

УТВЕРЖДАЮ  
Директор  
ОГКОУ «Кохомская коррекционная школа»



Е.В. Редей

12.02.2022

## ПАСПОРТ

пищеблока

ОГКОУ «Кохомская коррекционная школа»  
наименование образовательной организации

Адрес месторасположения 153511, Ивановская обл, г.Кохма, пер.Ивановский д.3

Телефон (4932) 55-10-86 эл почта: int8vid-kohma@mail.ru

г. Кохма  
2022



## 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



**ПАСПОРТ**  
пищеблока  
**ОГКОУ «Кохомская коррекционная школа»**

**1. Общие сведения об образовательной организации, указываются следующая информация:**

Руководитель образовательной организации *Редей Галина Васильевна*  
 Ответственный за питание обучающихся *Краснова Татьяна Николаевна*  
 Численность педагогического коллектива *18 чел.*

Количество классов по уровням образования *12*  
 Количество посадочных мест *28*  
 Площадь обеденного зала *22,88 м2*

| № п/п | Классы  | Количество классов | Численность обучающихся, всего чел. | В том числе льготной категории, чел. |
|-------|---------|--------------------|-------------------------------------|--------------------------------------|
| 1     | 1 класс | 2                  | 24                                  | 24                                   |
| 2     | 2 класс | 1                  | 12                                  | 12                                   |
| 3     | 3 класс | 1                  | 15                                  | 15                                   |
| 4     | 4 класс | 2                  | 16                                  | 16                                   |
| 5     | 5 класс | 1                  | 11                                  | 11                                   |
| 6     | 6 класс | 2                  | 13                                  | 13                                   |
| 7     | 7 класс | 1                  | 13                                  | 13                                   |
| 8     | 8 класс | 1                  | 11                                  | 11                                   |
| 9     | 9 класс | 1                  | 10                                  | 10                                   |

**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                            | 67                | 66                        | 99                     |
|       | в т.ч. учащиеся льготных категорий              | 67                | 66                        | -                      |
| 2     | Учащиеся 5-8 классов                            | 48                | 48                        | 100                    |
|       | в т.ч. учащиеся льготных категорий              | 48                | 48                        | -                      |
|       | в т.ч. за родительскую плату                    | -                 | -                         | -                      |
| 3     | Учащиеся 9-11 классов                           | 10                | 9                         | 99                     |
|       | в т.ч. учащиеся льготных категорий              | 10                | 9                         | -                      |
|       | в т.ч. за родительскую плату                    |                   |                           |                        |
|       | Общая количество учащихся всех возрастных групп | 125               | 123                       | 98                     |
|       | в том числе льготных категорий                  | 125               | 123                       |                        |



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

|   |   |
|---|---|
| Модель предоставления питания                             | Раздаточная   |
| Оператор питания, наименование                            | ИП Федорова Е.С.  |
| Адрес местонахождения                                     | 153022, Ивановская обл., г. Иваново, ул. Поза Майорова, д.23, кв. 80                    |
| Фамилия, имя отчество<br>руководителя,<br>контактное лицо | Федорова Елена Сергеевна  |
| Контактные данные: тел. / эл. почта                       | 8 9 621 630 883/ <a href="mailto:fedorova_elena37@mail.ru">fedorova_elena37@mail.ru</a> |
| Дата заключения контракта                                 | 01 декабря 2022 года  |
| Длительность контракта                                    | До полного исполнения сторонами своих обязательств                                      |

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

|                                  |  |
|----------------------------------|--|
| Вид транспорта                   | Легковой автотранспорт                             |
| Принадлежность транспорта        | транспорт организации поставщика пищевой продукции |
| Условия использования транспорта |  |

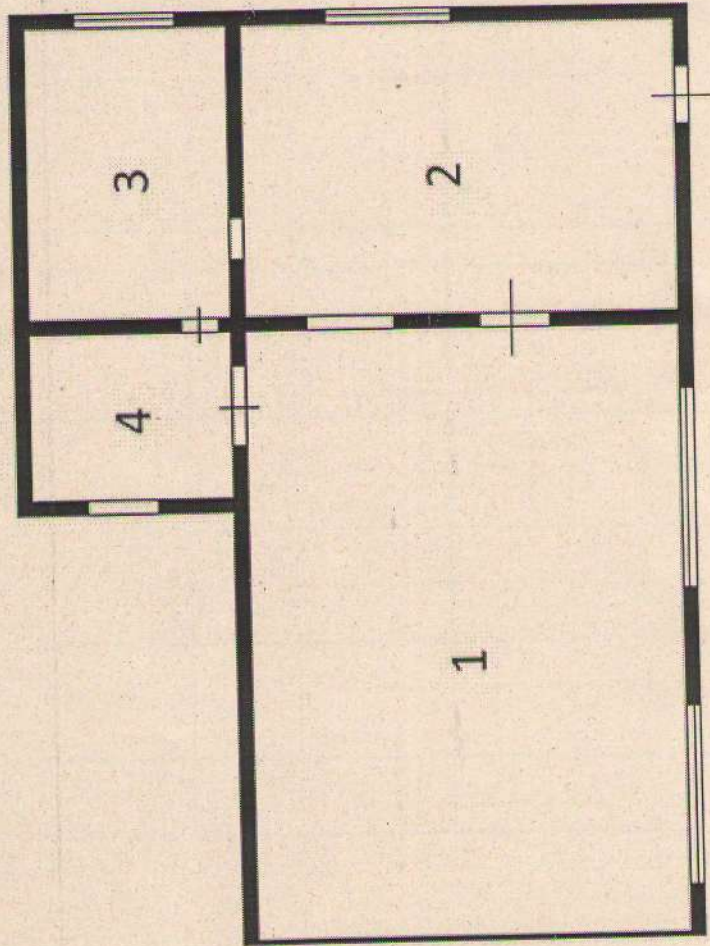
**5. Инженерное обеспечение пищеблока**

|                       |                             |
|-----------------------|-----------------------------|
| Водоснабжение         | централизованное            |
| Горячее водоснабжение | водонагреватель             |
| Отопление             | централизованное            |
| Водоотведение         | централизованное            |
| вентиляция помещений  | естественная, искусственная |



Пищеблок

ОГКОУ "Кохомская коррекционная школа"



1 - Обеденный зал

2 - Помещение для разогрева  
пищи, раздаточная

3 - Помывочная

4 - Помещение для мытья рук



## 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 доготовочные | Раздаточные, буфеты |
| 1     | Складские помещения                      |                                  |                               |                       | -                   |
| 2     | Производственные помещения               |                                  |                               |                       | -                   |
| 2.1   | Овощной цех (первичной обработки овощей) |                                  |                               |                       | -                   |
| 2.2   | Овощной цех (вторичной обработки овощей) |                                  |                               |                       | -                   |
| 2.3   | Мясо-рыбный цех                          |                                  |                               | -                     | -                   |
| 2.4   | Доготовочный цех                         | -                                | -                             |                       | -                   |
| 2.5   | Горячий цех                              |                                  |                               |                       | -                   |
| 2.6   | Холодный цех                             |                                  |                               |                       | -                   |
| 2.7   | Мучной цех                               |                                  |                               | -                     | -                   |
| 2.8   | Раздаточная                              |                                  |                               |                       | 12,4                |
| 2.9   | Помещение для резки хлеба                |                                  |                               | -                     | -                   |
| 2.10  | Помещение для обработки яиц              |                                  |                               | -                     | -                   |
| 2.11  | Моечная кухонной посуды                  |                                  |                               |                       | -                   |
| 2.12  | Моечная столовой посуды                  |                                  |                               |                       | -                   |
| 2.13  | Моечная и кладовая тары                  |                                  |                               |                       | -                   |



|      |  |   |   |   |     |
|------|--|---|---|---|-----|
| 2.14 | Производственное помещение буфетно-раздаточной | - | - | - | -   |
| 2.15 | Посудомоечная буфетно-раздаточной              | - | - | - | 8,5 |
| 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 и оборудования |
| 1     | Раздаточная                                  |  |                                |                  |                              |                                      |
| 1.1.  |  | Модуль мармит первых блюд (3к) (МПБ)                   | 1                              | 2011             | 2011                         | 90                                   |
| 1..2. |  | Плита кухонная электрическая ПЭ-0,24М с жаровым шкафом | 1                              | 2011             | 2011                         | 90                                   |
| 2     | Моечная для мытья столовой и кухонной посуды |  |                                |                  |                              |                                      |
| 2.1.  |  | Водонагреватель Thermex                                | 1                              |                  |                              | 90                                   |

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

### 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                                   | -                           |       |                    |                   |             |                                 |



|      |                     |                          |            |  |      |        |             |
|------|---------------------|--------------------------|------------|--|------|--------|-------------|
| 2    | Механическое        | -                        |            |  |      |        |             |
| 3    | Холодильное         |                          |            |  |      |        |             |
| 3.1. | Холодильник бытовой | Хранение ежедневных проб | INDEZ IT   |  | 2010 | 13 лет | 1 раз в год |
| 4    | Весозмерительное    |                          |            |  |      |        |             |
| 4.1. | Весы электронные    | Взвешивание порций       | CAS SW- 02 |  | 2010 | 13 лет | 1 раз 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                                   | +                             | -  | Осмотр 1 раз в год, ремонт по мере необходимости | 2023   | Зам директора по АХЧ                    | 1 раз в неделю                           |
| 2     | Механическое                               | -                             | -  | -  | -  | Зам директора по АХЧ                    | - -                                      |
| 3     | Холодильное                                | +                             | -  | Осмотр 1 раз в год, ремонт по мере необходимости | 2023   | Зам директора по АХЧ                    | 1 раз в неделю                           |
| 4     | Весозмерительное                           | -                             | -  | -  | 2023   | Зам директора по АХЧ                    | 1 раз в неделю                           |



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

| № п/п | Наименование оборудования | Характеристика оборудования столовой -, площадь М <sup>2</sup> |                       |                                   |                                       |
|-------|---------------------------|--|-----------------------|-----------------------------------|---------------------------------------|
|       |                           | количество единиц оборудования                                 | дата его приобретения | процент изношенности оборудования | количество посадочных мест в столовой |
| 1     | Стол обеденный            | 7  |                       | 90                                | 28                                    |
| 2     | Стул                      | 28   |                       | 90                                | 28                                    |

### 10. Характеристика бытовых помещений

| № п/п | Перечень бытовых помещений | Характеристика помещений -, площадь М <sup>2</sup> |   |
|-------|----------------------------|--|---|
|       |                            | количество единиц оборудования для бытовых целей   |   |
|       | -                          | -  | - |

### 10. Штатное расписание работников пищеблока

| № п/п | Наименование должностей | Характеристика персонала столовой |                    |                          |                         |             |                   |
|-------|-------------------------|-----------------------------------|--------------------|--------------------------|-------------------------|-------------|-------------------|
|       |                         | количество ставок                 | укомплектованность | базовое образование      | квалификационный разряд | стаж работы | наличие медкнижки |
| 1     | Буфетчик                | 1                                 | 100%               | Среднее профессиональное | -                       | 9 лет       | +                 |
| 2     | Кухонный рабочий        | 0,5                               | 100%               | Среднее профессиональное | -                       | 9 лет       | +                 |
| 3     | Мойщик посуды           | 0,5                               | 100%               | Неоконченное среднее     | -                       | 4 месяца    | +                 |

### 11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов



## 12. Перечень нормативных и технологических документов:

- Примерное двухнедельное меню
- Ежедневное меню
- График приема пищи,
- Гигиенический журнал (сотрудники)
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции
- 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
- Требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы
- Наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания