

Утверждаю:
директор школы-интерната

Ж.В.Лебедь

Жавгуста 2023г.

ПАСПОРТ

Пищевлока ГКОУ специальной (коррекционной) школы-интернат ст.Полтавской, Краснодарского края.

Адрес расположения: Краснодарский край.

Красноармейский район ст. Полтавская ул.Жлобы №78

Телефон: 8(86165)31355

эл.почта: scoolkrinter@mail.ru

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие сведения
2. Охват горячим питанием по возрастным группам
 - 2.1 Охват одноразовым горячим питанием по возрастным группам
 - 2.2 Охват двухразовым горячим питанием по возрастным группам
3. Модель предоставления услуги питания
 - 3.1 Общие сведения об операторе питания (аутсорсинг)
 - 3.2 Общие сведения (самостоятельно)
4. Тип пищеблока
5. Проектная мощность пищеблока. Экспликация (план-схема) помещений пищеблока
6. Экспликация (план-схема) обеденного зала
7. Инженерное обеспечение пищеблока
 - 7.1 Водоснабжение
 - 7.2 Горячее водоснабжение
 - 7.3 Отопление
 - 7.4 Водоотведение
 - 7.5 Вентиляция
8. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции
9. Материально-техническое оснащение пищеблока
 - 9.1 Характеристика технологического оборудования пищеблока
 - 9.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования
 - 9.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования
10. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока
11. Форма организации питания обучающихся
12. Форма организации питания обучающихся
13. Перечень нормативно-правовой, технической документации
14. Витаминизация
15. Средняя стоимость питания
16. Организация питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов, в том числе обучающихся на дому

1. Общие сведения

Директор ГКОУ специальной (коррекционной) школы-интернат Ж.В.Лебедь

Ответственный за организацию питания в школе-интернат Т.А.Чаус

Численность педагогического состава: 72 чел.

Проектная мощность школы чел.

Фактическое количество обучающихся 252 (очники 148, домашнее 104) чел.

Площадь обеденного зала 86 м²

Количество классов по уровням образования: 17

№п/п	классы	Кол-во классов	Численность обучающихся	Численность обучающихся с ОВЗ	Численность детей-инвалидов	Численность обучающихся других льготных категорий	Численность школьников обучающихся на дому
1	1	1	9	9	7	-	6
2	2	1	13	13	13	-	8
3	3	2	27	27	11	-	9
4	4	2	24	24	13	-	7
5	5	2	28	28	13	-	8
6	6	2	27	27	12	-	7
7	7	2	43	43	26	-	23
8	8	3	44	44	19	-	16
9	9	2	36	36	13	-	18
итого			252	252	207		104

2. Охват горячим питанием по возрастным группам

2.1 Охват одноразовым горячим питанием по возрастным группам

№ п/п	Контингент по группам обучающихся	Численность обучающихся	Охвачено горячим питанием	
			Количество, чел	% от числа обучающихся
1	Обучающиеся 1 - 4 классов	77	77	100
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	77	77	100
2	Обучающиеся 5 - 9	175	175	100

	классов			
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	175	175	100
3	Обучающиеся 5 - 9 классов	175	175	100
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	175	172	100
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
4	Обучающиеся 10-11 классов	-	-	-
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату			

3. Модель предоставления услуги питания

3.1 Общие сведения

Фамилия, имя, отчество заведующего производством	
Место нахождения (адрес)	Ст.Полтавская ул Жлобы 78
Режим работы пищеблока	6:00-20:00
Контактный телефон	8(86165)31355
Официальный сайт/ссылка на страницу "Организация питания в 00 "	https://spschool.krsrm.kubannet.ru/sveden/eat/

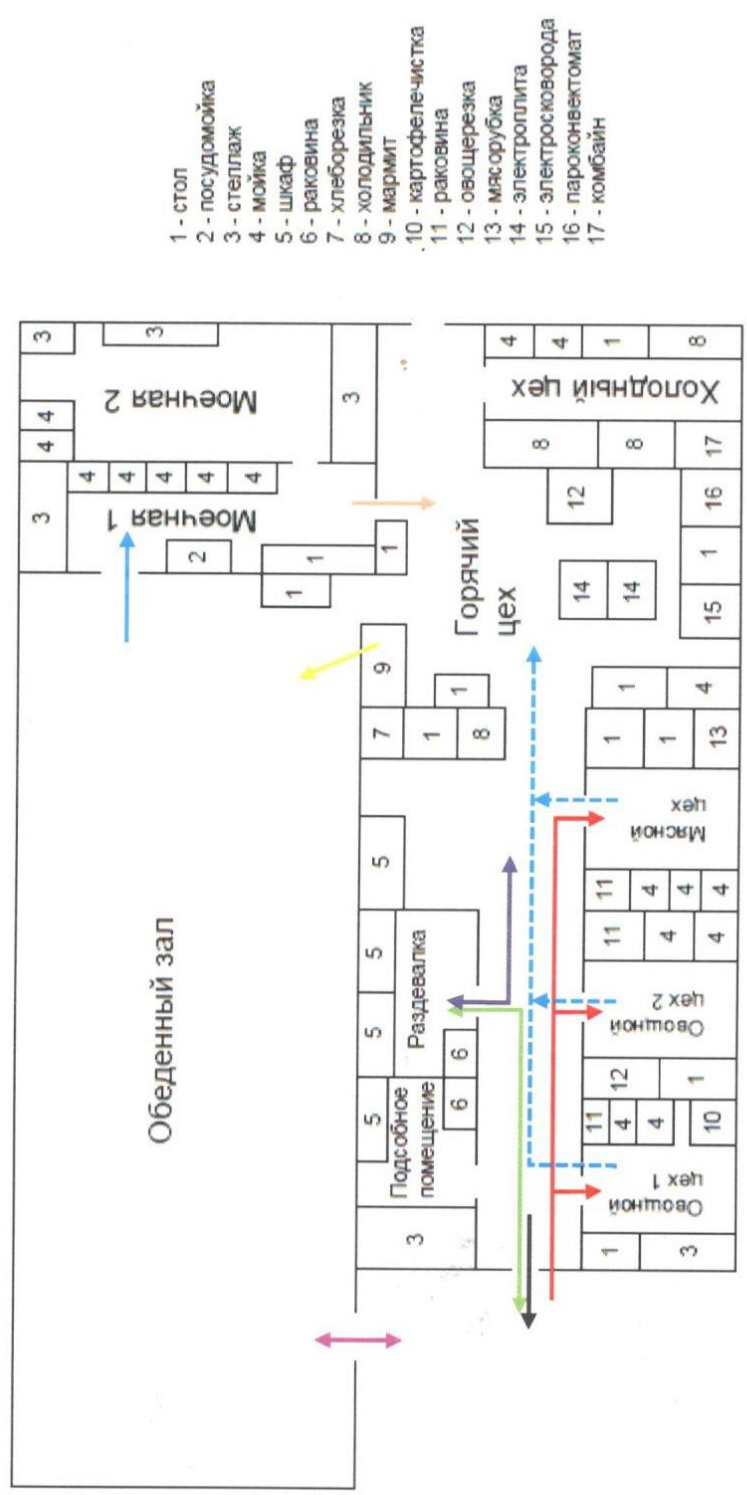
4. Тип пищеблока

Столовая работающая на сырье	Проектная мощность
------------------------------	--------------------

5. Проектная мощность пищеблока. Экспликация (план-схема) помещений пищеблока.

ПРИЛОЖЕНИЯ

ПРИЛОЖЕНИЕ 1 СХЕМА РАСТАНОВКИ ТЕХНИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ И ПОТОЧНОСТИ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ОПЕРАЦИЙ



6. Экспликация (план-схема) обеденного зала

количество посадочных мест по проекту: 80

фактическое количество посадочных мест: 80

7. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	централизованное
Отопление	централизованное
Водоотведение	централизованное
Вентиляция помещений	комбинированная

8. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

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

9. Материально-техническое оснащение

Набор помещений	Площадь м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во, шт	Дата выпуска	Дата подключения (начала функционирования)	Изношенность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям действующих СанПиН
							кол-во, штук
Обеденный зал	86	Столы обеденные	14		03.09.2018		
		Стулья	80		03.09.2018		
		Раковины для мытья рук	4				
		Электрополотенца	4				
Раздаточная зона Горячий цех	35,4	Мармит 1-х блюд	1		20.08.2012		
		Мармит 2-х блюд	1		20.08.2012		
		Мармит 3-х блюд					
		Холодильный прилавок (витрина, секция)					
		Прилавок нейтральный					
		Прилавок для столовых приборов					
		Сплит система	1		31.12.2008		
		Плита электрическая 4-х конф.	1		31.12.2008		
		Жарочный (духовой) шкаф	1		31.12.2008		
		Котел пищеварочный	1		15.12.2013		

		Электрическая сковорода	1		15.12.2013		
		Зонт вентиляционный	4		22.02.2023		
		Пароконвектомат	1		27.12.2012		
		Столы производственные	2		31.12.2008		
		Моечная ванна 1-о секционная	1		15.12.2013		
		Мясорубка настольная	1		07.12.2021		
		Овощерезательная машина с протирочной насадкой	1		31.08.2010		
		Весы электронные для готовой продукции	1		18.02.2013		
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб) в мед.кабинете	1		15.12.2013		
		Подтоварник	1		15.12.2011		
		Стол разд. С бортом	2		05.11.2013		
Помещение для нарезки хлеба	13,7	Хлеборезка	1		31.12.2008		

		Шкаф для хранения хлеба	1		16.07.2012		
Холодный цех+ мучной	9,9	Стол производственный	2		31.12.2008		
		Весы электронные	1		12.10.2018		
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1		18.08.2013		
		Универсальный механический привод или овощерезательная машина, миксер	1		15.12.2013		
		Бактерицидная установка	1		05.09.2019		
		Моечная ванна 2-х секционная	1				
		Весы электронные площадные	1		31.12.2008		
		Раковина для мытья рук	1				
Мясо-рыбный цех + обработка яиц	4,8	Стол производственный	2		21.12.2008		
		Моечная ванна 3-х секц.	1				
		Электромясорубка	1		07.12.2021		
		Весы электронные	1		09.11.2018		
		Холодильник	1		18.08.2009		

		Полка для разделочных досок	1		31.12.2008		
		Раковина для мытья рук	1				
Овощной цех (первичной обработки)	3,7	Моечная ванна 2-х секц.	2				
		Стол производственный	1		31.12.2008		
		Стеллаж кухонный	1		31.12.2008		
		Картофелеочистительная машина	1		16.09.2022		
		Раковина для мытья рук	1				
Овощной цех (вторичной обработки)	5,9	Моечная ванна 2-х секц.	2				
		Стол производственный	1		31.12.2008		
		Овощерезательная машина	1		31.08.2010		
		Раковина для мытья рук	1				
Моечная кухонной посуды и инвентаря	9,7	Моечная ванна 2-х секц.	1				
		Стеллаж кухонный	3		31.12.2008		
		Стеллаж настенный	1		31.12.2008		
Моечная столовой посуды	15,7	Стол для сбора отходов	1				
		Стол производственный	1		31.12.2008		
		Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды	1				
		Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов	1				
		Посудомоечная машина	1		27.06.2023		

		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	2		5.11.2013		
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	1		5.11.2013		
		Зонт вентиляционный	1		22.02.2023		
		Раковина для мытья рук					
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря	4,9	Душевой поддон	1				
		Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств	2				
Склад для хранения овощей	136,5	Контейнер для хранения и транспортировки овощей	5				
		Стеллажи	5				
		Весы	1		18.02.2013		
		Подтоварники	1				
Склад для сыпучих продуктов	15,6	Стеллажи	1				
		Подтоварники	1				
		Шкаф холодильный среднетемпературный	2		18.08.2011		
		Холодильник	1		31.12.2008		
		Раковина для мытья рук	1				

9.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования

№п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристики оборудования					
		назначение	марка	производительность	дата изготовления	срок службы	сроки профилактического осмотра
1	Тепловое	тушение выпечка	PIRON G910RXSD	910кг.	21.10.2012	119 мес.	
		приготовление пищи	ПЭП-0,51-01М4		12.05.2008	166 мес.	
		приготовление пищи	СЭСМ-0,5ЛЧ		26.10.2013	106 мес.	
		подогрев пищи	ПМЭС-70КМ "АСТА"		16.04.2012	123 мес.	
		приготовление пищи	КПЭМ-60/9Т		01.06.2013	106 мес.	
2	Механическое	чистка картофеля	МОК-300М	30кг.	12.09.2021	11 мес.	
		шинковка овощей	МПР-350Б-02	600 кг/час	01.09.2010	146 мес.	
		измельчение мяса	МИМ-300	100 кг/час	07.05.2021	11 мес.	
		нарезка хлеба	АХМ - 300 -Т	300 батонов в час	13.08.2015	83 мес.	
		протирка овощей	МПР-350М	600 кг/час	16.04.2015	83 мес.	
		нарезка сыра	Beckers		09.09.2008	166 мес.	
		приготовление	МТ-100-	550 кг/ч	19.06.2010	147 мес.	

		теста	01				
		мытьё посуды	МПФ-30-01 «КОТРА»	540 тарелок/час	15.07.2010	147 мес.	
3	Холодильное	хранение мяса	NORD	283л.	13.08.2015	167 мес.	
		хранение гастрономических продуктов	INDESIT	370л.	24.07.2009	155 мес.	
		хранение молочной продукции	INDESIT	370л.	24.07.2009	155 мес.	
		хранение молочной продукции	CM107-S	700л.	01.12.2013	107 мес.	
4	Весоизмерительное	взвешивание мясной и рыбной продукции	CAS SW1-10	10кг.	18.03.2018	50 мес.	
		взвешивание готовой продукции	CAS SW-5	5 кг.	17.01.2013	117 мес.	
		взвешивание продуктов гастрономии	CAS SW1-10	10 кг.	18.03.2018	50 мес.	

9.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика мероприятий					
		наличие договора на техосмотр	наличие договора на проведение	Проведение ремонта	план приобретения нового и замена	ответственный за состояние оборудования	график санитарной обработки оборудования

			метрологическ их работ		старого оборудования		
1	Тепловое	Пароконвектомат		По графику		Зам по АХР Хрептова Т.Ф.	имеется
		Универсальная кухонная машина		По графику			
		плита электрическая с духовым шкафом 3-х камфорная		По графику			
		Электросковорода		По графику			
		Мармит		По графику			
		Котёл пищеварочный		По графику			
2	Механическое	Картофелечистка		По необходимост и			
		Протирочная- резательная машина		По необходимо сти			
		Овощерезательная машина		По необходимо сти			
		Мясорубка настольная		По необходимо			

				сти			
		Хлеборезка		По необходимо сти			
		Тестомесильная машина		По необходимо сти			
		Машина посудомоечная		По необходимо сти			
3	Холодильное	Холодильник INDESIT		По необходимо сти			
		Холодильник INDESIT		По необходимо сти			
		Шкаф холодильный CM107-S		По необходимо сти			
4	Весоизмери- тельное	Весы CAS SW1-10	имеется				
		Весы CAS SW-5	имеется				

10. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока

	Площадь м ²	Оборудование
Сан. узел для сотрудников пищеблока		
Гардеробная персонала	3,4	Шкаф для хранения спец одежды, личных вещей

11. Штатное расписание

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика персонала столовой					
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Зав. производством	0					
2	Технолог	0					
3	Повара	4	75%	ПТУ	4,5	3-30	имеется
4	Рабочие кухни (подсобный рабочий)	2	100%	Нет	Нет		имеется
5	Мойщик посуды	2	100%	Нет	нет		имеется

11.1 Персонал пищеблока входит в штатное расписание

№п/п	Учреждение, организация	Да/нет
1	Образовательного учреждения	Да

12. Форма организации питания обучающихся

№п/п	Учреждение, организация	Да/нет
1	Предварительное накрытие столов	Да
2	Самообслуживание	Да
3	Стол свободного выбора (шведский стол)	
4	Меню по выбору	

13. Перечень нормативно-правовой, технической документации

1. Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП
2. Меню, дифференцированное по возрастам (цикличное)/сезонное
3. Ежедневное меню
4. Наличие технологических/техничко-технологических карт приготовления блюд
5. План проведения профилактических технологических осмотров оборудования
6. План проведения метрологических работ по проверке измерительного оборудования
7. План проведения профилактических дезинфекционных мероприятий, в том числе в условиях подъема инфекционных заболеваний (эпидемий, пандемий)
8. Ведомость контроля за рационом питания
9. Договор с аккредитованной лабораторией на проведение периодических испытаний пищевой продукции по физикохимическим показателям
10. Договор с аккредитованной метрологической лабораторией на проведение проверки весоизмерительного оборудования
11. Акт проверки готовности пищеблока к началу учебного года
12. Гигиенический журнал (сотрудники)
13. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
14. Журнал бракеража готовой пищевой продукции
15. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
16. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
17. Наличие должностных инструкций
18. График питания в школьной столовой
19. Положение об организации питания обучающихся
20. Положение о бракеражной комиссии
21. Приказ об организации питания
22. Приказ о составе бракеражной комиссии
23. Требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы
24. Наличие оформленных стендов в обеденном зале
25. Протоколы заседаний по рассмотрению вопроса организации питания на заседании управляющего или педагогического

совета, общественного совета, родительского комитета и т.п.

14. В общеобразовательной организации «С»-витаминизация готовых блюд: проводится/не проводится (т.к выдаются витаминизированные соки).

15. Средняя стоимость питания (завтрак + обед)

Месяц	Цена
Сентябрь	126,20 руб.
Октябрь	123,8 руб.
Ноябрь	
Декабрь	
Январь	
Февраль	
Март	
Апрель	
Май	

16. Организация питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов (описать), в том числе обучающихся на дому.

Обучающиеся на дому получают денежную компенсацию, согласно постановления губернатора Краснодарского края, вся информация на сайте школы <https://spschool.krsrm.kubannet.ru/sveden/eat>

