

**ПАСПОРТ  
ПИЩЕБЛОКА И ОБЕДЕННОГО ЗАЛА**

Наименование учреждения:	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение Ковардицкая средняя общеобразовательная школа		
Адрес:	602201, Владимирская область, Муромский район, с.Ковардицы, улица Школьная, дом 5		
Телефон:	8(49234)5-32-36	Электронная почта:	kovardizi@mail.ru
Ответственный сотрудник учреждения за организацию питания	Боликова В.Г.		

Номер/наименование проекта здания образовательного учреждения	
Скан-копия технического паспорта пищеблока и обеденного зала с указанием наименований помещений и их площадей	Приложено/не приложено
Расчетная вместимость школы, чел	500
Фактическая наполняемость детьми, чел	181
Прогноз численности детей до 2024 г., чел	160
Площадь пищеблока, кв.м	219,2 кв.м.
Площадь обеденного зала, кв.м.	90 кв.м.
Количество имеющихся посадочных мест в обеденном зале	115

<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)	Да
Силами сторонней организации на базе школьного пищеблока	Нет
Питание организовано вне школьного пищеблока	Нет
Предварительное накрывание столов	Нет
Посредством раздачи	Да

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	63	76	7	44	3	-	-	-	-
Списочное число детей	63	108	11	63	108	11	63	108	11
Стоимость	69-85	32-35 (льготники) 45 -00 (платники)	32-35 (льготники) 45 -00 (платники)	50-00	32-35 (льготники)	-	-	-	-

Родительский контроль и информирование	
Где размещается ежедневное меню	В школе/на официальном сайте
Имеется ли родительский контроль питания	Да (родители входят в комиссию по питанию)

Инженерное обеспечение пищеблока	
Водоснабжение	Централизованное
Горячее водоснабжение	электронагреватель
Отопление	Централизованное
Водоотведение	Централизованное
Вентиляция	Принудительная

Набор помещений	Площадь	Состояние помещений	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	15,6 кв.м.	Не требует	Холодильник «Атлант» (1) 23.12.2016г	Хлебный шкаф Стеллаж для круп

			Холодильник «Атлант» (2) 23.12.2016г Холодильник «Атлант» 268-00 01.07.2014г Холодильник «Атлант» 4010-00 30.06.2008г Холодильник «Атлант» 24.12.2019г Ларь морозильный 15.12.2017г	
Кладовые для овощей	10,3 кв.м.	Не требует	Машина картофелеочистительная МОК-300М 06.09.2016г	Холодильная камера для овощей
Кладовые для скоропортящихся продуктов	-	-		
Охлаждаемые и низкотемпературные камеры	-	-		
Овощной цех (первичной обработки)	-	-		
Овощной цех (вторичной обработки)	-	-		
Холодный цех				
Мясо-рыбный цех	20,3 кв.м.	Не требует	Мясорубка МИМ300 15.12.2017г Холодильный шкаф 15.12.2017г Стол разделочно-производственный с одним бортом (1) 15.12.2017г	
Помещение для обработки яиц				
Мучной (кондитерский цех) цех				
Доготовочный цех				
Помещение для нарезки хлеба				
Горячий цех	28,9 кв.м.	Не требует	Ун.кухонная машина УКм-11-02 (протирочная машина) 06.09.2016г Эл.плита ПЭЖ-4 31.03.2008г Мойка 1/630 12.10.2012г	электромясорубка

			Стол разделочно-производственный с одним бортом (2) 15.12.2017г Электромясорубка 1995г	
Раздаточная зона				
Моечная для мытья столовой посуды	15,4 кв.м.	Не требует	Стеллаж кухонный ЕКСИ Ск Э 1 (2 шт.) 20.05.2019г Стеллаж кухонный СК Э 20.05.2019г Мойка 3/430 12.10.2012г	
Моечная кухонной посуды				
Моечная тары				
Производственные помещения буфет-раздаточной				

<b>Бытовые помещения для персонала</b>		
<b>Наименование</b>	<b>Площадь</b>	<b>Имеющееся оборудование</b>
Санузел для сотрудников пищеблока	2,2 кв.м.	
Гардеробная персонала	5,6 кв.м.	
Душевые для сотрудников пищеблока	-	

<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		
Замена/закупка оборудования на пищеблоке	Коммерческое предложение Электромясорубка Холодильная камера для овощей Стеллаж для круп (1) Стеллаж для круп (2) Хлебный шкаф	67000 руб 160000 руб 18000 руб 18000 руб 35000 руб
Ремонт обеденного зала		
Замена/закупка мебели в обеденный зал		

<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	0	0
Повар	1	1
Кухонный работник	1	1
Старший повар	1	1

<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 Р ИСО 22000
	Сметана	ГОСТ Р ИСО 22000
	Масло сливочное	ГОСТ 32261-2013
	сыр	ГОСТ 22000-2007
Мясная продукция	Отруб говяжий	ГОСТ 31797-2012
	Тушка цыпленка бройлера	ГОСТ 31962-2013
	Печень говяжья	ГОСТ 32244-2013
Рыбная продукция	Рыба свежая морская минтай	ГОСТ 32366-2013
Хлебобулочная продукция	Хлеб Дарницкий	ГОСТ 26983-2018
	Батон нарезной	ГОСТ 27844-88
Каша/смеси	Рис	ГОСТ 6292-93
	Греча	ГОСТ 55290-2012
	горох	ГОСТ 6201-68
Напитки	сок	ГОСТ 32103-2013