



Департамент образования Ивановской области  
Областное государственное казенное общеобразовательное учреждение  
«Пучежская коррекционная школа-интернат»  
(ОГКОУ «Пучежская школа-интернат»)

---

*155360, г. Пучеж Ивановской области, ул. Ленина, д. 33, тел. 8(49345)2-10-08, 2-14-92, e-mail: [internatpuch@yandex.ru](mailto:internatpuch@yandex.ru),  
ОКПО 43613670 ОГРН 1023701728093 ИНН 3720001684 КПП 372001001*

## ПАСПОРТ

пищеблока ОГКОУ «Пучежская школа-  
интернат»

Адрес месторасположения: Ивановская область, г. Пучеж, ул. Ленина, д. 29  
Телефон 8(49345)2-10-08 эл почта: [internatpuch@yandex.ru](mailto:internatpuch@yandex.ru)

## 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

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

Руководитель образовательной организации: Левщанова Ирина Валерьевна

---

Ответственный за питание обучающихся Марченкова Ольга Николаевна

---

Численность педагогического коллектива 25 чел.

Количество классов по уровням образования 10

Количество посадочных мест 77 чел.

Площадь обеденного зала 122,3 кв. м.

| № п/п | Классы   | Количество классов | Численность обучающихся, всего чел. | Обучающихся на дому, чел. | В том числе льготной категории, чел. (прожив-е) | В том числе льготной категории, чел. (прих-е) |
|-------|----------|--------------------|-------------------------------------|---------------------------|---|---|
| 1     | 1 класс  | 1                  | 7                                   | 2                         | 1   | 4   |
| 2     | 2 класс  | 1                  | 7                                   | 2                         | 3   | 2   |
| 3     | 4а класс | 1                  | 11                                  | -                         | 5   | 6   |
| 4     | 4б класс | 1                  | 5                                   | 1                         | 1   | 3   |
| 5     | 5 класс  | 1                  | 8                                   | 2                         | 2   | 4   |
| 6     | 6 класс  | 1                  | 10                                  | -                         | 6   | 4   |

|    |            |   |    |   |   |   |
|----|------------|---|----|---|---|---|
| 7  | 7 класс    | 1 | 6  | 1 | 1 | 4 |
| 8  | 8а класс   | 1 | 7  | - | 4 | 3 |
| 9  | 8б класс   | 1 | 5  | 1 | 3 | 1 |
| 10 | 9-11 класс | 1 | 11 | 2 | 7 | 2 |

## 2. Охват горячим питанием по возрастным группам обучающихся

### 2.1 Охват пятиразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся (проживающих)

| № п/п | Контингент по группам обучающихся               | Численность, чел. (общая) | Охвачено горячим питанием |                        |
|-------|---|---------------------------|---------------------------|------------------------|
|       |   |                           | Количество, чел.          | % от числа обучающихся |
| 1     | Учащиеся 1-4 классов                            | 25                        | 10                        | 40 %                   |
|       | в т.ч. учащиеся льготных категорий              | 25                        | 10                        | 40 %                   |
| 2     | Учащиеся 5-8 классов                            | 32                        | 16                        | 50 %                   |
|       | в т.ч. учащиеся льготных категорий              | 32                        | 16                        | 50                     |
|       | в т.ч. за родительскую плату                    | -                         | -                         | -                      |
| 3     | Учащиеся 9-11 классов                           | 9                         | 7                         | 78 %                   |
|       | в т.ч. учащиеся льготных категорий              | 9                         | 7                         | 78 %                   |
|       | в т.ч. за родительскую плату                    | -                         | -                         | -                      |
|       | Общее количество учащихся всех возрастных групп | 66                        | 33                        | 50                     |
|       | в том числе льготных категорий                  | 66                        | 33                        | 50                     |
|       |   |                           |                           |                        |

### 2.2 Охват двухразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся (приходящих)

| № п/п | Контингент по группам обучающихся  | Численность, чел.(общая) | Охвачено горячим питанием |                        |
|-------|------------------------------------|--------------------------|---------------------------|------------------------|
|       |                                    |                          | Количество, чел.          | % от числа обучающихся |
| 1     | Учащиеся 1-4 классов               | 25                       | 15                        | 60 %                   |
|       | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 25                       | 15                        | 60 %                   |
| 2     | Учащиеся 5-8 классов               | 32                       | 16                        | 50 %                   |

|   |   |    |    |      |
|---|---|----|----|------|
|   | в т.ч. учащиеся льготных категорий              | 32 | 16 | 50 % |
|   | в т.ч. за родительскую плату                    | –  | –  | –    |
| 3 | Учащиеся 9-11 классов                           | 9  | 2  | 22 % |
|   | в т.ч. учащиеся льготных категорий              | 9  | 2  | 22 % |
|   | в т.ч. за родительскую плату                    | –  | –  | –    |
|   | Общая количество учащихся всех возрастных групп | 66 | 33 | 50 % |
|   | в том числе льготных категорий                  | 66 | 33 | 50 % |

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

|   |                   |
|---|-------------------|
| Модель предоставления питания                       | Столовая на сырье |
| Оператор питания, наименование                      | -                 |
| Адрес местонахождения                               | -                 |
| Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо |                   |
| Контактные данные: тел. / эл. почта                 |                   |
| Дата заключения контракта                           |                   |
| Длительность контракта                              |                   |

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

|                           |   |
|---------------------------|---|
| Вид транспорта            |   |
| Принадлежность транспорта | -транспорт образовательной организации<br>-транспорт оператора питания<br><u>-транспорт организации поставщика пищевой продукции</u><br><u>-транспорт ИП. предоставляющего пищевую продукцию</u><br>-арендуемый транспорт |

|                                  |  |
|----------------------------------|--|
| Условия использования транспорта |  |
|----------------------------------|--|

## 5. Инженерное обеспечение пищеблока

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

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

### 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 на доготовочные | Раздаточные, буфеты |
| 1     | Складские помещения                      |                                  | 13,0                          |                          |                     |
| 2     | Производственные помещения               |                                  |                               |                          |                     |
| 2.1   | Овощной цех (первичной обработки овощей) |                                  | 4,6                           |                          | -                   |
| 2.2   | Овощной цех (вторичной обработки овощей) |                                  | 2,0                           |                          | -                   |
| 2.3   | Мясо-рыбный цех                          |                                  | 14,0                          | -                        | -                   |
| 2.4   | Доготовочный цех                         | -                                | -                             |                          | -                   |
| 2.5   | Горячий цех                              |                                  | 50,3                          |                          | -                   |

|      |   |   |      |   |    |
|------|---|---|------|---|----|
| 2.6  | Холодный цех                                  | - | -    |   | -  |
| 2.7  | Мучной цех                                    | - | 50,3 | - | -  |
| 2.8  | Раздаточная                                   |   | 26,6 |   |    |
| 2.9  | Помещение для резки хлеба                     |   | 7,4  | - | -  |
| 2.10 | Помещение для обработки яиц                   |   | 2,0  | - | -  |
| 2.11 | Моечная кухонной посуды                       |   | 15,1 |   | -  |
| 2.12 | Моечная столовой посуды                       |   | 15,1 |   | -  |
| 2.13 | Моечная и кладовая тары                       |   | 8,0  |   | -- |
| 2.14 | Производственное помещение буфета-раздаточной |   | -    | - |    |
| 2.15 | Посудомоечная буфета-раздаточной              |   | -    | - |    |
| 3    | Комната для приема пищи (персонал)            |   | 8,0  |   |    |

### 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     | Овощной цех                    | Машина картофелеочистительная МОК-150 МРЭ | 1                              | 15.02.2010       | 3.08.2011                    | 100                                |
|       |                                | Машина протирачно-резательная МПР-350М    | 1                              | 17.10.2007       | 23.11.2007                   | 100                                |
| 2     | Мясо-рыбный цех                | Мясорубка МИМ 300                         | 1                              | 28.04.2007       | 23.11.2007                   | 100                                |
|       |                                | Стол разделочный металлический            | 2                              |                  | 30.01.2015                   | 80                                 |

|   |                     |  |   |            |            |     |
|---|---------------------|--|---|------------|------------|-----|
| 3 | Горячий цех         | Плита без жарочного шкафа                  | 1 | 21.03.2006 | 14.08.2006 | 100 |
|   |                     | Плита с жарочным шкафом Термаль            | 1 | 21.03.2006 | 14.08.2006 | 100 |
|   |                     | Кипятильник КНД                            | 1 | 30.07.2012 | 30.11.2012 | 100 |
|   |                     | Столы металлические                        | 4 |            | 30.01.2015 | 80  |
|   |                     | Стол для выпечки                           | 1 |            |            |     |
| 4 | Моечная             | Посудомоечная машина                       | 1 | 24.12.2014 | 31.07.2015 | 100 |
|   |                     | Кухонные мойки для посуды(двух секционные) | 3 | 24.12.2014 | 31.07.2015 | 50  |
|   |                     | Ванна для мойки пищевых боков              | 1 |            | 15.04.2006 | 100 |
| 5 | Складское помещение | Холодильник ATLANT                         | 1 | 20.10.2017 | 31.01.2018 | 40  |
|   |                     | Морозильный ларь                           | 1 | 20.02.2017 | 31.10.2017 | 40  |
|   |                     | Морозильник Саратов                        | 1 | 20.02.2017 | 31.10.2017 | 40  |

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 (лет) | сроки профилактического осмотра |
| 1     | Тепловое                                   |                              |               |                    |                   |                   |                                 |
|       | Плита без жарочного шкафа                  | Приготовление пищи           |               |                    |                   | 7                 | Ежегодно                        |
|       | Плита с жарочным шкафом                    | Приготовление пищи и выпечки | Термаль ПЭЖ-4 |                    | 21.03.2006        | 10                | Ежегодно                        |
| 2     | Механическое                               |                              |               |                    |                   |                   |                                 |
|       | Мясорубка                                  | Измельчение                  | МИМ           | 300 кг/ч           | 28.04.2007        | 7                 | Ежегодно                        |

|   |  |   |                  |                                   |            |    |               |
|---|--|---|------------------|-----------------------------------|------------|----|---------------|
|   | МИМ 300  | мясных<br>продуктов   | 300              |                                   |            |    |               |
|   | Машина<br>протирачно-<br>резательная<br>МПР-350М     | Измельчение<br>овощей   | МПР-<br>350М     | 60кг/ч                            | 17.10.2007 | 5  | Ежегодно      |
|   | Машина<br>картофелеочист<br>ительная МОК-<br>150 МРЭ | Очистка<br>картофеля  | МОК-<br>150 МРЭ  | 90% от<br>очищенного<br>картофеля | 15.02.2010 | 7  | Ежеквартально |
| 3 | Холодильное  |   |                  |                                   |            |    |               |
|   | Холодильник  | для хранения<br>пищи или<br>предметов,<br>требующих<br>хранения в<br>прохладном<br>месте. | ATLAN<br>T       |                                   | 20.10.2017 | 7  | Ежегодно      |
|   | Морозильник  | Заморозка<br>продуктов  | Саратов          |                                   | 20.02.2017 | 7  | Ежегодно      |
|   | Морозильный<br>ларь                                  | Заморозка<br>продуктов  | FROSTO<br>R      |                                   | 25.03.2017 | 7  | Ежегодно      |
|   | Холодильник  | для хранения<br>пищи или<br>предметов,<br>требующих<br>хранения в<br>прохладном<br>месте. | POZIS-<br>МИР    |                                   | 18.01.2006 | 10 | Ежегодно      |
|   | Холодильник  | для хранения<br>пищи или<br>предметов,<br>требующих<br>хранения в<br>прохладном<br>месте. | POZIS-<br>Свияга |                                   | 30.04.2013 | 5  | Ежегодно      |
|   | Холодильник  | для хранения<br>пищи или<br>предметов,<br>требующих<br>хранения в<br>прохладном<br>месте. | ATLAN<br>T       |                                   | 31.08.2022 | 5  | Ежегодно      |
| 4 | Весоизмери-<br>тельное                               |   |                  |                                   |            |    |               |
|   | Весы<br>напольные                                    | для<br>взвешивания<br>продуктов   | BT-8908-<br>100  |                                   | 13.01.2015 | 10 | Ежегодно      |
|   | Весы<br>электронные                                  | для<br>взвешивания<br>продуктов   | AD-20H           |                                   | 23.06.2017 | 7  | Ежегодно      |

|  |                             |                           |                 |  |              |   |          |
|--|-----------------------------|---------------------------|-----------------|--|--------------|---|----------|
|  | Весы фасовочные электронные | для взвешивания продуктов | «М-ER 326AF(L)» |  | Октябрь 2020 | 7 | Ежегодно |
|--|-----------------------------|---------------------------|-----------------|--|--------------|---|----------|

### 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                                   |                               |  |                       |  |   |  |
|       | Плита без жарочного шкафа                  | Имеется с ООО «Рембыттехника» |  | По мере необходимости | имеется  | Шеф-повар Марченкова Ольга Николаевна   | имеется                                  |
|       | Плита с жарочным шкафом                    | Имеется с ООО «Рембыттехника» |  | По мере необходимости | имеется  | Шеф-повар Марченкова Ольга Николаевна   | имеется                                  |
| 2     | Механическое                               |                               |  |                       |  |   |  |
|       | Мясорубка МИМ 300                          | Имеется с ООО «Рембыттехника» |  | По мере необходимости | имеется  | Шеф-повар Марченкова Ольга Николаевна   | имеется                                  |
|       | Машина протирачно-резательная МПР-350М     | имеется с ООО «Рембыттехника» |  | По мере необходимости | имеется  | Шеф-повар Марченкова Ольга Николаевна   | имеется                                  |
|       | Машина картофелеочистительная МОК-150 МРЭ  | имеется с ООО «Рембыттехника» |  | По мере необходимости | имеется  | Шеф-повар Марченкова Ольга Николаевна   | имеется                                  |
| 3     | Холодильное                                |                               |  |                       |  |   |  |
|       | Холодильник ATLANT                         | имеется с ООО «Рембыттехника» |  | По мере необходимости | имеется  | кладовщик Баринаева Елена Николаевна    | имеется                                  |
|       | Морозильник Саратов                        | имеется с ООО «Рембыттехника» |  | По мере необходимости | имеется  | Кладовщик Баринаева                     | имеется                                  |

|   |                             |                               |                                |                       |         |                                       |         |
|---|-----------------------------|-------------------------------|--------------------------------|-----------------------|---------|---------------------------------------|---------|
|   |                             | ика»                          |                                |                       |         | Елена Николаевна                      |         |
|   | Морозильный ларь FROSTOR    | Имеется с ООО «Рембыттехника» |                                | По мере необходимости | имеется | Кладовщица Барина Елена Николаевна    | имеется |
|   | Холодильник POZIS-МИР       | имеется с ООО «Рембыттехника» |                                | По мере необходимости | имеется | Шеф-повар Марченкова Ольга Николаевна | имеется |
|   | Холодильник POZIS-Свяга     | имеется с ООО «Рембыттехника» |                                | По мере необходимости | имеется | Шеф-повар Марченкова Ольга Николаевна | имеется |
|   | Холодильник ATLANT          | имеется с ООО «Рембыттехника» |                                | По мере необходимости | имеется | Шеф-повар Марченкова Ольга Николаевна | имеется |
| 4 | Весоизмерительное           | -                             |                                |                       |         |                                       |         |
|   | Весы напольные              |                               | Имеется с ФБУ «Ивановский ЦСМ» | По мере необходимости | имеется | Кладовщица Барина Елена Николаевна    | имеется |
|   | Весы электронные            |                               | Имеется с ФБУ «Ивановский ЦСМ» | По мере необходимости | имеется | Кладовщица Барина Елена Николаевна    | имеется |
|   | Весы фасовочные электронные |                               | Имеется с ФБУ «Ивановский ЦСМ» | По мере необходимости | имеется | Шеф-повар Марченкова Ольга Николаевна | имеется |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|

### 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     | Столы                     | 14   | 31.03.2008            | 100 %                             | 100 макс.                             |
| 2     | Табуреты                  | 40   | 24.06.2011            | 100 %                             | 100 макс.                             |
|       |                           |  |                       |                                   |                                       |

### 9. Характеристика бытовых помещений

| № п/п | Перечень бытовых помещений | Характеристика помещений -, площадь М <sup>2</sup> |
|-------|----------------------------|--|
|       |                            | количество единиц оборудования для бытовых целей   |
| 1     | Комната личной гигиены     | 3,6 м <sup>2</sup>                                 |
| 2     | Комната для переодевания   | 2,0 м <sup>2</sup>                                 |
|       |                            |  |

### 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-профессиональное      | 5                       | 26          | имеется           |
| 2     | Повар                   | 1                                 | 100%               | Среднее-профессиональное      | 5                       | 37          | имеется           |
| 3     | Кухонный работник       | 1                                 | 100%               | Не полное среднее образование | 2                       | 6           | имеется           |
| 4     | Кухонный работник       | 1                                 | 100%               | Не полное среднее образование | 2                       | 9           | имеется           |
| 5     | Кладовщик               | 1                                 | 100 %              | Среднее-профессиональное      | 2                       | 32          | имеется           |

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