**ПАСПОРТ**

пищеблока Областного государственного казенного общеобразовательного учреждения «Ивановская коррекционная школа №3»

наименование образовательной организации

Адрес месторасположения 153022, г. Иваново, ул. Некрасова, д.51А

Телефон +7(4932) 23-03-45 эл почта: ivshkola5vid@mail.ru

**Содержание**

1. Общие сведения об образовательной организации:

- численность обучающихся по возрастным группам,

в том числе численность льготной категории обучающихся

1. 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 директор Сорокина Любовь Алексеевна

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Ответственный за питание обучающихся \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Численность педагогического коллектива \_\_\_\_\_\_\_41\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_чел.

Количество классов по уровням образования\_\_НОО -9, ООО -13\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Количество посадочных мест \_114\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Площадь обеденного зала 96,2 кв.м

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п\п | Классы | Количество классов  | Численность обучающихся,всего чел. | В том числе льготной категории, чел. |
| 1 | 1 класс | 2 | 22 | 22 |
| 2 | 2 класс | 2 | 20 | 20 |
| 3 | 3 класс | 2 | 26 | 26 |
| 4 | 4 классов | 3 | 35 | 35 |
| 5 | 5 классов | 2 | 14 | 14 |
| 6 | 6 классов | 2 | 24 | 24 |
| 7 | 7 классов | 2 | 19 | 19 |
| 8 | 8 классов | 2 | 21 | 21 |
| 9 | 9 классов | 2 | 27 | 27 |
| 10 | 10 классов | 3 | 29 | 29 |
|  |  | 22 | 237 | 237 |

**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 |   |  |  |
| 3 | Учащиеся 9-11 классов |  |  |  |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий |  |  |  |
|  | в т.ч. за родительскую плату |  |  |  |
|  | Общее количество учащихся всех возрастных групп |  |  |  |
|  | в том числе льготных категорий |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

**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 | 102 очно1 на дому\* | 102 | 100% |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 102 очно1 на дому\* | 102 | 100% |
| 2 | Учащиеся 5-8 классов | 76 очно2 на дому\* | 76 | 100% |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 76 очно2 на дому\* | 76 | 100% |
|  | в т.ч. за родительскую плату | 0 | 0 | 0 |
| 3 | Учащиеся 9-11 классов | 56 очно4 на дому\* | 52 | 100% |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 56 очно4 на дому\* | 52 | 100% |
|  | в т.ч. за родительскую плату | 0 | 0 | 0 |
|  | Общая количество учащихся всех возрастных групп | 230 очно7 на дому\* | 230 | 100% |
|  | в том числе льготных категорий | 230 очно7 на дому\* | 230 | 100% |

\* Обучающиеся на дому обеспечиваются продуктовыми наборами

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

|  |  |
| --- | --- |
| Модель предоставления питания | Столовая на сырье |
| Оператор питания, наименование | Общество с ограниченной ответственностью «Селена» |
| Адрес местонахождения | 153025, г. Иваново, ул. Академика Мальцева, д.36 |
| Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо | Шипилин Игорь Юрьевич |
| Контактные данные: тел. / эл. почта | 8(4932)37-34-15, 8-902-315-84-02, shipilin.61@mail.ru |
| Дата заключения контракта | 13.01.2023 |
| Длительность контракта | 3 месяца |

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

|  |  |
| --- | --- |
| Вид транспорта | Нет информации |
| Принадлежность транспорта | -транспорт организации поставщика пищевой продукции-транспорт ИП. предоставляющего пищевую продукцию |
| Условия использования транспорта | Нет информации |

**5. Инженерное обеспечение пищеблока**

|  |  |
| --- | --- |
| Водоснабжение | централизованное |
| Горячее водоснабжение | централизованное |
| Отопление | централизованное |
| Водоотведение | централизованное |
| вентиляция помещений | комбинированная |

**6. Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока**

**ПЛАН
пищеблока**

1 этаж помещения № 3,4,5,6,7,8,9,10,11



1. 1 этаж, № 3 (11,0 кв.м) -овощной цех (первичной обработки)
2. 1 этаж, № 4 (16,0 кв.м) - мясо-рыбный цех
3. 1 этаж, № 5 (9,8кв. м) -кладовая
4. 1 этаж, № 6 (11,5 кв.м) –моечная для мытья столовой посуды
5. 1 этаж, № 7 (17,8 кв.м)-коридор
6. 1 этаж, № 8 (48,9 кв.м) -горячий цех пищеблока
7. 1 этаж № 9 (4,8 кв.м) - раздаточная зона
8. 1 этаж, № 10 (7,6 кв.м) - моечная для мытья кухонной посуды
9. 1 этаж, № 11 (96,2 кв.м) - обеденный зал пищеблока

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

Перечень помещений и их площадь м2

(перечень и площадь помещений в зависимости от модели предоставления питания)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименованиецехов и помещений | Площадь помещение м2 |
| Столовые школьно-базовые | Столовые, работающие на сырье  | Столовыедоготовочные | Раздаточные, буфеты |
| 1 | Складские помещения |  | 9,8 |  |  |
| 2 | Производственные помещения |  | 99,8 |  |  |
| 2.1 | Овощной цех (первичной обработки овощей) |  | 11,0 |  | - |
| 2.2 | Овощной цех (вторичной обработки овощей) |  | - |  | - |
| 2.3 | Мясо-рыбный цех |  | 16,0 | - | - |
| 2.4 | Доготовочный цех | - | - |  | - |
| 2.5 | Горячий цех |  | 48,9 |  | - |
| 2.6 | Холодный цех |  | - |  | - |
| 2.7 | Мучной цех |  | - | - | - |
| 2.8 | Раздаточная |  | 4,8 |  |  |
| 2.9 | Помещение для резки хлеба |  | - | - | - |
| 2.10 | Помещение для обработки яиц |  | - | - | - |
| 2.11 | Моечная кухонной посуды |  | 7,6 |  | - |
| 2.12 | Моечная столовой посуды |  | 11,5 |  | - |
| 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 | Наименованиецехов и помещений | Характеристика оборудования |
| наименование оборудования | количествоединиц оборудования | дата его выпуска | даты начала его эксплуатации | процента изношенности оборудования |
| 1 | Овощной цех (первичной обработки овощей) | Машина картофелеочистительная МОК 300 М | 1 | 2022 | 2022 | 0 |
| 2 | Мясо-рыбный цех | Мясорубка МИМ-300 | 1 | 2007 | 2007 | 100 |
| 3 | Горячий цех | Электроплита 4х конфорочная | 1 | 1987 | 1987 | 100 |
| 4 | Горячий цех | Машина тестомесильная | 1 | 2007 | 2007 | 100 |
| 5 | Горячий цех | Шкаф для хлеба ШЗХ 900\*500\*1700 Р-Н | 1 | 2018 | 2018 | 0 |
|  | Горячий цех | Шкаф пекарский | 1 | 1994 | 1994 | 100 |
| 6 | Горячий цех | Шкаф жарочный ШЖЭ-З-К-2/1 | 1 | 2022 | 2022 | 0 |
| 7 | Горячий цех | Электрокипятильник КНЭ 100 | 1 | 2008 | 2008 | 100 |
| 8 | Горячий цех | Холодильник однокамерный Бирюса Б-109 | 1 | 2021 | 2021 | 10 |
| 9 | Моечная столовой посуды | Купольная посудомоечная машина | 1 | 2020 | 2020 | 20 |

Указать перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями для каждого цеха в соответствии **с приложением А.**

**8.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименованиетехнологичес-кого оборудования | Характеристика оборудования |
| назначение  | марка | производи-тельность  | дата изготов-ления | срок службы | сроки профилактического осмотра  |
| 1 | Тепловое | Для жарки п/ф из мяса, рыбы, овощей, выпечки и запекания | ШЖЭ-З-К-2/1 |  | Ноябрь 2022 | 7 лет | ежемесячно |
|  |  | Для пологрева воды | КНЭ 100 |  | апрель 2006 | 10 лет | ежемесячно |
|  |  | Для приготовления пищи |  |  | 1987 | 10 лет | ежемесячно |
| 2 | Механическое | Для очистки картофеля и корнеплодов от кожуры | МОК 300М |  | 15.08.2022 | 10 лет | ежемесячно |
|  |  | Порционный замес теста различной консистенции | МТМ-65 |  | 31.10.2007 | 10 лет | ежемесячно |
|  |  | Мытье тарелок, стаканов, столовых приборов, чашек, подносов, салатников | МПК-700К |  | 19.12.2020 | 10 лет | ежедневно, ежемесячно |
|  |  | Измельчение мяса, рыбы на фарш | МИМ 300 |  | 25.10.2007 | 10 лет | ежемесячно |
| 3 | Холодильное | Для кратковременного хранения продуктов и охлаждения напитков (Для хранения суточных проб) | Бирюса Б-109 |  | 2021 | 10 лет | ежемесячно |
| 4 | Весоизмери-тельное | - | - | - | - | - | - |

**8.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименованиетехнологичес-кого оборудования | Характеристика мероприятий  |
| наличие договора на техосмотр  | наличие договора на проведе-ние метроло-гических работ  | Проведе-ние ремонта  | план приобре-тения нового и замена старого обору-дования  | ответст-венный за состояние оборудо-вания | график санитарной обработки оборудования  |
| 1 | Тепловое | Контракт №1-ТО на техническое обслуживание | - |  |  | Зам. директора по АХЧ Сергеева И.Н. | имеется |
| 2 | Механическое |  |  |  |
| 3 | Холодильное |  |  |  |
| 4 | Весоизмери-тельное | - |  |  |  |  |  |

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

**столовой**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование оборудования | Характеристика оборудования столовой -, площадь М2 |
| количествоединиц оборудования | дата его приобретения | процент изношенности оборудования | количество посадочных мест в столовой |
| 1 | Стол обеденный  | 19 шт | 2018 | 57 | 114 |
| 2 | Фонтан питьевой ШКОЛЬНИК антивандальный с системой фильтрации воды 4-х ступ-й | 1 | 2021 | 10 |  |
|  |  |  |  |  |  |

**9. Характеристика бытовых помещений**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Перечень бытовых помещений | Характеристика помещений -, площадь М2 |
| количествоединиц оборудования для бытовых целей |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

**10. Штатное расписание работников пищеблока**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование должностей | Характеристика персонала столовой |
| количество ставок | укомплекто-ванность | базовое образован | квалифика-ционныйразряд | стаж работы | наличие медкнижки |
| 1 | Зав. производством | 1 | 100 | Средне-техническое | 6 | 40 | имеется |
| 2 | Технолог | - |  |  |  |  |  |
| 3 | Повара | 2 | 100 | высшее | 5 | 20 | имеется |
| 4 | Рабочие кухни (помощники повара) | 1 | 100 | Средне-специальное | 5 | 8 | имеется |

**11.Форма организации питания обучающихся**

- предварительное накрытие столов

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

**-** Примерное двухнедельное меню

- Ежедневное меню

- Технологические карты (ТК)

- Технико-технологические карты (ТТК) при включении в рацион питания новой кулинарной продукции с пониженным содержанием соли и сахара

- 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