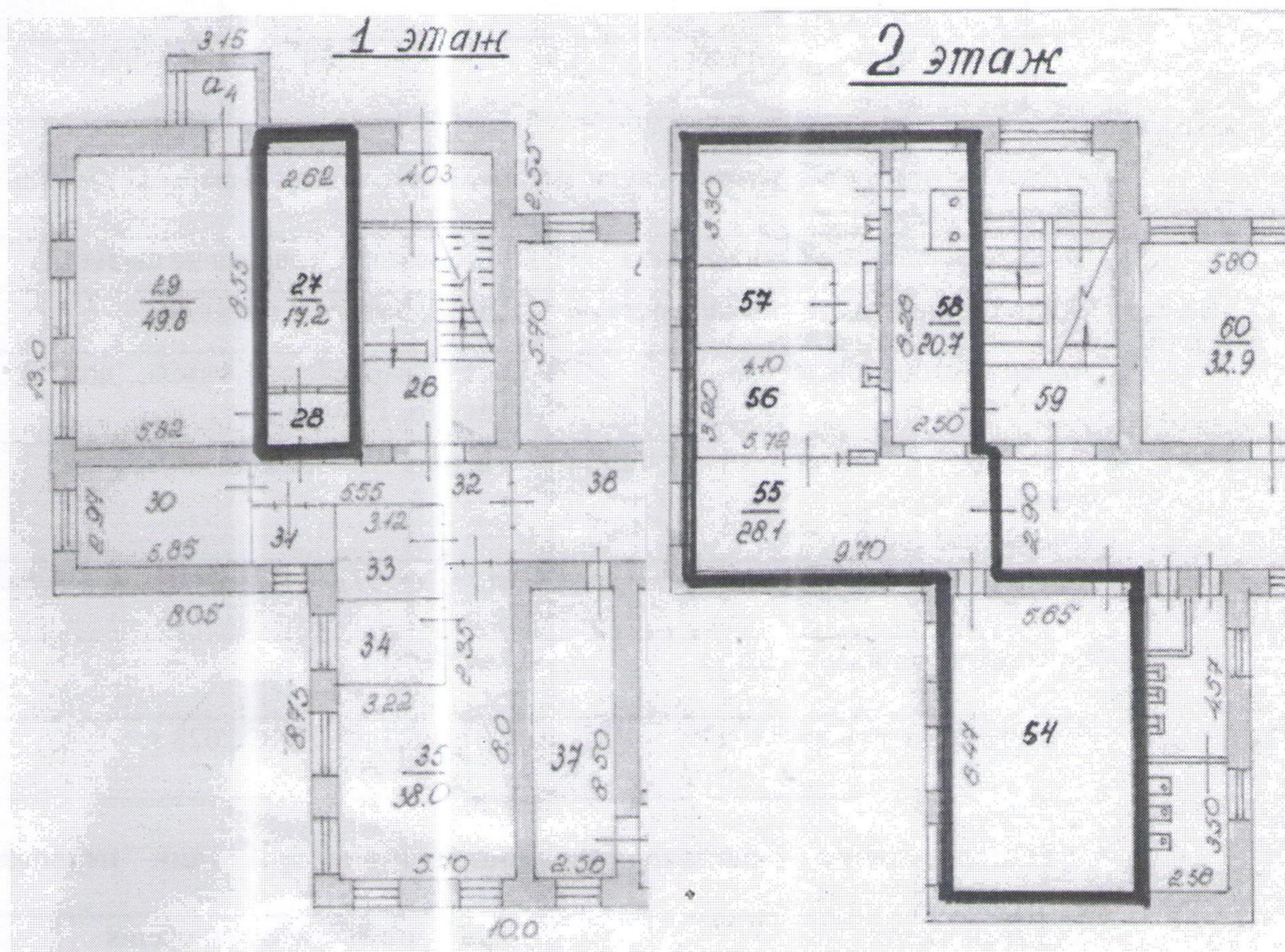
Вид транспорта	Транспорт оператора питания
Принадлежность транспорта	Транспорт оператора питания
Условия использования транспорта	Определяет оператор питания

## 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 общей площадью 167,4 кв. м

- 1 этаж помещения № 27, 28  
 2 этаж помещения № 54, 55, 56, 57, 58
1. 1 этаж, № 27 (17,2 кв. м) - складское помещение.
  2. 1 этаж, № 28 (4,6 кв. м) - овощной цех (первичной обработки).
  3. 2 этаж, № 54, 55 (47,9 и 28,1 кв. м) - обеденный зал пищеблока.
  4. 2 этаж, № 56 (40,7 кв. м) - моечная для мытья столовой посуды.
  5. 2 этаж, № 57 (8,2 кв. м) - мясо-рыбный цех.
  6. 2 этаж, № 58 (20,7 кв. м) - горячий цех пищеблока.



## 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		15,0		
2	Производственные помещения		76,4		
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)		2,2		-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)		4,6		-
2.3	Мясо-рыбный цех		8,2	-	-
2.4	Доготовочный цех	-	-		-
2.5	Горячий цех		20,7		-
2.6	Холодный цех		-		-
2.7	Мучной цех		-	-	-
2.8	Раздаточная		-		
2.9	Помещение для резки хлеба		-	-	-
2.10	Помещение для обработки яиц		-	-	-
2.11	Моечная кухонной посуды		20,7		-
2.12	Моечная столовой посуды		20,0		-
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 выпуска	дата начала эксплуатации	процента изношенности оборудования
1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	Машина картофелечистка МОК-150М	1	10.04.2013	10.04.2013	25
2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Машина протирочно-резочная «МПР – 350М.00»	1	18.09.2008	18.09.2008	25
3	Мясо-рыбный цех	Морозильная камера INDESIT SFR 167 NF	1	04.06.2008	04.06.2008	25
4	Овощной цех (первичной обработки овощей)	Овощерезка	1	12.12.1983	12.12.1983	80
5	Горячий цех	Шкаф жарочный ШЖЭ-2 (2-х секционный лиц. часть нерж., бока оцинков., в секции 3 противня	1	10.04.2013	10.04.2013	25
6	Мясо-рыбный цех	Шкаф холодильный	1	21.08.2007	21.08.2007	25
7	Горячий цех	Электрическая плита	1	12.12.1987	12.12.1987	80
8	Горячий цех	Электрическая плита ЭП - 4	1	10.12.2020	10.12.2020	0
9	Горячий цех	Электрический мармит	1	31.12.1995	31.12.1995	80
10	Горячий цех	Электрокипятильник КЭНД-100	1	29.04.2008	29.04.2008	25
11	Складское помещение	Ларь морозильный (2 корзины)	1	24.01.2022	24.01.2022	0

### 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	Шкаф жарочный	ШЖЭ-2 (2-х секционный лиц. часть нерж., бока оцинков., в секции 3 противня		10.04.2013	9	Август 2022

		Электрическая плита	ЭП		12.12.1987	35	Август 2022
		Электрическая плита	ЭП - 4		10.12.2020	2	Август 2022
		Электрический мармит			31.12.1995	27	Август 2022
		Электрокипятильник	КЭНД-100		29.04.2008	14	Август 2022
2	Механическое	Машина картофелечистка МОК-150М			10.04.2013	9	Август 2022
		Машина протирачно-резочная «МПР – 350М.00»			18.09.2008	14	Август 2022
		Овощерезка			12.12.1983	39	Август 2022
3	Холодильное	Морозильная камера	INDESIT SFR 167 NF		04.06.2008	14	Август 2022
		Шкаф холодильный			21.08.2007	15	Август 2022
		Ларь морозильный (2 корзины)			24.01.2022	1	Август 2022
4	Весоизмерительное	Настольные электрические весы	ВЭУ-15-2/5-А		12.12.2015	7	Август 2022
		Настольные электрические весы	SW-05		15.07.2015	7	Август 2022
		Напольные электрические весы	ПМВ-3/150-0		16.12.2015	7	Август 2022



## **11. Форма организации питания обучающихся**

- предварительное накрытие столов

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

- Примерное двухнедельное меню
- Ежедневное меню
- Меню раскладка
- Технологические карты (ТК)
- 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