

**ПАСПОРТ  
ПИЩЕБЛОКА И ОБЕДЕННОГО ЗАЛА**

Наименование учреждения:	Муниципальное общеобразовательное учреждение «Малакеевская средняя общеобразовательная школа Вейделевского района Белгородской области»		
Адрес:	309736 Белгородская область Вейделевский район с. Малакеево ул. Школьная, 4		
Телефон:	8(47237) 44-4-23	Электронная почта:	<a href="mailto:malakeevo@mail.ru">malakeevo@mail.ru</a>
Ответственный сотрудник учреждения за организацию питания	Пономарева Людмила Анатольевна, директор школы		

Номер/наименование проекта здания образовательного учреждения	№ 290, Технический паспорт «Здание Малакеевской средней школы»
Скан-копия технического паспорта пищеблока и обеденного зала с указанием наименований помещений и их площадей	Приложено
Расчетная вместимость школы, чел	306 чел.
Фактическая наполняемость детьми, чел	106 чел.
Прогноз численности детей до 2024 г., чел	2022 г. – 111 чел., 2023 г. – 106 чел., 2024 г. – 106 чел.
Площадь пищеблока, кв.м	84,7 м <sup>2</sup>
Площадь обеденного зала, кв.м.	150,7 м <sup>2</sup>
Количество имеющихся посадочных мест в обеденном зале	80

<b>Тип пищеблока (по проекту)</b>	
Столовая, работающая на сырье	Да
Столовая-догоотовочная (работающая на полуфабрикатах)	Нет
Буфет-раздаточная	Нет
Буфет	Нет
Отсутствует все вышеперечисленное	Нет
<b>Фактическое использование пищеблока</b>	На сырье

<b>Способ организации питания</b>	
Самостоятельно (закупка продуктов, повара в штате)	Нет
Силами сторонней организации на базе школьного пищеблока	Да
Питание организовано вне школьного пищеблока	Нет
Предварительное накрывание столов	Нет
Посредством раздачи	Да, кол-во детей - 106
Организация питьевого режима (стационарный фонтанчик, кулер с бутилированной водой, кипяченая вода)	Стационарные фонтанчики

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	44	53	9	44	53	9	0	0	0
Списочное число детей	44	53	9	44	53	9	0	0	0
Стоимость	70	70	70	90	90	90	0	0	0

Родительский контроль и информирование	
Где размещается ежедневное меню	На официальном сайте школы, на стенде в столовой
Имеется ли родительский контроль питания	Да, родительский общественный совет

Инженерное обеспечение пищеблока	
Водоснабжение	Централизованное
Горячее водоснабжение	Электронагреватель
Отопление	Централизованное
Водоотведение	Централизованное
Вентиляция	Имеется

Набор помещений	Площадь	Состояние помещений Требует/не требует ремонта	Оборудование (технологическое, холодильное, раковины/ванны для мытья, рабочие столы)	
			Перечень имеющегося оборудования на пищеблоке, год выпуска, состояние	Перечень необходимого оборудования
Кладовые для сухих (сыпучих) продуктов		не требует ремонта	Весы электронные, 25 кг – 1 (2019 г.) – состояние удовл.; Стол для хранения круп – 3 (2008 г.) – состояние удовл.	Стеллажи для хранения круп – 3 шт.
Кладовые для овощей		не требует ремонта	Ванна моечная односекционная – 1 (2019 г.) – состояние удовл.; Ларь для хранения овощей – 2 (2019 г.) – состояние удовл.	-
Кладовые для скоропортящихся продуктов		-		-
Охлаждаемые и низкотемпературные		-		

камеры				
Овощной цех	6,3 м <sup>2</sup>	не требует ремонта	Ванна моечная двухсекционная – 1 (2019 г.) – состояние удовл.; Ларь для хранения овощей – 1 (2019 г.) – состояние удовл.; Стол производственный с бортом – 1 (2019 г.) – состояние удовл.; Полка настенная для разделочных досок - 1 (2019 г.) – состояние удовл.	Картофелечистка
Овощной цех (вторичной обработки)		-		-
Холодный цех	12,4 м <sup>2</sup>	не требует ремонта	Холодильник двухкамерный «POZIS RK 149 А» - 4 (2019 г.) – состояние удовл.; Морозильная камера «POZIS Свяга – 106-2» - 4 (2019 г.) – состояние удовл.; Холодильник бытовой «POZIS RS 405» - 1 (2019 г.) – состояние удовл.; Шкаф для хранения хлеба - 1 (2019 г.) – состояние удовл.	-
Мясо-рыбный цех	7,8 м <sup>2</sup>	не требует ремонта	Мясорубка «ТМ – 32» - 1 (2019 г.) – состояние удовл.; Холодильный шкаф СМ 105-S – 1 (2019 г.) – состояние удовл.; Ванна моечная двухсекционная – 1 (2019 г.) – состояние удовл.; Ванна для обработки яиц 4-х секционная - 1 (2019 г.) – состояние удовл.; Стол производственный с бортом – 1 (2019 г.) – состояние удовл.; Стол производственный разделочный 1 (2019 г.) – состояние удовл.;	-

			Полка настенная для разделочных досок - 2 (2019 г.) – состояние удовл.	
Помещение для обработки яиц		-		-
Мучной (кондитерский цех) цех		-		-
Доготовочный цех		-		-
Помещение для нарезки хлеба		-		-
Горячий цех	35,4 м <sup>2</sup>	не требует ремонта	Плита электрическая 4-х конф. с жар. шкафом – 2 (2019 г.) – состояние удовл.; Пароконвектомат – 1 (2014 г.) – состояние удовл.; Шкаф сушильный разборный – 1 (2019 г.) – состояние удовл.; Электрочайник – 2 (2019 г.) – состояние удовл.; Ванна моечная односекционная – 1 (2019 г.) – состояние удовл.; Стол производственный с бортом – 2 (2019 г.) – состояние удовл.; Стол производственный разделочный – 3 (2019 г.) – состояние удовл. Полка настенная для разделочных досок - 2 (2019 г.) – состояние удовл.	Тестомес
Раздаточная зона	7 м <sup>2</sup>	не требует ремонта	Мармит 1-х блюд (3 конфорки) – 1 (2019 г.) – состояние удовл.; Прилавок горячих напитков (стол нейтральный) – 3 (2019 г.) – состояние удовл. Подставка для столовых приборов, нерж., 4 емкости 1 (2019 г.) – состояние удовл.	-
Моечная для мытья столовой посуды	9 м <sup>2</sup>	не требует ремонта	Посудомоечная машина – 1 (2014 г.) – состояние удовл.; Стол для сбора остатков пищи –	-

			2 (2019 г.) – состояние удовл.; Ванна моечная 3-х секционная – 1 (2019 г.) – состояние удовл.; Стол производственный с бортом – 1 (2019 г.) – состояние удовл.; Стеллаж кухонный разборный с решетчатыми полками - 1 (2019 г.) – состояние удовл.	
Моечная кухонной посуды	6,8 м <sup>2</sup>	не требует ремонта	Ванна моечная для кухонной посуды - 2 (2019 г.) – состояние удовл.; Стеллаж для хранения кастрюль – 2 (2019 г.) – состояние удовл.;	-
Моечная тары		-		-
Производственные помещения буфет- раздаточной		-		-

<b>Бытовые помещения для персонала</b>		
<b>Наименование</b>	<b>Площадь</b>	<b>Имеющееся оборудование</b>
Санузел для сотрудников пищеблока	2 м <sup>2</sup>	Умывальник, унитаз
Гардеробная персонала	4,6 м <sup>2</sup>	Вешалка для одежды
Душевые для сотрудников пищеблока	8 м <sup>2</sup>	Душ, стол

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

<b>Работники пищеблока (свои или сотрудники привлеченной организации)</b>		
<b>Категории работников</b>	<b>Штатное кол-во</b>	<b>Фактическое кол-во</b>
Заведующий производством	-	-
Повар	1	1
Кухонный работник	-	-
Другие работники (подсобный рабочий)	2	2

Сведения об образовании сотрудников пищеблока				
№ п.п.	Ф.И.О. сотрудника	Должность	Сведения об образовании	Сведения о доп. образовании (повышение квалификации)
1.	Тимченко Лариса Фёдоровна	повар	ПТУ №4 г. Курск, оператор связи, телеграфист	Удостоверение о повышении квалификации по направлению «Комплексная работа по сохранению и укреплению здоровья школьников в образовательном учреждении», 2013 г.
2.	Пропустова Ольга Викторовна	подсобный рабочий	ФГОУ ВПО «Воронежский государственный аграрный университет им. К.Д. Глинки»	-
3.	Сподина Юлия Васильевна	подсобный рабочий	Старооскольский кооперативный техникум, бухгалтер	-

Использование при организации питания специализированной продукции детского питания		
Группа продуктов	Наименование продукта	ГОСТ
Молочная продукция	Молоко 0,2	32252-2013
Мясная продукция	Свинина	СТО 10419817-2018
Рыбная продукция	Минтай с\м	32366-2013
Хлебобулочная продукция	Хлеб ржаной	ИСО 22000
Каши/смеси	-	-
Напитки	Соки	32103-2013

Руководитель образовательной организации \_\_\_\_\_



*Л.А. Пономарева*

подпись

Пономарева Л.А.

Ф.И.О.

Контактный телефон: 8(47237) 44-4-23.