**ПАСПОРТ**

**ПИЩЕБЛОКА И ОБЕДЕННОГО ЗАЛА**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование учреждения: | Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Новохуторная средняя школа» | | |
| Адрес: | Белгородская область, Красногвардейский район, с.Новохуторное ул.Молодежная 69 Е | | |
| Телефон: | 847247 6-27-74 | Электронная почта: | nhutorsch@mail.ru |
| Ответственный сотрудник учреждения за организацию питания | | завхоз – Фрайнд В.А. | |

|  |  |
| --- | --- |
| Номер/наименование проекта здания образовательного учреждения | №3100/301/14-389791/Школа со спортивным залом |
| Скан-копия технического паспорта пищеблока и обеденного зала с указанием наименований помещений и их площадей | Приложено/не приложено |
| Расчетная вместимость школы, чел | 100 |
| Фактическая наполняемость детьми, чел | 45 |
| Прогноз численности детей до 2024 г., чел | 55 |
| Площадь пищеблока, кв.м | 219,8 |
| Площадь обеденного зала, кв.м. | 70 |
| Количество имеющихся посадочных мест в обеденном зале | 54 |

|  |  |
| --- | --- |
| **Тип пищеблока (по проекту)** | |
| Столовая, работающая на сырье | **Да**/нет |
| Столовая-доготовочная (работающая на полуфабрикатах) | Да/нет |
| Буфет-раздаточная | Да/нет |
| Буфет | Да/нет |
| Отсутствует все вышеперечисленное | Да/нет |
| **Фактическое использование пищеблока** | **На сырье**/доготовочная/раздаточная/буфет |

|  |  |
| --- | --- |
| **Способ организации питания** | |
| Самостоятельно (закупка продуктов, повара в штате) | **Да**/нет (указать данные о поставщиках) ЗАО «Хлебозавод», , ООО «Фортуна», ООО «Савицкая», ЗАО молочный комбинат «Авида», ИП «Сердюкова» |
| Силами сторонней организации на базе школьного пищеблока | Указать данные сторонней организации (оператора питания) - |
| Питание организовано вне школьного пищеблока | Да (указать адрес, данные организации, где осуществляется питание)/Нет |
| Предварительное накрывание столов | **Да/**Нет, кол-во детей 46 |
| Посредством раздачи | Да/Нет, кол-во детей |
| Организация питьевого режима (стационарный фонтанчик, кулер с бутилированной водой, кипяченная вода) | **стационарный фонтанчик, кулер с бутилированной водой** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Обеспечение питанием детей** | | | | | | | | | |
| **Прием пищи** | **Завтрак** | | | **Обед** | | | **Полдник** | | |
|  | **1-4 классы** | **5-9 классы** | **10-11 классы** | **1-4 классы** | **5-9 классы** | **10-11 классы** | **1-4 классы** | **5-9 классы** | **10-11 классы** |
| Кол-во питающихся | 22 | 21 | 2 | 24 | 21 | 2 |  |  |  |
| Списочное число детей | 22 | 21 | 2 | 24 | 21 | 2 |  |  |  |
| Стоимость | 53,63 | 53,63 | 53,63 | 65 | 70 | 70 |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Родительский контроль и информирование** | |
| Где размещается ежедневное меню | **В школе/на официальном сайте**/иное |
| Имеется ли родительский контроль питания | **Да** (в какой форме)/нет В форме посещения столовой, участии в обсуждении меню |

|  |  |
| --- | --- |
| **Инженерное обеспечение пищеблока** | |
| Водоснабжение | **Централизованно**е/от сетей населенного пункта/собственная скважина/иные источники (указать) |
| Горячее водоснабжение | Централизованное/**котельная**/электронагреватель/иное (указать) |
| Отопление | Централизованное/от сетей населенного пункта/**собственная котельная** |
| Водоотведение | Централизованное/в сети населенного пункта/выгреб/**локальные очистные сооружения**/септик |
| Вентиляция |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Набор помещений** | **Площадь** | **Состояние помещений** | **Оборудование (технологическое, холодильное, раковины/ванны для мытья, рабочие столы)** | |
| **Требует/не требует ремонта** | **Перечень имеющегося оборудования на пищеблоке, год выпуска, состояние** | **Перечень необходимого оборудования** |
| Кладовые для сухих (сыпучих) продуктов | 6.15 | удовл. | 2 стелажа 2013г |  |
| Кладовые для овощей | 7.33 | удовл. | 1 холодильник,2013г |  |
| Кладовые для скоропортящихся продуктов | - |  |  |  |
| Охлаждаемые и низкотемпературные камеры | - |  | 1 холодильник,2013г |  |
| Овощной цех (первичной обработки) | 7.33 | удовл. | 3 ларь,2013г |  |
| Овощной цех (вторичной обработки) | - |  |  |  |
| Холодный цех | 10.33 | удовл. | картофеле чистка, 2 овощерезки, 2 стола,2013г |  |
| Мясо-рыбный цех | 10.33 | удовл. | 2 холодильника, 3 стола, мясорубка,2013г |  |
| Помещение для обработки яиц | 8.58 | удовл. | 1 холодильник, 1 стол,2013г |  |
| Мучной (кондитерский цех) цех | 10.66 | удовл. | 1 стол, тестомешалка, просееватель для муки,2013г |  |
| Доготовочный цех | - |  |  |  |
| Помещение для нарезки хлеба | 6.15 | удовл. | 1 хлеборезка,2013г |  |
| Горячий цех | 52.28 | удовл. | 2 плиты, электро сковорода, фритюрница, расстоечный шкаф,2013г |  |
| Раздаточная зона | 20,22 | удовл. | 1 мармиты для подогрева пищи,2013г |  |
| Моечная для мытья столовой посуды | 9,6 | удовл. | 5 раковин ,2013г |  |
| Моечная кухонной посуды | 16,6 | удовл. | 2 раковины,2013г |  |
| Моечная тары | - |  | 1 поддон,1 раковина,2013г |  |
| Производственные помещения буфет-раздаточной | - |  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Бытовые помещения для персонала** | | |
| **Наименование** | **Площадь** | **Имеющееся оборудование** |
| Санузел для сотрудников пищеблока | 2 | 1 санузел |
| Гардеробная персонала | 6,5 | 2 шкафа |
| Душевые для сотрудников пищеблока | 1,7 | 1душ |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Потребность в финансовых средствах для модернизации** | | |
| **Виды работ** | **Имеется ли смета** | **Оценка потребности в финансовых средствах, руб.** |
| Ремонт пищеблока | нет | - |
| Замена/закупка оборудования на пищеблоке | нет | - |
| Ремонт обеденного зала | нет | - |
| Замена/закупка мебели в обеденный зал | нет | - |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Работники пищеблока (свои или сотрудники привлеченной организации)** | | |
| **Категории работников** | **Штатное кол-во** | **Фактическое кол-во** |
| Заведующий производством |  |  |
| Повар | 2 | 2 |
| Кухонный работник | 1 | 1 |
| Другие работники (уборщик, официант и т.д.) |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Сведения об образовании сотрудников пищеблока** | | | | |
| **№ п.п.** | **Ф.И.О. сотрудника** | **Должность** | **Сведения об образовании** | **Сведения о доп. образовании (повышение квалификации)** |
| 1. | Свищева Алла Николаевна | повар | Харьковский автотранспортный техникум | Удостоверение о краткосрочном повышении квалификации по направлению Комплексная работа по сохранению и укреплению здоровья школьников в образовательном учреждении 2013г. |
| 2. | Горовая Татьяна Николаевна | повар | Новомосковское техническое училище №4 Аппаратчик КИП и А лаборант |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Использование при организации питания специализированной продукции детского питания** | | |
| **Группа продуктов** | **Наименование продукта** | **ГОСТ** |
| Молочная продукция | - |  |
| Мясная продукция | - |  |
| Рыбная продукция | C:\Users\direktor\Desktop\печать.jpg- |  |
| Хлебобулочная продукция | - |  |
| Каши/смеси | - |  |
| Напитки | - |  |

Руководитель образовательной организации \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Халаимова Ю.В.

подпись Ф.И.О.

Контактный телефон \_\_\_89192249980