*Структура технологического паспорта пищеблока образовательной организации*

**ПАСПОРТ**

пищеблока областного государственного казенного общеобразовательного учреждения «Ивановская коррекционная школа-интернат №2»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

наименование образовательной организации

Адрес месторасположения: 153027, Иваново, ул.Маршала Жаворонкова, 3

Телефон (4932) 33-23-68\_ эл почта: iv.shkola4vida@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 Смирнова Татьяна Валентиновна

Ответственный за питание обучающихся Кудрявцева Ксения Владимировна

Численность педагогического коллектива 29 чел.

Количество классов по уровням образования 11\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Количество посадочных мест 120\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Площадь обеденного зала \_\_\_180,0 кв.м.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п\п | Классы | Количество классов  | Численность обучающихся,всего чел. | В том числе льготной категории, чел. |
| 1 | 1 класс | 1 | 6 | 6 |
| 2 | 1а класс (второй год обучения) | 1 | 10 | 10 |
| 3 | 2 класс | 1 | 5 | 5 |
| 4 | 3 класс | 1 | 8 | 8 |
| 5 | 4 класс | 1 | 9 | 9 |
| 6 | 5 класс | 1 | 7 | 7 |
| 7 | 6 класс | 1 | 7 | 7 |
| 8 | 7 класс | 1 | 7 | 7 |
| 9 | 9 класс | 1 | 6 | 6 |
| 10 | 11 класс | 1 | 2 | 2 |
| 11 | 12 класс | 1 | 6 | 6 |

**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 | 38 | 38 | 100% |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 38 | 38 | 100% |
| 2 | Учащиеся 5-8 классов | 21 | 21 | 100% |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 21 | 21 | 100% |
|  | в т.ч. за родительскую плату | 0 | 0 | 0% |
| 3 | Учащиеся 9-11 классов | 14 | 14 | 100% |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 14 | 14 | 100% |
|  | в т.ч. за родительскую плату | 0 | 0 | 0% |
|  | Общая количество учащихся всех возрастных групп | 73 | 73 | 100% |
|  | в том числе льготных категорий | 73 | 73 | 100% |

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

|  |  |
| --- | --- |
| Модель предоставления питания | столовая (полного цикла, на сырье) |
| Оператор питания, наименование | Областное государственное казенное общеобразовательное учреждение «Ивановская коррекционная школа-интернат №2» (ОГКОУ «Ивановская школа-интернат №2») |
| Адрес местонахождения | 153027 Ивановская область, г. Иваново, ул. Маршала Жаворонкова, д.3 |
| Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо | Руководитель: Смирнова Татьяна Валентиновна;Контактное лицо: Кудрявцева Ксения Владимировна |
| Контактные данные: тел. / эл. почта | тел./факс (4932) 33-23-68e-mail: iv.shkola4vida@mail.ru |
| Дата заключения контракта | - |
| Длительность контракта | - |

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

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

**5. Инженерное обеспечение пищеблока**

|  |  |
| --- | --- |
| Водоснабжение | **(централизованное**, собственная скважина, другие ведомственные источники) |
| Горячее водоснабжение | (**централизованное,** собственная котельная, водонагреватель, резервное горячее водоснабжение)  |
| Отопление | **(централизованное**, собственная котельная) |
| Водоотведение | **(централизованное**, локальные сооружения, другие) |
| вентиляция помещений | (естественная, искусственная, **комбинированная**) |

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

**Прилагается**

**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 | - | 60,6 | - | - |
| 2 | Производственные помещения | - | 146,4: | - | - |
| 2.1 | Овощной цех (первичной обработки овощей) | - | 11,4 | - | - |
| 2.2 | Овощной цех (вторичной обработки овощей) | - | - | - | - |
| 2.3 | Мясо-рыбный цех | - | 16,7 | - | - |
| 2.4 | Доготовочный цех | - | - | - | - |
| 2.5 | Горячий цех | - | 53,6 | - | - |
| 2.6 | Холодный цех | - | 20,7 | - | - |
| 2.7 | Мучной цех | - | - | - | - |
| 2.8 | Раздаточная | - | - | - | - |
| 2.9 | Помещение для резки хлеба | - | 21,3 | - | - |
| 2.10 | Помещение для обработки яиц | - | 5,4 | - | - |
| 2.11 | Моечная кухонной посуды | - | 5,5 | - | - |
| 2.12 | Моечная столовой посуды | - | 5,9 | - | - |
| 2.13 | Моечная и кладовая тары | - | 5,9 | - | - |
| 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 егоэксплуатации | процента изношенности оборудования |
| 1 | Обеденный зал | Бак электрический БЭ-20/2 | 1 | 10.12.2013 | 10.12.2013 | 30 |
| 2 | Горячий цех | Вентиляция кухонная | 1 | - | - | - |
| 3 | Овощной цех (первичной обработки овощей) | Картофелечистка | 1 | 28.09.2009 | 28.09.2009 | 70 |
| 4 | Склад | Кипятильник | 1 | 06.12.2007 | 06.12.2007 | 80 |
| 5 | Горячий цех | Кипятильник КЭНД-100 нерж | 2 | 21.11.201110.12.2013 | 21.11.201110.12.2013 | 5030 |
| 6 | Холодный цех | Машина картофел.МОК-150 | 1 | 16.03.2011 | 16.03.2011 | 50 |
| 7 | Холодный цех | Машина протирочная МПО-1-01 | 1 | 10.12.2013 | 10.12.2013 | 30 |
| 8 | Мясо-рыбный цех | Мясорубка | 2 | 28.09.200901.01.2002 | 28.09.200901.01.2002 | 7080 |
| 9 | Мясо-рыбный цех | Мясорубка TJ-12H ERGO | 1 | 21.11.2011 | 21.11.2011 | 50 |
| 10 |  | Овощерезка | 1 | 28.09.2009 | 28.09.2009 | 70 |
| 11 | Горячий цех | Плита электрическая | 1 | 28.09.2009 | 28.09.2009 | 70 |
| 12 | Холодный цех | Протирочная машина | 1 | 01.01.2003 | 01.01.2003 | 80 |
| 13 | Помещение для резки хлеба | Холодильник Юрюзань | 1 | 01.01.1992 | 01.01.1992 | 90 |
| 14 | Горячий цех | Шкаф жарочный ЭШВ-3 | 1 | 21.11.2011 | 21.11.2011 | 50 |
| 15 | Помещение для резки хлеба, Холодный цех | Шкаф холодильный комбинированный ШКХ-1,4 | 2 | 14.12.200728.09.2009 | 14.12.200728.09.2009 | 8070 |
| 16 | Склад сыпучих продуктов | Весы ПВм-3/150 нерж.Simple | 1 | 15.07.2010 | 15.07.2010 | 60 |
| 17 | Холодный цех | Весы электронные 2 | 1 | 28.09.2009 | 28.09.2009 | 70 |
| 18 | Коридор | Холодильная камера | 1 | 28.09.2009 | 28.09.2009 | 100 |

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 |  |  |  |  |  |  |
| 1 | Бак электрический БЭ-20/2 | для кипячения воды | БЭ-20/2 |  | 21.11.2011 | 10лет | 25.07.2022г. |
| 2 | Кипятильник | для кипячения воды | - |  | 06.12.2007 | 10лет | 25.07.2022г. |
| 3 | Кипятильник КЭНД-100 нерж | для кипячения воды | КЭНД-100 |  | 10.12.2013 | 10лет | 25.07.2022г. |
| 4 | Плита электрическая | для приготовления пищи | - |  | 28.09.2009 | 15лет | 25.07.2022г. |
| 5 | Шкаф жарочный ЭШВ-3 | для приготовления пищи | ЭШВ-3 |  | 21.11.2011 | 20лет | 25.07.2022г. |
| 2 | Механическое |  |  |  |  |  |  |
| 6 | Вентиляция кухонная | очитка воздуха от посторонних запохов | - | - | - | - | 25.07.2022г. |
| 7 | Картофелечистка | для чистки картофеля и корнеплодов | - |  | 28.09.2009 | 8лет | 25.07.2022г. |
| 8 | Машина картофел.МОК-150 | для чистки картофеля и корнеплодов | МОК-150 |  | 16.03.2011 | 8 лет | 25.07.2022г. |
| 9 | Машина протирочная МПО-1-01 | для протирки вареных продуктов | МПО-1-01 |  | 16.03.2011 | 10 лет | 25.07.2022г. |
| 10 | Мясорубка | для тщательного измельчения мяса и рыбы в фарш | - |  | 28.09.2009 | 10 лет | 25.07.2022г. |
| 11 | Мясорубка TJ-12H ERGO | для тщательного измельчения мяса и рыбы в фарш | TJ-12H ERGO |  | 21.11.2011 | 10 лет | 25.07.2022г. |
| 12 | Овощерезка | для натирки овощей | - |  | 28.09.2009 | 10 лет | 25.07.2022г. |
| 13 | Протирочная машина | для протирки вареных продуктов | - |  | 01.01.2003 | 10 лет | 25.07.2022г. |
| 3 | Холодильное |  |  |  |  |  |  |
| 14 | Холодильник Юрюзань | для хранения проб. | - |  | 01.01.1992 | 20 лет | 25.07.2022г. |
| 15 | Шкаф холодильный комбинированный ШКХ-1,4 | для хранения и охлаждения продуктов. | ШКХ-1,4 |  | 28.09.2009 | 20 лет | 25.07.2022г. |
| 16 | Холодильная камера | для хранения и охлаждения продуктов. | - |  | 28.09.2009 | 30 лет | 25.07.2022г. |
| 4 | Весоизмерительное |  |  |  |  |  |  |
| 17 | Весы ПВм-3/150 нерж.Simple | для определения массы, фасовки и сортировки готовой продукции или сырья | ПВм-3/150 | до 30кг | 15.07.2010 | 7 лет | 18.08.2022г. |
| 18 | Весы электронные 2 | для определения массы готовой продукции | - | до 5кг | 28.09.2009 | 7 лет | 18.08.2022г. |

**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 | заключается | заключается  | по мере необходимости | - | Михайлина Е.И. | имеется |
| 1 | Бак электрический БЭ-20/2 | заключается | заключается  | по мере необходимости | - | Михайлина Е.И. | имеется |
| 2 | Кипятильник | заключается | заключается  | по мере необходимости | - | Михайлина Е.И. | имеется |
| 3 | Кипятильник КЭНД-100 нерж | заключается | заключается  | по мере необходимости | - | Михайлина Е.И. | имеется |
| 4 | Плита электрическая | заключается | заключается  | по мере необходимости | - | Михайлина Е.И. | имеется |
| 5 | Шкаф жарочный ЭШВ-3 | заключается | заключается  | по мере необходимости | - | Михайлина Е.И. | имеется |
| 2 | Механическое | заключается | заключается  | по мере необходимости | - | Михайлина Е.И. | имеется |
| 6 | Вентиляция кухонная | заключается | заключается  | по мере необходимости | - | Михайлина Е.И. | имеется |
| 7 | Картофелечистка | заключается | заключается  | по мере необходимости | - | Михайлина Е.И. | имеется |
| 8 | Машина картофел.МОК-150 | заключается | заключается  | по мере необходимости | - | Михайлина Е.И. | имеется |
| 9 | Машина протирочная МПО-1-01 | заключается | заключается  | по мере необходимости | - | Михайлина Е.И. | имеется |
| 10 | Мясорубка | заключается | заключается  | по мере необходимости | - | Михайлина Е.И. | имеется |
| 11 | Мясорубка TJ-12H ERGO | заключается | заключается  | по мере необходимости | - | Михайлина Е.И. | имеется |
| 12 | Овощерезка | заключается | заключается  | по мере необходимости | - | Михайлина Е.И. | имеется |
| 13 | Протирочная машина | заключается | заключается  | по мере необходимости | - | Михайлина Е.И. | имеется |
| 3 | Холодильное | заключается | заключается  | по мере необходимости | - | Михайлина Е.И. | имеется |
| 14 | Холодильник Юрюзань | заключается | заключается  | по мере необходимости | - | Михайлина Е.И. | имеется |
| 15 | Шкаф холодильный комбинированный ШКХ-1,4 | заключается | заключается  | по мере необходимости | - | Михайлина Е.И. | имеется |
| 16 | Холодильная камера | заключается | заключается  | по мере необходимости | - | Михайлина Е.И. | имеется |
| 4 | Весоизмерительное | заключается | заключается  | по мере необходимости | - | Михайлина Е.И. | имеется |
| 17 | Весы ПВм-3/150 нерж.Simple | заключается | заключается  | по мере необходимости | - | Михайлина Е.И. | имеется |
| 18 | Весы электронные 2 | заключается | заключается  | по мере необходимости | - | Михайлина Е.И. | имеется |

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

**столовой**

**Прилагается**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование оборудования | Характеристика оборудования столовой -, площадь М2 |
| количествоединиц оборудования | дата его приобретения | процент изношенности оборудования | количество посадочных мест в столовой |
| 1 | Бак электрический БЭ-20/2 | 1 | 10.12.2013гг. | 30 | 120 |

**9. Характеристика бытовых помещений**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Перечень бытовых помещений | Характеристика помещений -, площадь М2 |
| количество единиц оборудования для бытовых целей |
| 1 | Раздевалка | 8,6 |
| 2 | Раздевалка душевой | 2,0 |
| 3 | Душевая | 1,7 |
| 4 | Сан.узел | 1,5 |
| 5 | Прихожая | 1,0 |

**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 | Заведующий производством | 1 | 1 | средне епрофессиональное |  | 42 года | есть |
| 2 | Технолог | 0 | 0 | - | - | - | - |
| 3 | Повара | 2 | 2 | средне епрофессиональное | 4 | 48 лет45 лет | есть |
| 4 | Рабочие кухни (помощники повара) | 2 | 2 | среднее | 1 | 15 лет40 лет | есть |
| 5 | Заведующий складом продуктов | 1 | 1 | средщнее профессиональное |  | 42 года | есть |

**11.Форма организации питания обучающихся**

**- предварительное накрытие столов**

- самообслуживание

- шведский стол

- меню по выбору

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

**- Примерное двухнедельное меню**

**- Ежедневное меню**

**- Меню раскладка**

**- Технологические карты (ТК)**

- Технико-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**