

**ПАСПОРТ  
ПИЩЕБЛОКА И ОБЕДЕННОГО ЗАЛА**

Наименование учреждения:	Муниципальное общеобразовательное учреждение Загоскинская средняя общеобразовательная школа имени Зимина Майнского района Ульяновской области	
Адрес:	Ульяновская область, Майнский район, с. Загоскино, пер. Полбина, дом 7	
Телефон:	+7 902-217-42-48	Электронная почта: zagoskino-sch@list.ru
Ответственный сотрудник учреждения за организацию питания	Карпова Э.З.	

Скан-копия технического паспорта пищеблока и обеденного зала с указанием наименований помещений и их площадей	<b>не приложено</b>
Расчетная вместимость школы, чел	<b>250</b>
Фактическая наполняемость детьми, чел	<b>124</b>
1-4 классы, чел	<b>47</b>
5-11 классы, чел	<b>77</b>
Площадь пищеблока, кв.м	<b>97,5</b>
Площадь обеденного зала, кв.м.	<b>46,17</b>
Количество имеющихся посадочных мест в обеденном зале	<b>60</b>

<b>Тип пищеблока (по проекту)</b>	
Пищеблок полного цикла, работающий на сырье	<b>ДА</b>
Пищеблок, работающий на сырье и полуфабрикатах	
Доготовочный пищеблок, работающий на полуфабрикатах	
Раздаточный пищеблок (буфет-раздаточная)	

<b>Фактическое использование пищеблока</b>
--

Пищеблок полного цикла, работающий на сырье <b>ДА</b>
Пищеблок, работающий на сырье и полуфабрикатах
Доготовочный пищеблок, работающий на полуфабрикатах
Раздаточный пищеблок (буфет-раздаточная)

<b>Способ организации питания</b>	
Самостоятельно (закупка продуктов, повара в штате)	
Силами сторонней организации на базе школьного пищеблока (аутсорсинг) <b>АО «Майнское АТП»</b>	
Питание организовано вне школьного пищеблока	
Используется предварительное накрывание столов	
Используется линия раздачи	

<b>Обеспечение питанием детей</b>				
<b>Прием пищи</b>	<b>Завтрак</b>	<b>Обед</b>		<b>Полдник</b>
	<b>1-4 классы</b>	<b>5-11 клас сы</b>	<b>1-4 классы</b>	<b>5-11 классы</b>
Кол-во питающихся (в среднем в день за 2022-2023 учебный год)	44	68	44	0

<b>Родительский контроль и информирование</b>	
Адрес в сети интернет, где размещается меню	
Наличие родительского контроля питания - <b>имеется</b>	

<b>Инженерное обеспечение пищеблока</b>	
Водоснабжение	<b>от сетей населенного пункта</b>
Горячее водоснабжение	<b>электронагреватель</b>
Отопление	<b>собственная котельная</b>
Водоотведение	<b>выгреб</b>
Вентиляция	

<b>Набор помещений</b>	<b>Площадь</b>	<b>Состояние помещений</b>	<b>Оборудование (технологическое, холодильное, раковины/ванны для мытья, рабочие столы)</b>
------------------------	----------------	----------------------------	---

		Требуется/не требуется ремонт	Перечень имеющегося оборудования на пищеблоке, год выпуска, состояние, процент износа	Перечень необходимого оборудования
Кладовые для сухих (сыпучих) продуктов	12			
Кладовые для овощей				
Кладовые для скоропортящихся продуктов				
Охлаждаемые и низкотемпературные камеры			Холодильник 2-х камерный – 2 шт.-удовлет. морозильный ларь 2022г.	
Овощной цех (первичной обработки)	9	Требуется ремонт	Овощерезка – удовлет., Картофелечистка – удовлет.(2013г.)	
Овощной цех (вторичной обработки)	9	Требуется ремонт		
Холодный цех				
Мясо-рыбный цех	9	Требуется ремонт	Мясорубка – удовлет.(2013г.)	
Помещение для обработки яиц				
Мучной (кондитерский цех) цех				
Доготовочный цех				
Помещение для нарезки хлеба				
Горячий цех	22	Требуется ремонт	Электроплита удовлет.,пароконвектомат- удовлет.,Электрожаровня – требует ремонта(2013г.)	
Раздаточная зона	12	Требуется ремонт		
Моечная для мытья столовой посуды	18	Требуется ремонт	Моечные ванны –удовл	
Моечная кухонной посуды				
Моечная тары				
Производственные помещения				

буфет-раздаточной			
-------------------	--	--	--

**Бытовые помещения для персонала**

<b>Наименование</b>	<b>Площадь</b>
Санузел для сотрудников пищеблока	2
Гардеробная персонала	5
Душевые для сотрудников пищеблока	

**Потребность в финансовых средствах для модернизации**

<b>Виды работ</b>	<b>Имеется ли смета - нет</b>
Ремонт пищеблока	100000,00
Замена/закупка оборудования на пищеблоке	250000,00
Ремонт обеденного зала	100000,00
Замена/закупка мебели в обеденный зал	150000,00

**Работники пищеблока (свои или сотрудники привлеченной организации)**

<b>Категории работников</b>	<b>Штатное кол-во</b>
Заведующий производством	
Повар	2
Кухонный работник	1
Другие работники (уборщик, официант и т.д.)	

**Использование при организации питания специализированной продукции детского питания**

<b>Группа продуктов</b>	<b>Наименование продукта</b>
Молочная продукция	Молоко ,сметана ,творог ,масло сливочное ,сыр
Мясная продукция	Говядина
Рыбная продукция	Минтай
Хлебобулочная продукция	Хлеб
Каши/смеси	Геркулес ,пшениная, гречневая, каша «Дружба»
Напитки	Сок ,чай, компоты, какао, кофейный напиток