

Обеспечение условий питания обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучающиеся, в том числе обучающиеся из числа детей инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, обеспечиваются горячим питанием в дни учебных занятий (понедельник-пятница). Организация питания соответствует нормативно-правовым актам, регулирующим порядок оказания данной услуги.

ГАПОУ СО «ИМТ» имеет столовую, которая выделена в отдельный блок с обеденным залом на 50 посадочных мест. Для организации питания расписанием занятий предусмотрено 3 отдельных перерыва продолжительностью 40 минут для студентов разных курсов:

Первый перерыв – 5 групп 1 курса, второй перерыв 5 групп 2 курса, третий перерыв – 3 и 4 курсы.

Меню разрабатывается работниками столовой ежедневно в соответствии с требованиями СанПиН, с учетом возрастных особенностей обучающихся. С учетом норм суточной калорийности и потребности в белках, жирах, углеводах и витаминах разработано десятидневное меню. В целях обеспечения и соблюдения единых требований к режиму питания ведется систематический контроль за точностью калькулирования блюд. Осуществляется контроль за соблюдением питьевого режима обучающихся.



*МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ и МОЛОДЁЖНОЙ ПОЛИТИКИ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ*

*ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ИРБИТСКИЙ МОТОЦИКЛЕТНЫЙ ТЕХНИКУМ»*

Паспорт пищеблока







По состоянию на 01.01.2024г




I. Общие сведения



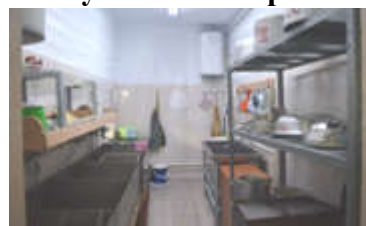
1.	Наименование образовательного учреждения	ГАПОУ СО «ИМТ»
2.	Адрес	Свердловская область, г.Ирбит, ул. Пролетарская, 28
3.	Ф.И.О. руководителя образовательного учреждения	Катцина Светлана Анатольевна
4.	Количество обучающихся	456
5.	Предприятие, организующее питание:	
5.1.	Образовательное учреждение	ГАПОУ СО «ИМТ»
	только поставка продуктов	-
	только обеспечение кадрами	-
	оказание услуги питания (поставка продуктов, обеспечение кадрами)	да
5.2.	Комбинат питания	нет
	только поставка продуктов	-
	только обеспечение кадрами	-
	оказание услуги питания (поставка продуктов, обеспечение кадрами)	-
5.3.	ООО, ИП	-
	только поставка продуктов	Да
	только обеспечение кадрами	-
	оказание услуги питания (поставка продуктов, обеспечение кадрами)	-
5.4.	Другие	-
	только поставка продуктов	да
	только обеспечение кадрами	-
	оказание услуги питания (поставка продуктов, обеспечение кадрами)	-
6.1.	Характеристика пищеблока образовательного учреждения	ГАПОУ СО «ИМТ»
	Штат пищеблока входит в штат ОУ	да
	Пищеблок сдан в аренду	-
	Число работающих на пищеблоке всего	3
	из них имеющих специальное образование	2
6.2.	Ф.И.О. руководителя (зав. производством, зав. столовой)	Горбунова Татьяна Валерьевна
6.3.	Количество посадочных мест	50
6.4.	Обеспеченность посадочными местами обучающихся образовательного учреждения (норма - на 1000 обучающихся 200 п/м)	68%
6.5.	Организационная форма предприятия	-
6.5.1.	Столовая с полным технологическим циклом	да
6.5.2.	Столовая - доготовочная, работающая на сырье	-
6.5.3.	Столовая - доготовочная, работающая на полуфабрикатах	-
6.5.4.	Буфет-раздаточная	-
6.5.5.	Пункт питания в малокомплектном образовательном учреждении (до 50 чел)	-
6.5.6.	Буфет, для организации дополнительного питания обучающихся	-

6.5.7.	Общая площадь предприятия (м ²), В том числе	132,2 м ²
	а) складские помещения	5,8 м ²
	б) овощной цех (первичной обработки овощей)	13,9 м ²
	в) овощной цех (вторичной обработки овощей)	-
	г) холодный цех – стол для холодных закусок	-
	д) помещение для обработки яиц	-
	е) мясорыбный цех	10,9 м ²
	ж) доготовочный цех	-
	з) мучной цех – стол 2 шт.	-
	и) горячий цех	19,6 м ²
	к) помещение для нарезки хлеба – стол 1 шт.	-
	л) моечная для мытья столовой посуды	4,5 м ²
	м) моечная кухонной посуды	-
	н) моечная тары	-
	о) обеденный зал	57,8 м ²


II. Перечень имеющихся производственных помещений и установленного оборудования

Наименование производственного помещения	Перечень оборудования	Имеется (в шт)	Необходимо заменить (в шт)	Необходимо дополнительно Приобрести (в шт)
<p style="text-align: center;">Склады</p> 	Стеллажи	1	-	-
	Подтоварники	1	-	-
	Среднетемпературные холодильные шкафы (всего) (холодильники бытовые)	2	-	-
	В том числе: ШХ-1,4	-	-	-
	ШХ-0,7	-	-	-
	Низкотемпературные холодильные шкафы (всего)	-	-	-
	В том числе: холодильные камеры	-	-	-
	Низкотемпературные лари	-	-	-
	Весы	1	-	-
<p style="text-align: center;">Овощной цех (первичной обработки овощей)</p>  	Производственные столы	1	-	-
	Картофелеочистительная машина	1	-	-
	Овощерезательная машина	-	-	-
	Моечные ванны (не менее двух)	2	-	-
	Раковина для мытья рук	1	-	-
<p style="text-align: center;">Овощной цех (вторичной обработки овощей) (нет)</p>	Производственные столы (не менее 2)	-	-	-
	Универсальный механический привод	-	-	-
	Овощерезательная машина	-	-	-
	Моечные ванны (не менее двух)	-	-	-
	Раковина для мытья рук	-	-	-
	Холодильник	-	-	-
<p style="text-align: center;">Холодный цех (стол для холодных)</p> 	Производственные столы	1	-	-
	Среднетемпературные холодильные шкафы	1	-	-
	Универсальный механический привод	-	-	-
	Овощерезательная машина	-	-	-
	Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха	-	-	-
2-х моечная ванна для повторной обработки овощей не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов	-	-	-	

	Весы	-		
	Раковина для мытья рук	-		
<p>Мясо-рыбный цех</p>  	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) – не менее трех	2	-	-
	Контрольные весы	1	-	-
	Среднетемпературные холодильные шкафы (камеры холодильные) (холодильник)	2		
	Низкотемпературные холодильные шкафы (в том числе лари)	-		
	Электромясорубка	1	-	-
	Колода для разуба мяса	-	-	-
	Моечные ванны (не менее двух)	2	-	-
	Раковина для мытья рук	1	-	-
<p>Помещение для обработки яиц (нет)</p>	Производственный стол	-	-	-
	Три моечных ванны (емкости)	3	-	-
	Емкость для обработки яйца	3	-	-
	Раковина для мытья рук	-	-	-
<p>Мучной цех (организовано рабочее место в горячем цехе)</p>  	Производственные столы (не менее 2)	2	-	-
	Тестомесильная машина	1	-	-
	Контрольные весы	1		
	Пекарский шкаф	1		-
	Стеллажи	1	-	-
	Моечная ванна	-	-	-
	Раковина для мытья рук	1	-	-
	Условия для просеивания муки	есть		
<p>Доготовочный цех (нет)</p>	Производственные	-		
	Контрольные весы	-		
	Холодильные шкафы	-		
	Овощерезка	-		
	Моечные ванны	-		
	Раковина для мытья рук	-		
<p>Помещение для нарезки хлеба (стол 1 шт.)</p>	Производственный стол	1	-	-
	Хлебобрезательная машина	-	-	-
	Шкаф для хранения хлеба	1	-	-
	Раковина для мытья рук	1	-	-

<p>Горячий цех</p> 	<p>Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции)</p> <p>Электрическая плита</p> <p>Электрическая сковорода</p> <p>Духовой (жарочный) шкаф</p> <p>Пекарский шкаф</p> <p>Пароконвектомат</p> <p>Электропривод для готовой продукции</p> <p>Протирочная машина</p> <p>Электрокотел</p> <p>Весы</p> <p>Раковина для мытья рук</p>	<p>2</p> <p>1</p> <p>-</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>1</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p>	<p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p>	<p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p>
<p>Раздаточная зона</p> 	<p>Мармиты для первых блюд</p> <p>Мармиты для вторых и третьих блюд</p> <p>Холодильный прилавок (витринный)</p> <p>Холодильный прилавок (секцией)</p>	<p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>-</p>	<p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p>	<p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p>
<p>Моечная для мытья столовой посуды, кухонной и тары</p> 	<p>Производственный стол</p> <p>Посудомоечная машина</p> <p>Трехсекционная ванна для мытья столовой посуды</p> <p>Двухсекционная ванна – для стеклянной посуды и столовых приборов, противней, кастрюль</p> <p>Стеллаж (шкаф)</p> <p>Раковина для мытья рук</p>	<p>1</p> <p>-</p> <p>1</p> <p>2</p> <p>1</p> <p>1</p>	<p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p>	<p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p>

III. Оборудование умывальников у столовой

Наименование	Количество (штук)	Необходимо дополнительно установить (штук)
Умывальники	2	-
Электрополотенца	1	-
		

IV. Столовая, кухонная посуда и приборы в столовой

Наименование	Обеспеченность, в %	Необходимо приобрести, заменить
Столовая посуда (фарфоровая, фаянсовая, стеклянная)	Тарелка суповая - 85шт. Тарелка для 2блюд - 89шт. Тарелка пирожковая - 88шт. Стакан - 82шт. Кружка стеклянная - 26шт. Салатник стеклянный - 27шт. Салатник фарфоровый - 14шт.	- - - - - - -
Столовые приборы (из нержавеющей стали)	Ложка столовая - 100шт. Ложка чайная - 28шт. Вилка - 65шт.	- - -
При работе на одноразовой столовой посуде и приборах	нет	-
Кухонная посуда (из нержавеющей стали)	Кастрюли:1л.-1шт. 3л.-4шт. 5л.-4шт. 6л.-2шт. 8л.-2шт. 15л.-3шт. 20л.-2шт. 30л.-1шт. 40л.-2шт.	- - - - - - - - -
Кухонный инвентарь:		
-ножи,	15шт.	-
-разделочные доски,	13шт.	-
-т.д.	Таз пластмассовый -15шт. Ведро пластмассовое -3шт. Таз алюминиевый - 2шт. Миска из нержавеющей стали - 3шт Лист для выпечки -8шт. Сковорода -4шт. Черпак -3шт. Лопатка -2шт. Венчик -1шт. Дуршлаг – 2шт. Скалка- 2шт. Терка- 1шт.	- - - - - - - - - - - -
Мерный инвентарь для порционирования блюд	Соусник 50г - 1шт. Поварешка суповая 250г - 2шт. Поварешка для каш 200г - 2шт. Гарнирная ложка 200г - 3шт.	- - - -