

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ

ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА

**краевого государственного общеобразовательного бюджетного учреждения
« Уссурийская специальная (коррекционная) общеобразовательная школа-
интернат»**

наименование образовательной организации

Адрес месторасположения:

Приморский край, г. Уссурийск, ул. Кузнечная, д.5

Телефон : 8(4234)32-24-60

эл почта: internat-2@mail.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. Инженерное обеспечение пищеблока

-водоснабжение

-горячее водоснабжение

- отопление

- водоотведение

-вентиляция помещений

4. Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока

5. Материально-техническое оснащение пищеблока

6. Характеристика помещения и оборудования, план-схема столовой

7. Штатное расписание работников пищеблока

1. Общие сведения об образовательной организации:

Руководитель образовательной организации (директор) : Китаева Любовь Николаевна

Ответственный за питание обучающихся: Просина Елена Григорьевна (медработник)

Численность педагогического коллектива 25 человек

Количество классов по уровням образования: 1-4 классы (5 классов-комплектов)

5-9 классы (5 классов комплектов)

Количество посадочных мест – 60

Площадь обеденного зала – 63,7 кв.м

№ п/п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	1	8	8
2	2-а класс	1	6	6
3	2-б класс	1	16	16
4	3 класс	1	17	17
5	4 класс	1	17	17
6	5 класс	1	15	15
7	6 класс	1	17	17
8	7 класс	1	20	20
9	8 класс	1	18	18
10	9 класс	1	18	18
11	Итого	10	152	152

2. Охват горячим питанием по возрастным группам обучающихся

Охват трехразовым 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	64	64	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	64	64	100
2	Учащиеся 5-8 классов	88	88	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	88	88	100

3	Учащиеся 9-11 классов	-	-	-
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	-	-	-
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	152	152	100
	в том числе льготных категорий	152	152	100

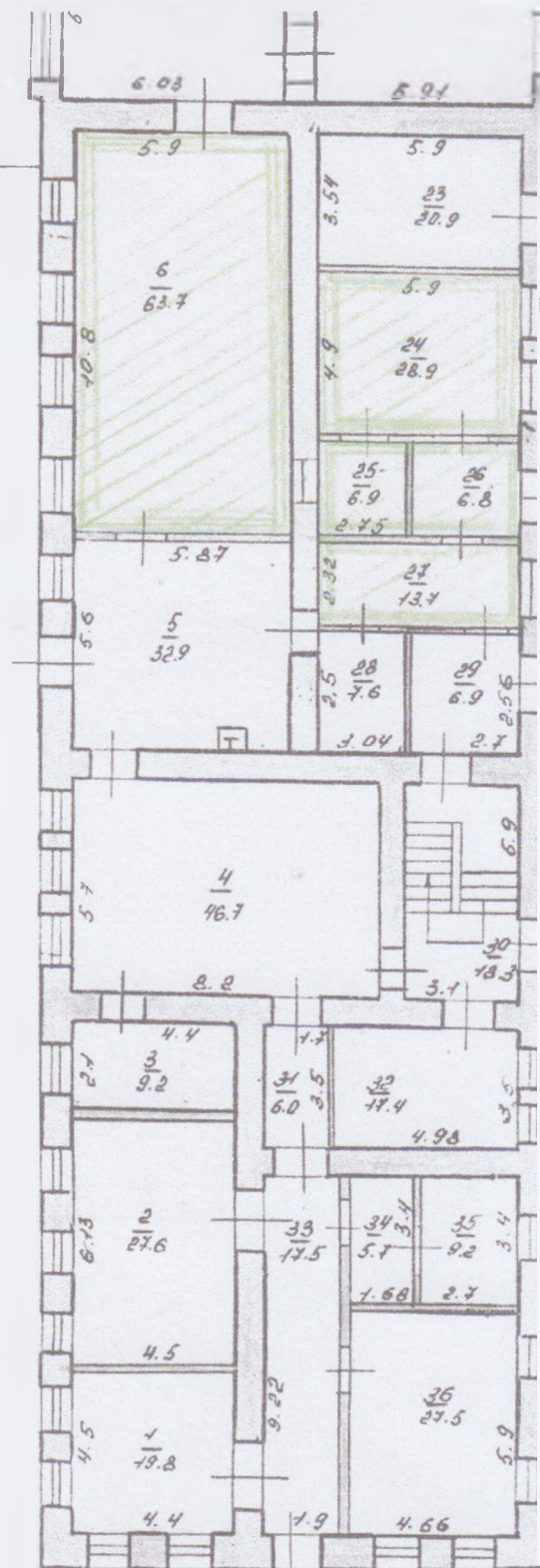
3. Инженерное обеспечение пищеблока

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

4. Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока

Sum A

H = 7.12



Н. А. - перекладчик.

25.04.06

2004

5. Материально-техническое оснащение пищеблока:

Перечень помещений и их площадь м²
(перечень и площадь помещений в зависимости от модели предоставления питания)

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Площадь помещения м ²			
		Столовые шкочно базовые	Столовые, работающие сырье	Столовые на доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения		14, 95		
2.1	Горячий цех		28,9		-
2.2	Холодный цех		13,7		-
2.3	Моечная кухонной и столовой посуды посуды		6,9		-

6. 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 изношеннос оборудовани
1	Холодный цех	Ларь с глухой крышкой)	1	2008	2008	80
2	Холодный цех	Мясорубка Тефаль	1	2011	2011	70
3	Холодный цех	Холодильник LG	2	2016	2016	50
4	Холодный цех	Холодильник Океан	1	2016	2016	50
5	Холодный цех	Ларь Мороз	1	2017	2017	60
6	Цех для приготовления пищи	Плита кухонная электро	2	2016	2016	50
7	Цех для приготовления пищи	Жарочный шкаф	1	2019	2019	30
8	Цех для приготовления	Тестомес спиральный	1	2020	2021	10

	пищи					
9	Моечная кухонной столовой посуды	и Ванна моечная	3	2020	2020	40
10	Моечная кухонной столовой посуды	и Машина посудомоечная	1	2021	2021	10
11	Моечная кухонной столовой посуды	и Водонагреватель	1	2008	2008	90
12	Складское помещение	Холодильник LERAN	2	2019	2019	30
13	Складское помещение	Холодильник Океан	1	2017	2017	60

6.1. 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	В наличии	да	да	-	завхоз	В наличии
2	Механическое	В наличии	да	да	-	завхоз	В наличии
3	Холодильное	В наличии	да	да	-	завхоз	В наличии
4	Весоизмерительное	В наличии	да	да	-	завхоз	В наличии

7. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика персонала столовой					
		Кол-во ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	н ме,

4	Кладовщик	1	1	высшее		От 3 лет	
4	Повара	2	2	Средне- специальное		1 - до 3 лет; 2-ой 20 лет	
5	Рабочие кухни (помощники повара)	3	3	Среднее		От 3 лет	