

**ПАСПОРТ
ПИЩЕБЛОКА И ОБЕДЕННОГО ЗАЛА**

Наименование учреждения:	МБОУ «СОШ с.Ездочное Чернянского района Белгородской области»		
Адрес:	С.Ездочное Чернянского района Белгородской области, ул.Центральная, д18		
Телефон:	8-47-232-4-05-67	Электронная почта:	ezdocnoe@ mail.ru
Ответственный сотрудник учреждения за организацию питания	Воронина Галина Леонидовна		

Номер/наименование проекта здания образовательного учреждения	Технический паспорт здания школы, инв.№004980
Скан-копия технического паспорта пищеблока и обеденного зала с указанием наименований помещений и их площадей	Приложено
Расчетная вместимость школы, чел	308
Фактическая наполняемость детьми, чел	236
Прогноз численности детей до 2024 г., чел	250
Площадь пищеблока, кв.м	126,1
Площадь обеденного зала, кв.м.	108,6
Количество имеющихся посадочных мест в обеденном зале	108

Тип пищеблока (по проекту)	
Столовая, работающая на сырье	Да
Столовая-догоготовочная (работающая на полуфабрикатах)	-
Буфет-раздаточная	-
Буфет	-
Отсутствует все вышеперечисленное	-
Фактическое использование пищеблока	Столовая, работающая на сырье

Способ организации питания	
Самостоятельно (закупка продуктов, повара в штате)	Да, повара в штате школы
Силами сторонней организации на базе школьного пищеблока	
Питание организовано вне школьного пищеблока	
Предварительное накрывание столов	Да, педагогический персонал, учащиеся старше 14 лет
Посредством раздачи	
Организация питьевого режима (стационарный фонтанчик, кулер с бутилированной водой, кипяченая вода)	Кулеры 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	107	110	13	107	86	13	-	-	-
Списочное число детей	107	110	13	107	110	13			
Стоимость	52,07	52,07	52,07	45	45	45			

Родительский контроль и информирование	
Где размещается ежедневное меню	В школе в столовой, на официальном сайте
Имеется ли родительский контроль питания	Да, общественная комиссия по контролю за организацией питания

Инженерное обеспечение пищеблока	
Водоснабжение	Централизованное
Горячее водоснабжение	Электронагреватели
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	36	Ремонт не требуется	Стеллажи, подтоварник – 2018 г.	Подтоварники -2
Кладовые для овощей		Ремонт не требуется	Стеллажи, полки	Подтоварники- 2
Кладовые для скоропортящихся продуктов				
Охлаждаемые и низкотемпературные камеры		Ремонт не требуется	2 камеры, - 2018 г.	
Овощной цех (первичной обработки)	6	Ремонт не требуется	Моечная раковина	

Овощной цех (вторичной обработки)	12	Ремонт не требуется	Моечная раковина, картофелечистка – 2018 г., холодильник – 2008 год, стол производственный	Овощерезка
Холодный цех		Ремонт не требуется	2 камеры, - 2018 г., холодильник – 2015 г, разделочный стол, весы	
Мясо-рыбный цех	12	Ремонт не требуется	Морозильники бытовые – 2015 г., колода для рубки мяса, моечные раковины (2), столы производственные для разделки рыбы, мяса (2)	
Помещение для обработки яиц		отсутствует		Овоскоп
Мучной (кондитерский цех) цех		отсутствует		
Доготовочный цех		отсутствует		
Помещение для нарезки хлеба	12	Ремонт не требуется	Стеллажи – 2, столы производственные для нарезки хлеба – 2, моечная раковина	Машина для нарезки хлеба
Горячий цех	36	Ремонт не требуется	Пароконвектомат – с 2012 Плиты электрические – с 2018 Электрическая сковорода – с 2018 Универсальная кухонная машина – с 2018 г. Стол производственный	Электрокипятильник
Раздаточная зона		Ремонт не требуется	Мармиты для 1 и 2 блюд – с 2018 Охлаждаемая витрина – с 2018	
Моечная для мытья столовой посуды		Ремонт не требуется	Посудомоечная машина – с 2018 Стеллажи для столовой посуды, моечные раковины, нагревательные котлы -3	
Моечная кухонной посуды		Ремонт не требуется	Моечные раковины, стеллажи для кухонной посуды	
Моечная тары		Отсутствует		
Производственные помещения буфет-		Отсутствует		

раздаточной			
-------------	--	--	--

Бытовые помещения для персонала		
Наименование	Площадь	Имеющееся оборудование
Санузел для сотрудников пищеблока	1,1	
Гардеробная персонала	6,3	Шкафы для одежды
Душевые для сотрудников пищеблока	6,6	Шкафы для одежды, стул, стол, умывальник, поддон, смеситель

Потребность в финансовых средствах для модернизации		
Виды работ	Имеется ли смета	Оценка потребности в финансовых средствах, руб.
Ремонт пищеблока	-	-
Замена/закупка оборудования на пищеблоке	-	100 тыс.
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	2	2
Кухонный работник	2	2
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.	Бабина Надежда Николаевна	повар	ОГАОУ «Чернянский агроμηχανический техникум», повар	Свидетельство о повышении квалификации, ООО «Старт+» по профессии «Повар» 6 разряд, 2019 г.
2.	Притулина Светлана Юрьевна	повар	ФГОУ СПО «Белгородский индустриальный колледж», Технология продукции общественного питания, технолог	Свидетельство о повышении квалификации, ООО «Старт+» по профессии «Повар» 6 разряд, 2019 г.
3.	Щербакова Елена Александровна	Подсобный рабочий кухни	ОГАОУ «Чернянский агроμηχανический техникум», повар	Свидетельство о повышении квалификации, ООО «Старт+» по

				профессии «Повар» 6 разряд, 2019 г.

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

Директор школы:  Воронина Г.Л.



Контактный телефон 8-47-232-4-05-67