

**ПАСПОРТ  
ПИЩЕБЛОКА И ОБЕДЕННОГО ЗАЛА**

|   |   |                    |  |
|---|---|--------------------|--|
| Наименование учреждения:                                  | МОУ «Большелипяговская средняя общеобразовательная школа Вейделевского района Белгородской области» |                    |  |
| Адрес:  | 309722 Белгородская область Вейделевский район село Большие Липяги, ул. Молодёжная, д.6             |                    |  |
| Телефон:  | (8-47-237) 48-4-10  | Электронная почта: | <a href="mailto:bollip@mail.ru">bollip@mail.ru</a> |
| Ответственный сотрудник учреждения за организацию питания | Чужинова Антонина Степановна  |                    |  |

|   |           |
|---|-----------|
| Номер/наименование проекта здания образовательного учреждения   | -         |
| Скан-копия технического паспорта пищеблока и обеденного зала с указанием наименований помещений и их площадей | Приложено |
| Расчетная вместимость школы, чел  | 186       |
| Фактическая наполняемость детьми, чел   | 68        |
| Прогноз численности детей до 2024 г., чел   | 80        |
| Площадь пищеблока, кв.м   | 50,5      |
| Площадь обеденного зала, кв.м.  | 35        |
| Количество имеющихся посадочных мест в обеденном зале   | 36        |

| <b>Тип пищеблока (по проекту)</b>                      |          |
|--|----------|
| Столовая, работающая на сырье                          | Да       |
| Столовая-догоготовочная (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/ООО «Фабрика сбалансированного питания» |
| Силами сторонней организации на базе школьного пищеблока  | нет   |
| Питание организовано вне школьного пищеблока  | нет   |
| Предварительное накрывание столов   | да/36                                       |
| Посредством раздачи   | нет   |
| Организация питьевого режима (стационарный фонтанчик, кулер с бутилированной водой, кипяченая вода) | стационарный фонтанчик                      |

| 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          | 12         | 40         | 0            | 12         | 40         |              | 12         | 40         | -            |
| Списочное число детей      | 12         | 40         | 0            | 12         | 40         |              | -          | -          | -            |
| Стоимость                  | 90         | 90         | 0            | 12         | 40         |              | -          | -          | -            |

| Родительский контроль и информирование   |   |
|--|---|
| Где размещается ежедневное меню          | В школе   |
| Имеется ли родительский контроль питания | Да (родительский комитет, общественный совет, попечительский совет) |

| Инженерное обеспечение пищеблока |                    |
|----------------------------------|--------------------|
| Водоснабжение                    | Централизованное   |
| Горячее водоснабжение            | электронагреватель |
| Отопление                        | Централизованное   |
| Водоотведение                    | Централизованное   |
| Вентиляция                       | Естественная       |

| Набор помещений                         | Площадь           | Состояние помещений          | Оборудование (технологическое, холодильное, раковины/ванны для мытья, рабочие столы) |                                    |
|---|-------------------|------------------------------|--|------------------------------------|
|   |                   | Требуется/не требует ремонта | Перечень имеющегося оборудования на пищеблоке, год выпуска, состояние                | Перечень необходимого оборудования |
| Кладовые для сухих (сыпучих) продуктов  | 4м <sup>2</sup>   | не требует ремонта           | Стеллажи, 2020 – 3 шт., удовл  | -                                  |
| Кладовые для овощей                     | 4м <sup>2</sup>   | не требует ремонта           | Не имеется   |                                    |
| Кладовые для скоропортящихся продуктов  |                   |                              | -  | -                                  |
| Охлаждаемые и низкотемпературные камеры | 1,5м <sup>2</sup> | не требует ремонта           | Шкаф холодильный ШХУ-08, 2020, удовл.<br>Холодильник «Айсберг», 2005,                |                                    |

|  |                  |                    |   |   |
|--|------------------|--------------------|---|---|
|  |                  |                    | удовл.  |   |
| Овощной цех (первичной обработки)            | 4м <sup>2</sup>  | не требует ремонта | стол  |   |
| Овощной цех (вторичной обработки)            | -                | -                  | -   | - |
| Холодный цех                                 | -                | -                  | -   | - |
| Мясо-рыбный цех                              | 4м <sup>2</sup>  | не требует ремонта | Стол, мойка, холодильник EXQVISIT, 2006, удовл., холодильник SNINOL, 2010, удовл., холодильник Super Frust, 2009, удовл., мясорубка, 2019, удовл. | - |
| Помещение для обработки яиц                  | 4м <sup>2</sup>  | не требует ремонта | Емкости и сетки, 2018, удовл.   |   |
| Мучной (кондитерский цех) цех                | -                | -                  | -   | - |
| Доготовочный цех                             | -                | -                  | -   | - |
| Помещение для нарезки хлеба                  | -                | -                  | -   | - |
| Горячий цех                                  | 17м <sup>2</sup> | не требует ремонта | пароконвектомат, 2011 г, удовл. 1 раковина, 2 стола, 2 плиты 4-х конфорочные, 2020 г. удовл.,   |   |
| Раздаточная зона                             | 3м <sup>2</sup>  | не требует ремонта | мармит – 1 шт., 2020 г. удовл.  |   |
| Моечная для мытья столовой посуды            | 9м <sup>2</sup>  | не требует ремонта | 6 моечных ванны, 2020, удовл, 3 стеллажа, 2020 г., удовл., стол- 1 шт., удовл.  |   |
| Моечная кухонной посуды                      | -                | -                  | -   | - |
| Моечная тары                                 | -                | -                  | -   | - |
| Производственные помещения буфет-раздаточной | -                | -                  | -   | - |

| Бытовые помещения для персонала   |                 |   |
|-----------------------------------|-----------------|---|
| Наименование                      | Площадь         | Имеющееся оборудование                      |
| Санузел для сотрудников пищеблока | 2м <sup>2</sup> | унитаз – 1шт., 2020 г., удовл.,             |
| Гардеробная персонала             | 5м <sup>2</sup> | раковина для мытья рук – 1 шт., 2020, удовл |
| Душевые для сотрудников пищеблока | 2м <sup>2</sup> | душ, 2020 г., удовл.                        |

| <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   | капитальный ремонт в 2020 г. | -  |
| Замена/закупка оборудования на пищеблоке                   | капитальный ремонт в 2020 г. | -  |
| Ремонт обеденного зала                                     | капитальный ремонт в 2020 г. | -  |
| Замена/закупка мебели в обеденный зал                      | капитальный ремонт в 2020 г. | -  |

| <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 (ООО «Фабрика сбалансированного питания»1 детский сад | 1 (ООО «Фабрика сбалансированного питания»1 детский сад |
| Кухонный работник   | 1   | 1   |
| Другие работники (уборщик, официант и т.д.)                               | -   | -   |

| <b>Сведения об образовании сотрудников пищеблока</b> |                             |                         |  |   |
|--|-----------------------------|-------------------------|--|---|
| <b>№ п.п.</b>  | <b>Ф.И.О. сотрудника</b>    | <b>Должность</b>        | <b>Сведения об образовании</b>   | <b>Сведения о доп. образовании (повышение квалификации)</b> |
| 1.   | Курдюкова Эльвира Сабировна | Повар школьной столовой | ГОУ СПО Строительный колледж №38 г. Москвы, присвоена квалификация по профессии: Повар 5 разряда | В данный момент проходит курсы повышения квалификации       |
| 2.   | Собина Татьяна Григорьевна  | Кухонный работник       | Среднее образование  | -   |

| <b>Использование при организации питания специализированной продукции детского питания</b> |                                    |                                    |
|--|------------------------------------|------------------------------------|
| <b>Группа продуктов</b>  | <b>Наименование продукта</b>       | <b>ГОСТ</b>                        |
| Молочная продукция   | молоко                             | ГОСТ-32252-2013                    |
| Мясная продукция   | свинина,<br>бедро куриное          | ГОСТ-31778-2012<br>ГОСТ-32737-2014 |
| Рыбная продукция   | рыба минтай                        | ГОСТ-32366-2013                    |
| Хлебобулочная продукция  | Хлеб пшеничный дарницкий , печенье | ГОСТ 26983-2015.                   |

|            |     |                 |
|------------|-----|-----------------|
| Каши/смеси | -   | -               |
| Напитки    | Сок | ГОСТ-32920-2014 |



Директор школы:

A handwritten signature in blue ink, appearing to be "В.Ю. Наволокина".

/Наволокина В.Ю./

Контактный телефон 8-47-237 (48-4-10)