**ПАСПОРТ**

**ПИЩЕБЛОКА И ОБЕДЕННОГО ЗАЛА**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование учреждения: | **Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Харьковская средняя общеобразовательная школа Ровеньского района Белгородской области»** |
| Адрес: | Белгородская область, Ровеньский район, с.Харьковское, ул. Центральная, д.53 |
| Телефон: | 8(47238)36133 | Электронная почта: | rov-harkov@yandex.ru |
| Ответственный сотрудник учреждения за организацию питания | Сушкова Жанна Ивановна |

|  |  |
| --- | --- |
| Номер/наименование проекта здания образовательного учреждения | Технический паспорт 003745 |
| Скан-копия технического паспорта пищеблока и обеденного зала с указанием наименований помещений и их площадей | Приложено |
| Расчетная вместимость школы, чел | 240 |
| Фактическая наполняемость детьми, чел | 72 |
| Прогноз численности детей до 2024 г., чел | 75 |
| Площадь пищеблока, кв.м | 58,75 |
| Площадь обеденного зала, кв.м. | 91,9 |
| Количество имеющихся посадочных мест в обеденном зале | 60 |

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

|  |
| --- |
| **Способ организации питания** |
| Самостоятельно (закупка продуктов, повара в штате) | нет  |
| Силами сторонней организации на базе школьного пищеблока | ООО «Север» |
| Питание организовано вне школьного пищеблока | Нет |
| Предварительное накрывание столов | Да |
| Посредством раздачи | Нет |
| Организация питьевого режима (стационарный фонтанчик, кулер с бутилированной водой, кипяченная вода) | 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 | 23 | 44 | 5 | 23 | 44 | 5 | 0 | 0 | 0 |
| Списочное число детей | 23 | 44 | 5 | 23 | 44 | 5 | 0 | 0 | 0 |
| Стоимость | 52.07 | 52.07 | 52.07 | 75 | 75 | 75 | 0 | 0 | 0 |

|  |
| --- |
| **Родительский контроль и информирование** |
| Где размещается ежедневное меню | В школе/на официальном сайте |
| Имеется ли родительский контроль питания | Да (общественная комиссия по контролю за качеством) |

|  |
| --- |
| **Инженерное обеспечение пищеблока** |
| Водоснабжение | Централизованное |
| Горячее водоснабжение | электронагреватель |
| Отопление | собственная котельная |
| Водоотведение | выгреб |
| Вентиляция | Естественная и принудительная |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **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  | 3,43 | не требует ремонта |  |  |
| Кладовые для овощей | 8,9 | не требует ремонта |  |  |
| Кладовые для скоропортящихся продуктов | 6,5 | не требует ремонта | Холодильник с морозилкой, 4 шт, 2005 г., 2006, 2018, 2021 удовлетворительное |  |
| Охлаждаемые и низкотемпературные камеры |  |  | Морозильные камеры, 2 шт. |  |
| Овощной цех (первичной обработки) |  |  |  |  |
| Овощной цех (вторичной обработки) |  |  |  |  |
| Холодный цех |  |  |  |  |
| Мясо-рыбный цех | 5 | не требует ремонта |  |  |
| Помещение для обработки яиц |  |  |  |  |
| Мучной (кондитерский цех) цех |  |  |  |  |
| Доготовочный цех |  |  |  |  |
| Помещение для нарезки хлеба |  |  |  |  |
| Горячий цех | 30,5 | не требует ремонта | Электрическая плита, 2 шт, 2018 г, удовлетворительноеЖарочный шкаф, 2018 г, удовлетворительноеЭлектромясорубка, 2018 гЭлектрическая сковорода, 2018Машина протирочно-резательная, 2018 |  |
| Раздаточная зона |  |  |  |  |
| Моечная для мытья столовой посуды | 8,3 | не требует ремонта |  |  |
| Моечная кухонной посуды |  |  |  |  |
| Моечная тары |  |  |  |  |
| Производственные помещения буфет-раздаточной |  |  |  |  |

|  |
| --- |
| **Бытовые помещения для персонала** |
| **Наименование** | **Площадь** | **Имеющееся оборудование** |
| Санузел для сотрудников пищеблока | 6,4 м кв | Унитаз, умывальник |
| Гардеробная персонала | 2 м.кв |  |
| Душевые для сотрудников пищеблока |  |  |

|  |
| --- |
| **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 |  |  |

|  |
| --- |
| **Работники пищеблока (свои или сотрудники привлеченной организации)** |
| **Категории работников** | **Штатное кол-во** | **Фактическое кол-во** |
| Заведующий производством |  |  |
| Повар | 1 | 1 |
| 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. | Васильченко Людмила Александровна | повар | среднее |  |
| 2. |  |  |  |  |
| 3. |  |  |  |  |
| … |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

|  |
| --- |
| **Использование при организации питания специализированной продукции детского питания** |
| **Группа продуктов** | **Наименование продукта** | **ГОСТ** |
| Молочная продукция |  |  |
| Мясная продукция |  |  |
| Рыбная продукция |  |  |
| Хлебобулочная продукция |  |  |
| Каши/смеси |  |  |
| Напитки |  |  |

Руководитель образовательной организации \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Мороз Н.А.

 подпись Ф.И.О

Контактный телефон 89606400250