Приложение №1

**ПАСПОРТ**

**ПИЩЕБЛОКА И ОБЕДЕННОГО ЗАЛА**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование учреждения: | Муниципальное общеобразовательное учреждение Охотничьевская средняя школа | | |
| Адрес: | 433335, РФ, Ульяновская область, Ульяновский район, поселок Станция Охотничья, переулок Школьный, дом 10 | | |
| Телефон: | 8-84-254-48-2-18 | Электронная почта: | [ohotskol@mail.ru](mailto:ohotskol@mail.ru) |
| Ответственный сотрудник учреждения за организацию питания | | Учитель географии Зяббарова Разиня Нурулловна | |

|  |  |
| --- | --- |
| Номер/наименование проекта здания образовательного учреждения | Сведения об основных характеристиках объекта недвижимости (здание)  кадастровый номер 73:19:052101:1087, выданный 03.06.2019 г. |
| Скан-копия технического паспорта пищеблока и обеденного зала с указанием наименований помещений и их площадей | Не приложено |
| Расчетная вместимость школы, чел | 240 |
| Фактическая наполняемость детьми, чел | 151 |
| Прогноз численности детей до 2024 г., чел | 170 |
| Площадь пищеблока, кв.м | 38 |
| Площадь обеденного зала, кв.м. | 100 |
| Количество имеющихся посадочных мест в обеденном зале | 100 |

|  |  |
| --- | --- |
| **Тип пищеблока (по проекту)** | |
| Столовая, работающая на сырье | Да |
| Столовая-доготовочная (работающая на полуфабрикатах) | Нет |
| Столовая-раздаточная | Да |
| Буфет | Нет |
|  |  |
| **Фактическое использование пищеблока** | На сырье |

|  |  |
| --- | --- |
| **Способ организации питания** | |
| Самостоятельно (закупка продуктов, повара в штате) | Да |
| Силами сторонней организации | - |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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 | 53 | 52 | 5 | 44 | 22 | 0 | - | - | - |
| Списочное число детей | 59 | 78 | 14 | 59 | 78 | 14 | - | - | - |
| Стоимость | 42 | 42 | 42 | 32 | 32 | 32 | - | - | - |

|  |  |
| --- | --- |
| **Родительский контроль и информирование** | |
| Где размещается ежедневное меню | В школе/на официальном сайте |
| Имеется ли родительский контроль питания | Да (член бракеражной комиссии – председатель род.комитета) |

|  |  |
| --- | --- |
| **Инженерное обеспечение пищеблока** | |
| Водоснабжение | Централизованное |
| Горячее водоснабжение | Электронагреватель |
| Отопление | Собственная котельная |
| Водоотведение | Выгреб |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Набор помещений** | **Площадь** | **Состояние помещений** | **Оборудование (в соответствии с Приложением 1 к СанПиН 2.4.5.2409-08)** | |
|  |  | Требует/не требует ремонта | **Перечень имеющегося оборудования на пищеблоке, год выпуска, состояние** | **Перечень необходимого оборудования** |
| Кладовые для сухих продуктов и овощей | 11 | не требует ремонта | 1. Холодильник, кол-во: 1 Марка«Орск220», 2011 г., удовл.  2. Морозильная камера – 1 MapKa«Vestel», 2012 г., удовл. | 1.Холодильник 2-х камерный, 1 шт. |
| Охлаждаемые и низкотемпературные камеры | - | - |  |  |
| Овощной цех (первичной обработки) | - | - |  |  |
| Овощной цех (вторичной обработки) | - | - |  |  |
| Холодный цех | - | - |  |  |
| Мясо-рыбный цех | - | - |  |  |
| Помещение для обработки яиц | - | - |  |  |
| Мучной (кондитерский цех) цех | - | - |  |  |
| Доготовочный цех | - | - |  |  |
| Помещение для нарезки хлеба | - | - |  |  |
| Горячий цех | 27 | не требует ремонта | 1.Водонагреватель электрический, кол-во: 1  Марка Аристон  Мощность 80 л., 2008 г., удовл.  2.Электроплита, кол-во 2 шт., комфорок: 8, 2011 г., удовл.  3.Электромясорубка, кол-во 1, 2011 г., удовл.  4.Электронные весы, кол-во 1, 2011 г., удовл. | 1. Водонагреватель на 100 л., 1 шт.  2. Весы электронные на 50 кг., 1 шт.  3. Электрическая плита 4-х комфорочная, 2 шт.  4. Электрическая мясорубка, 1 шт.  5. Разделочные столы, 6 шт.  6. Тестомешалка, 1 шт.  7. Сушилки для тарелок и стаканов, 6 шт.  8. Подносы, 10 шт. |
| Раздаточная зона | - | - |  |  |
| Моечная для мытья столовой посуды | - | - |  |  |
| Моечная кухонной посуды | - | - |  |  |
| Моечная тары | - | - |  |  |
| Производственные помещения буфет-раздаточной | - | - |  |  |

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