

ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА

ОГКОУ «Вичугская коррекционная школа-интернат № 1»
наименование образовательной организации

Адрес месторасположения:
Ивановская область, Вичугский район, д. Хреново, д.24

Телефон 8 /49354/ 9-10-68, эл. почта: ogouv@mail.ru

1. Общие сведения об образовательной организации:

Название: ОГКОУ «Вичугская коррекционная школа-интернат № 1»

Руководитель образовательной организации: директор Сорокина Надежда Викторовна

Ответственный за питание обучающихся: заместитель директора по воспитательной работе Белова Ольга Геннадьевна

Численность педагогического коллектива: 30 человек.

Численность обучающихся – 133 человека.

Количество классов по уровням образования: 1-4 кл. – 4 класса, 5-8 кл. – 7 классов, 9-10 кл. – 3 класса.

Количество посадочных мест – 80 посадочных мест

Площадь обеденного зала – 200 кв. м.

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел. (обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья)
1	1 класс	1	5	5
2	2 класс	1	6	6
3	3 класс	1	12	12
4	4 класс	1	13	13
5	5 класс	2	19	19
6	6 класс	1	9	9
7	7 класс	2	20	20
8	8 класс	2	19	19
9	9 класс	2	18	18
10	10 класс	1	12	12

2. Охват горячим питанием по возрастным группам обучающихся

2.2 Охват двухразовым (приходящий контингент) и пятиразовым (проживающий контингент) бесплатным 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	36	36	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	36	36	100
2	Учащиеся 5-8 классов	67	67	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	67	67	100
	в т.ч. за родительскую плату	-	-	-
3	Учащиеся 9-10 классов	30	30	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	30	30	100
	в т.ч. за родительскую плату	-	-	-
4	Общая количество учащихся всех возрастных групп	133	133	100
	в том числе льготных категорий	133	133	100

3. Модель предоставления услуги питания

Модель предоставления питания	Столовая на сырье
Оператор питания, наименование	ОГКОУ «Вичугская коррекционная школа-интернат № 1»
Адрес местонахождения	Ивановская область, Вичугский район, д. Хреново, д. 24
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Директор Сорокина Надежда Викторовна
Контактные данные: тел. / эл. почта	8-49354-9-10-68, ogouv@mail.ru
Дата заключения контракта	-
Длительность контракта	-

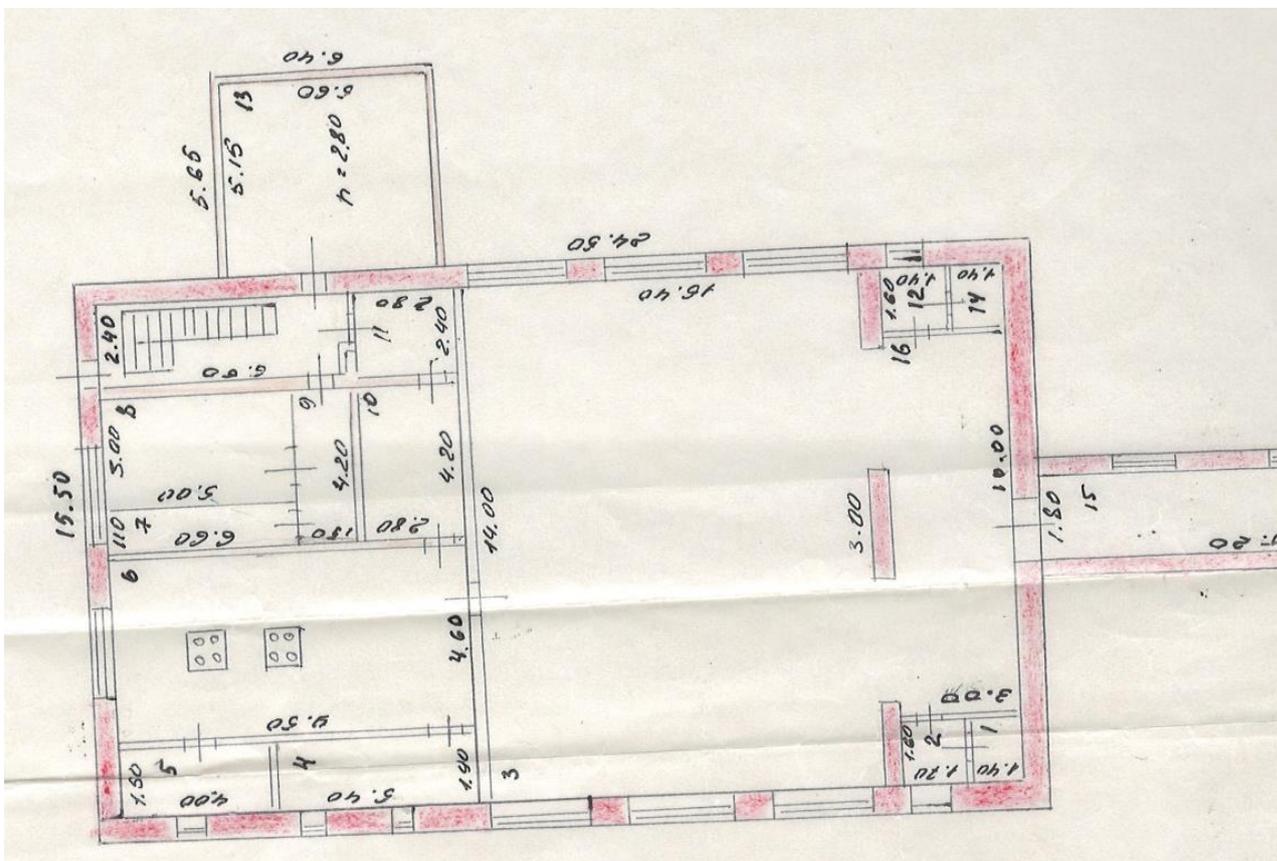
4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	Специализированный транспорт
Принадлежность транспорта	Организации - поставщика продуктов питания
Условия использования транспорта	По договору поставки продуктов питания

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	Собственная скважина
Горячее водоснабжение	Проточный электрический водонагреватель
Отопление	Собственная котельная
Водоотведение	В сети населенного пункта
Вентиляция помещений	Механическая

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 помещения м ² Столовая, работающая на сырье
1	Складские помещения	31 кв. м.
2	Производственные помещения:	
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	7 кв. м.
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	2 кв. м.
2.3	Мясо-рыбный цех	6 кв. м.
2.4	Доготовочный цех	-
2.5	Горячий цех	42 кв. м.
2.6	Холодный цех	-
2.7	Мучной цех	-
2.8	Раздаточная	-
2.9	Помещение для резки хлеба	12 кв. м.
2.10	Помещение для обработки яиц	-
2.11	Моечная кухонной посуды	4 кв. м.
2.12	Моечная столовой посуды	8 кв. м.
2.13	Моечная и кладовая тары	-
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	Мясо-рыбный цех	Электромясорубка (МЗ)	1	Март 1989 г.	Март 1989 г.	100
2	Овощной цех	Картофеле-чистка (МОК-150-04)	1	Октябрь 2003 г.	Октябрь 2003 г.	100
3	Горячий цех	Газовая плита Гефест 1200-С7	1	Январь 2008 г.	Январь 2008 г.	100
		Газовая плита FLAMA RG24	1	август 2011 г.	август 2011 г.	100
		Газовая плита Abat ПГК-69ЖШ	1	сентябрь 2010 г.	сентябрь 2010 г.	100
		Электроплита (ВЕКО)	1	Октябрь 2007 г.	Октябрь 2007 г.	100
		Измельчитель овощей (ГАММА-5А)	1	Декабрь 2012 г.	Декабрь 2012 г.	100
		Проточный водонагреватель (ЭВПЗ-15)	1	2013 г.	2013 г.	100
		Жарочный шкаф (Abat)	1	Август 2008 г.	Август 2008 г.	100

		Принудительная вытяжная вентиляция (Climat)	1	Октябрь 2007 г.	Октябрь 2007 г.	100
4	Складское помещение	Бытовой холодильник для хранения суточных проб (SHIVAKI)	1	2012 г	2012 г	100
		Бытовой холодильник (Бирюса)	1	Декабрь 2002 г.	Декабрь 2002 г.	100
		Весы электронные (SWN-30)	1	Июнь 2021 г.	Июнь 2021 г.	100
5	Складское помещение	Морозильный ларь (СНЕЖ)	1	2010 г.	2010 г.	100
		Морозильный ларь (СНЕЖ)	1	2014 г.	2014 г.	100
		Холодильник (PREMIER)	1	2008 г.	2008 г.	100
		Холодильный шкаф (ШХ-0,80М)	1	Сентябрь 2010 г.	Сентябрь 2010 г.	100
		Весы (UNIGRAM WI-2V)	1	2010 г.	2010 г.	100
		Облучитель бактерицидный (ОБН-150)	1	2022 г.	2022 г.	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	Газовая плита	Гефест 1200-С7	Беларусь	Январь 2008 г.	10	ежегодно
		Газовая плита	FLAMA RG24	Россия	август 2011 г.	10	ежегодно
		Газовая плита	Abat ПГК-69ЖШ	Россия	сентябрь 2010 г.	10	ежегодно
		Электроплита	ВЕКО	Россия	Октябрь 2007 г.	10	2 раза в год
		Проточный водонагреватель	ЭВПЗ-15	Беларусь	2013 г.	10	2 раза в год
		Жарочный шкаф	Abat	Россия	Август 2008 г.	10	2 раза в год

2	Механическое	Электромясо-рубка	МЗ	СССР	Март 1989 г.	-	2 раза в год
		Картофеле-чистка	МОК-150-04	Беларусь	Октябрь 2003 г.	8	2 раза в год
		Измельчитель овощей	ГАММА-5А	Россия	Декабрь 2012 г.	8	2 раза в год
		Принудительная вытяжная вентиляция	Climat	Россия	Октябрь 2007 г.	10	ежегодно
3	Холодильное	Бытовой холодильник для хранения суточных проб	SHIVAK I	Япония	2012 г	10	2 раза в год
		Бытовой холодильник	Бирюса	Россия	Декабрь 2002 г.	10	2 раза в год
		Морозильный ларь	СНЕЖ	Россия	2010 г.	10	2 раза в год
		Морозильный ларь	СНЕЖ	Россия	2014 г.	10	2 раза в год
		Холодильник	PREMIE R	Россия	2008 г.	10	2 раза в год
		Холодильный шкаф	ШХ-0,80М	Россия	Сентябрь 2010 г.	10	2 раза в год
4	Весоизмерительное	Весы электронные	SWN-30	Южная Корея	Июнь 2021 г.	10	2 раза в год
		Весы	UNIGRAM WI-2V	Россия	2010 г.	10	2 раза 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	Имеется	-	-	-	Зам. директора по АХЧ	Имеется

2	Механическое	-	-	Имеется	-	Зам. директора по АХЧ	Имеется
3	Холодильное	-	-	Имеется	-	Зам. директора по АХЧ	Имеется
4	Весоизмерительное	-	-	-	-	Зам. 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	Стол для приёма пищи	14	-	50	80
2	Стул	80	-	50	80
3	Рециркулятор закрытого типа	1	2022 г.	0	-

9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М ²	
		количество единиц оборудования для бытовых целей	
1	Гардеробная комната	Площадь 8 кв. м. Шкафы для спец. одежды, сменной обуви и верхней одежды, уличной обуви.	
2	Санитарная комната	Площадь 4 кв.м. Санитарно-техническое оборудование (унитаз, раковина).	

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	100%	Среднее специальное	5	1г.3м.	имеется
2	Повар	2	100%	Начальное профессиональное	3-4	М.22г.4м К.3г.4м	имеется
3	Кухонный рабочий	2	100%	Среднее	-	4м. 4м.	имеется
4	Кладовщик	1	100%	Среднее специальное	-	10м.	имеется

5	Уборщик служебных помещений	1	100%	Начальное профессиона льное	-	1 л.	имеется
---	-----------------------------------	---	------	-----------------------------------	---	------	---------

11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов для обучающихся 1-5 классов, 6-10 классов.

12. Перечень нормативных и технологических документов:

- Примерное двухнедельное меню
- Ежедневное меню
- Меню раскладка
- Технологические карты (ТК)
- Накопительная ведомость по расходу продуктов питания
- 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

20.01.2023г.

Директор

Н.В. Сорокина

